

KOLPINGHAUS HÖNTROP

— seit 1966 —

*Willkommen im Kolpinghaus Höntrop!
Lassen Sie sich von unserer Küche mit einer köstlichen Mischung aus
traditionellen und modernen Gerichten verwöhnen.*

Vorspeisen

>>Büffel Mozzarella im Spinatbett<< VEGETARISCH

Citrus-Senf Vinaigrette, geeiste Tomate, frischer Basilikum & Pinienkerne

Allergene: G, H, L, M

>>Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet<<

Kräutermantel, Himalaya Salz, Balsamico Bianco, Rucola & Parmesan

Allergene: G

>>Bruschetta<< VEGETARISCH

Knoblauch Baguette, Parmesan, Rucola & Balsamico Creme

Allergene: A, G

Suppen

>>Bärlauch Kartoffelcreme<< VEGETARISCH

Graubrot Croutons & Creme Fraiche

Allergene: A, G, L

>>Tomatensuppe mit Kumpel Gin<< VEGAN

Black Diamond Kumpel Gin & Basilikum Öl

Allergene: L

Vegetarisch & Vegan

>>Sauerteig Veggie Burger<< VEGAN

Veganes Burger Patty, Romana Salat, Simply V Würzige Scheiben, Avocado Mayo, Ketchup, Tomate & Süßkartoffel Pommes Frites

Allergene: A, H, M

>>Gelbes Curry<< VEGAN

Kokosmilch, Karotten gelb & orange, Broccoli, Romanobohnen, Sprossen, Sesam & Jasmin Reis

... Vegan

... mit Hähnchenbrust

... mit Black Tiger Garnelen

Allergene (Basisgericht): F, N, L

Zusätzlich bei Garnelen: B

Salate

>>Ceaser Salad<< VEGETARISCH

Romana Salat Herzen, Ceasar Dressing, Kirschtomaten, Graubrot Croutons & Parmesan

...klein

...Groß

...mit gegrillter Hähnchenbrust

Allergene: A, C, G, L, M

>>Italy Salad<< VEGETARISCH

Rucola, Balsamico Bianco, Kirschtomaten, Parmesan, roten Zwiebelscheiben & Pinienkerne

... Vegetarisch

... mit Rindfleischstreifen

Allergene: G, H

>>Kleiner Salat<< VEGETARISCH

Wahlweiße mit Citrus-Senf Vinaigrette, Ceasar- oder Balsamico Bianco Dressing

Citrus-Senf Vinaigrette: L, M

Caesar: A, C, G, L, M

Balsamico Bianco: -

Fisch

>>Lachsfilet auf Safran Risotto<<

Parmesan, gegrillter Fenchel, Kirschtomaten & Zitronenschaum

Allergene: D, G, L

>>Viktoriabarsch mit Rhabarber Chutney<<

Bio Baby Spinat, Citrus-Senf Vinaigrette & Schmelzkartoffeln

Allergene: D, L, M

>>Hausgebeizter Lachs - Kumpel Art<<

Im Black Diamond Kumpel Gin gebeizt, Honig Senf-Dill Sauce, Kartoffelrösti und Salatbouquet

Allergene: A, C, D, G, M

Fleisch

>>Dry Aged Burger (150gr) <<

Brioche Bun, Romana Salat, Saure Gurken, Monterrey Jack, karamellisierte Zwiebeln, Burger- & Jack Daniels BBQ Sauce dazu Süßkartoffel Pommes Frites

Allergene: A, C, G, M

>>Rumpsteak mit Bärlauch Butter (220gr) <<

Vom Grill, Schmelzkartoffeln & grünem Panko-Spargel

Allergene: G, A, L

>>Zartes Schweinefilet<<

Spargel Ravioli, Pinienkern-Trüffel Butter & Kirschtomaten

Allergene: A, G, H

Spargel

>>Spargel Suppe<< VEGETARISCH

Spargelspitzen & Schnittlauchschaum

Allergene: G, L

>>Bunte Bandnudeln mit Filetstreifen<<

Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Grüne & Weiße Spargelspitzen mit Kirschtomaten in Sahne Sauce

Allergene: A, G, L

>>Cremiges Bärlauch Risotto mit buntem Spargel<<

Kolpinghaus Grauburgunder, Parmesan & Bärlauch Pesto
...als Vorspeise VEGETARISCH

...als Hauptgang mit Medaillons vom Kalbsrücken

Allergene: G, H, L

>>ca. 500 Gramm deutscher Spargel<< VEGETARISCH

Petersilie Kartoffeln dazu wahlweise geklärter Butter, Sauce Hollandaise oder Bärlauch Pesto

Allergene (je nach Sauce):

Butter: G

Hollandaise: C, G, L, M

Pesto: G, H

gemischtem Schinken: Konservierungsstoffe

Schweineschnitzel: A, C, G

Lachsfilet: D, L

Rumpsteak: L

Die dürfen nicht fehlen

>>Schnitzel Waldmann<<

Frische Champignons, Rahmsauce, Pommes Frites & bunter Salat mit Dressing nach Wahl

... vom Schwein

... vom Kalb

Allergene: A, C, G, L

>>Kolpingpfanne<<

Schweine-, Hähnchen- & Rindersteak, geschmorte Zwiebeln, Bratkartoffeln & Speck Böhnchen

Allergene: L

>>Sauerbratengulasch Rheinisch<<

Rindersauerbraten, Rosinen, Apfelrotkohl & Kartoffel Klößen

Allergene: A, G, L

>>Wiener Schnitzel<<

Zitrone, Preiselbeeren, Bratkartoffeln & bunter Salat mit Dressing nach Wahl

... vom Schwein

... Veganem Schnitzel **VEGAN**

... vom Kalb

... vom Schwein / Kalb **Allergene:** A, C, G, L, M

... veganes Schnitzel **Allergene:** A, C, M,

>>Rumpsteak Madagaskar<<

Vom Grill, Cognac-Pfeffer Sauce, Bratkartoffeln & Speck Böhnchen

Allergene: G, L

>>Matjes Hausfrauen Art<<

Apfel, Schmand, Saure Gurken, Bratkartoffeln & Salatbouquet

Allergene: D, G, L, M

>>Krüstchen<<

Kleines Schweineschnitzel, Toastbrot, Altbiersauce, Spiegelei & Salatbouquet

Allergene: A, C, G, L

>>Gebakener Camembert<< **VEGETARISCH**

Knusprig paniert, Preiselbeeren, Toastbrot, Butter & Salatbouquet

Allergene: A, G, L

Kids

>>SpongeBob<<

Kinder Burger (Wahlweisse mit Käse), Ketchup,
Mayo, Saure Gurke & Pommes Frites

Allergene: A, C, G, M

>>Dagoberts Golden Nuggets<<

6 Chicken Nuggets, Süß Sauer Sauce & Pommes Frites

Allergene: A, C, G, M

>>Der Bergmann<< VEGETARISCH

3 Reibekuchen & Apfelmus

Allergene: A, C

>>Kleiner Prinz<<

Kleines Schweine Schnitzel & Pommes Frites

Allergene: A, C, G

Dessert

>>Creme Brulée<< VEGETARISCH

Vanille & frische Erdbeeren

Allergene: C, G

>>Salted Caramel Tarte<< VEGETARISCH

Schokoladenmürbteig, Ganache, Nusscrunch
& Vanilleeis

Allergene: A, G, H, C

>>Tiramisu<< VEGETARISCH

Nach Art des Hauses

Allergene: A, C, G

Extras

Portion Pommes Frites

Portion Süßkartoffel Pommes

Allergene: -

Extra Saucen

Ketchup oder Mayo

Vegane Mayo  VEGAN

Allergene:

Ketchup: M

Mayo: C

Vegane Mayo: M , F

Aktionstage

Steakkarte

Allergene (gemeinsam): A, G, L, M

Kräuterbutter: G

Zwiebel: -

Pfeffer Sauce: G, L, M

Champignon & Sauce Hollandaise: G, C, L

Herrensteak (mit Staudensellerie & Hollandaise): C, L

Jägermeister Sauce: L, M, Alkohol

Spezial (Sambal Hollandaise, Rucola, Parmesan): G, C, L, M

Schweinerückensteak 300 g: Balsamico-Zwiebeln & Pommes - M, L

Putensteak im Speckmantel: Pfeffersauce & Pommes - G, L, M

Schnitzelkarte

Allergene (gemeinsam): A, C, G, M, L

Saucen individuell:

Pfeffer, Zwiebel, Jäger (Champignon), Paprika: L, M

Teufel (Sambal Hollandaise): C, L

Tiroler (Zwiebel, Spiegelei): C

Wiener Art: -

Überbacken:

Italia (Tomate, Mozzarella): A, G

Hawaii (Ananas, Kochschinken, Gouda): G

Camembert & Preiselbeeren: G

Alternative Schnitzelarten:

Veganes Schnitzel: A, M (Senf) VEGAN

Hähnchenschnitzel: A, C

Kalbsschnitzel: A, C

Kartoffelkarte

Gefüllte Kartoffeln

Allergene: G, M, L

Klassik (Kräuterbutter/-quark): G, L

Griechisch (Gyros, Schafskäse, Zaziki): G, L, M

Mexikanisch (Chili con Carne, Avocado): L

Waldmann (Champignons & Sour Creme): G

Norwegisch (Lachs & Dill-Schmand): D, G

Holländisch (Matjes „Hausfrauen Art“): D, G

Kolpinghaus (Schnitzelstreifen, Schmorzwiebel, Käse): A, C, G

Kartoffel Auflauf

Kartoffelaufläufe:

Allergene: A, C, G, L

Brokkoli Hähnchen: G, L

Spinat Lachs: D, G, L

Kolpinghaus (Zwiebeln, Schnitzel): A, C, G, L

Champignon Roastbeef: G, L

Reibekuchen

Standard (mit Schwarzbrot & Apfelmus): A, C, L

Mit Lachs (hausgebeizt): A, C, D

Allergene und Zusatzstoffe

Kennzeichnung

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)

I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe

2 = Farbstoffe

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Süßungsmittel

6 = Geschwefelt

7 = Geschwärzt

8 = Phosphathaltig

9 = Mit Nitritpökelsalz