

**KOLPINGHAUS
HÖNTROP**
seit 1966

Genießen Sie die
besinnliche Zeit mit Ihren
Liebsten und überlassen Sie
uns die kulinarischen
Freuden. Wir sorgen für das
perfekte Weihnachtsessen –
Sie lehnen sich zurück und
genießen.



Kolpinghaus Höntrop

Vorbestellungen für die Weihnachtstage bitte
bis spätestens 20.12.! Vielen Dank
Abholung am 24.12. nur zwischen 11-13 Uhr

Kontakt:

02327 – 83 80 646

Wattenscheider Hellweg 76

44869 Bochum

oder im Internet unter

www.Kolpinghaus-Hoentrop.de

Öffnungszeiten:

Di – So durchgehend geöffnet
Montags Ruhetag (außer an Feiertagen)

Frühstück 09:00-11:30

Mittagstisch 12:00-14:30

Kaffee und Kuchen 14:30-17:00

Abendessen 17:00-21:30

**KOLPINGHAUS
HÖNTROP**

seit 1966

Zu Gast bei Ihnen zu Hause



**Genießen Sie unsere Speisen
ganz bequem bei Ihnen zu Hause.**

gültig bis zum 31. Dezember

Rufen Sie uns noch heute an!
02327- 83 80 646



Unsere Weinempfehlungen zum Menü oder zum Verschenken:

Kolpinghaus Spät Burgunder

Ein Rotwein Pinot Noir wie es sein sollte, mit leicht süßlichem Duft nach roten Früchten. Dabei sehr vollmundig mit Nuancen von Mandel. Hervorragend zu Rind und Wild.

Kolpinghaus Cassis Semi Secco

Der Cassis-Semi-Secco ist ein niedrigalkoholischer Secco, der durch seinen Geschmack und Tiefgang überzeugt.

Ein tolles Getränk für Jung und Alt sowie zu jedem Empfang ein toller Opener. Hervorragend zum Aperitif oder zum Dessert

Kolpinghaus Blanc Noir

Ein trockener Weißwein, mit leicht nussigen sowie fruchtigen Aromen. Im Geschmack findet man die dezente Frische von Zitrusfrüchten, Birne und Aprikose.

Hervorragend zu Fisch und Geflügel.

Je Flasche 0,75l – 12,90 €



Unsere Hauptgerichte für 2 Personen

Hirschragout

In feiner Rotwein Schokoladen Sauce dazu Servietten Knödel und Preiselbeer Rotkohl

48,00 €

Schweinemedallions

Mit Apfel Calvados Sauce dazu Butterspätzle und Speck Rosenkohl

44,00 €

Ganze Gans für 4 Personen

Mit reichlich Sauce dazu Kartoffel Klöße, Polonaise Butter, Preiselbeer Rotkohl, Rosenkohl, und glasierte Maronen

Inklusive einer Flasche Rotwein und Bratäpfel zum Dessert 129,00 €

Unsere Gerichte sind so vorbereitet, dass sie mit minimalem Aufwand bei Ihnen zu Hause fertig gestellt werden können. Eine kurze Anleitung liegt bei – so können Sie sich ganz auf den Genuss konzentrieren.



Weitere Beilagen

Hervorragend zu Wild und Schwein

Kartoffelgratin

Ca.1000g – 13,50 €

Cremiges Waldpilzrisotto

Ca.1000g – 18,50 €

Kürbis-Maronen Gemüse

Ca.1000g – 16,50 €

Dessert Angebote für 2 Personen

Bratapfel

Gefüllt mit Marzipan, Walnüssen und Rosinen dazu Vanillesauce

16,00 €

Spekulatius Dessert im Weckglas
Fruchtige Himbeeren und leichte Frischkäse Creme auf knusprigem Spekulatius
15,00 €