

KOLPINGHAUS HÖNTROP

— seit 1966 —

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



Frühstücksbuffet

Täglich von 9.00 – 11.30 Uhr
inkl. Filterkaffee & Tee

14,90€

Reichlich Auswahl an frisch gebackenem Brötchen & Croissants, Brot, Rührei, Tomate & Mozzarella, versch. Käse- & Wurstspezialitäten, gebeizter Lachs, frischem Obstsalat, Joghurt und vielem mehr.

Heißgetränke

Heiße Schokolade	3,30€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,80€
Tee, versch. Sorten	2,70€
Café Crema	2,70€
Pott Filterkaffee	2,70€
Espresso	2,40€
Doppelter Espresso	3,90€
Milchkaffee	3,50€
Cappucino	3,00€
Latte Machiatto	3,50€
+ Sirup 2 cl	1,00€

(Vanille, Caramel, Weiße
Schokolade oder Pistazie)

Alle Getränke auch mit Hafermilch
möglich.  VEGAN

Alkoholfreie Getränke

Selters Classic	0,25l 2,80€
Selters Classic	0,70l 6,50€
Selters Still	0,25l 2,80€
Selters Still	0,70l 6,50€
Pepsi Cola	0,30l 3,40€
Pepsi Max	0,30l 3,40€
Mirinda	0,30l 3,40€
Seven Up	0,30l 3,40€
Bitter Lemon	0,20l 3,50€

Säfte

Maracuja Saft	0,30l	2,80€
Kirschsaft	0,30l	2,80€
Traubensaft	0,30l	2,80€
Rharbarbersaft	0,30l	2,80€
Orangensaft	0,30l	2,80€
Apfelsaft	0,30l	2,80€

Alle Säfte auch als Schorle: 3,70€



Hausgemachte Limonaden

>>Mango Maracuja<<

Mango-Sirup, Maracuja Saft,
Minze & Mango Würfel

6,50€

>>Wassermelone Hibiskus<<

Melonen-Sirup, Sprudel Wasser,
Hibiskus & Minze

6,50€

>>Yuzu Basilikum<<

Yuzu-Sirup, Basilikum, Sprudel Wasser
Limettenspalten & Minze

6,90€



Apéritif

>>Limoncello Spritz<<

Limoncello, Prosecco, Sprudel Wasser & Limette

7,90€

>>Wildberry Lillet<<

Lillet Blanc, Wildberry Limonade, Minze & gemischte Beeren

7,90€

>>Aperol Spritz<<

Aperol, Prosecco, Sprudel Wasser, Minze & Orange

7,90€



Bier

Vom Fass

	0,30l	0,50l
Jever	3,40€	5,40€
Brinkhoffs	3,40€	5,40€
Schlösser Alt	3,40€	5,40€
Hövels	3,60€	5,60€

Flaschen

Schöfferhofer Weizen	
Schöfferhofer Alk.frei	
	0,5l 5,20€
Schöfferhofer Grapefruit	
	0,33l 3,60€
Jever Fun Alk.frei	
Jever Fun Zitrone Alk.frei	
	0,33l 3,40€

Vorspeisen



>>Carpaccio von geräucherter Gänsebrust<<

Mit gerösteten Walnusskernen, Feldsalat & Granatapfel-Vinaigrette

14,50€

>>Bruschetta Pomodoro<< VEGETARISCH

Geröstetes Baguette mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan

9,50€

>>Hausgemachte Gänseleberterriner<<

In Königspastete serviert mit Apfel-Chutney & Portwein-Reduktion

12,90€



Suppen

>>Kürbis Creme Suppe<< VEGAN

Hokkaido Kürbis, Kokosnussmilch & geröstete Kürbiskerne

8,50€

>>Wild Consommé<<

Kräftige Brühe mit Gemüse Würfel & Wild-Klößchen

9,90€

>>Großmutter's Gulaschsuppe<<

Deftig wärmende Gulaschsuppe nach Großmutter's Art

8,90€

Currys



>>Tikka Masala<< VEGAN

Mit Kokosmilch, Tomate, Zwiebeln, aromatischer Garam-Masala-Gewürzmischung & frischem Koriander, dazu Jasminreis

...mit Räucher-Tofu

16,50€

...mit Hähnchenbrust

20,90€

>>Kürbis Curry<< VEGAN

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Hokkaido-Kürbis, Weißkohl, Champignons & Kirschtomaten, dazu Jasminreis

16,90€

Salate



>>Kleiner Salat<< VEGETARISCH

Wahlweiße mit Ceasar Dressing, Balsamico-
oder Granatapfel-Vinaigrette

5,20€

>>Ceasar Salad 2.0<<

Gegrillte Romana-Salat Herzen mit knusprigem Bacon,
Kirschtomaten, Ceasar Dressing, Croutons & Parmesan

...ohne Extra

15,50€

...mit Extra Hähnchenbrust

20,50€

>>Feldsalat mit Honig-Ziegenkäse << VEGETARISCH

Thymian-Honig flambierter Ziegenkäse an knackigem
Feldsalat, Walnüsse & Granatapfel-Vinaigrette

15,90€

Muscheln & Fisch



>>Muscheln Rheinischer Art<<

In Weißwein-Sud mit bunten Gemüsetreifen, dazu
Pumpernickel & Butter

17,90€

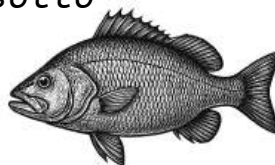
>>Muscheln Italienisch<<

In fruchtiger Tomatensauce mit bunten Gemüsestreifen,
dazu Pumpernickel & Butter

17,90€

>>Skreifilet<<

Winter-Kabeljau-Loins aus der Butterpfanne in Dijon-
Senf-Sauce, dazu Wirsing-Risotto



25,50€

>>Pulled Salmon Burger<<

Gezupftes Lachsfilet in würziger Marinade mit Rucola,
Mayo & Teriyaki-BBQ-Sauce im Laugen-Brioche-Bun, dazu
Pommes Frites

21,90€

Burger



>>Rösti Burger<<

Rindfleisch-Patty, knuspriger Bacon, Kartoffel-Rösti, Röstzwiebeln & Bergkäse mit würziger Burgersauce im Brioche-Bun, dazu Pommes Frites

21,90€

>>Rote Beete Burger<< VEGAN

Rote-Bete-Patty, knackiger Salat, Tomate, rote Zwiebeln & Kresse mit veganer Mayo im Sauerteig-Bun, dazu Süßkartoffel-Pommes Frites

20,90€

Spezialitäten

>>Hirschragout à la Bourguignonne<<

Zartes Hirschragout mit Speck, Möhren & Champignons dazu hausgemachter Preiselbeer-Rotkohl & Butterspätzle

26,90€

>>Lamm Duett<<

Zarter Lammrücken und Lamm-Carrée in Portwein-Jus, dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln und Rahmwirsing

28,90€

>>Schweinemedallions Calvados<<

Zarte Schweinefilets in Calvados-Sauce mit gegrillten Apfelspalten, dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln und Feldsalat mit Granatapfel-Dressing

25,90€

>>Wirsing Risotto<< VEGETARISCH

Cremiges Risotto mit Weißwein & Parmesan

15,80€

>>Kalbsgeschnetzeltes Franzi-Art<<

Zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons und grünen Bohnen in Pommery-Senf-Sauce, dazu Butterspätzle

27,50€



Gans frisch aus dem Ofen



>>Gänsekeule<<

Knusprig gebraten in Orangen-Sauce mit einem Hauch Cointreau dazu glasierte Maronen, Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklößen

29,80€

>>Gänsebrust<<

Knusprig gebraten in Orangen-Sauce mit einem Hauch Cointreau dazu glasierte Maronen, Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklößen

29,80€

>>Ganze Gans<<

Ideal für 4 Personen – knusprig gebraten, mit reichlich leckerer Sauce, dazu Preiselbeer-Rotkohl, Speck-Rosenkohl & Kartoffelklöße.

Inklusive einer Flasche Rotwein & je einem Bratapfel.

149,-€

(Bitte vorbestellen!!!)





Die dürfen nicht fehlen

>>Schnitzel Waldmann<<

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

...vom Schwein

18,90€

...vom Kalb

28,90€

>>Kolpingpfanne<<

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

27,90€

>>Sauerbratengulasch Rheinisch<<

Rindersauerbraten, Rosinen, Apfelrotkohl & Kartoffel Klößen

22,90€

>>Wiener Schnitzel<<

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

...vom Schwein

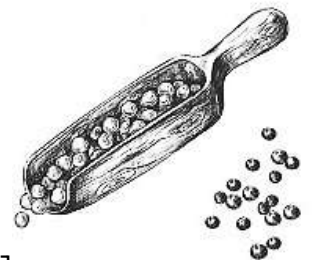
17,90€

...Veganem Schnitzel  VEGAN

18,50€

...vom Kalb

27,90€



>>Rumpsteak Madagaskar<<

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

33,50€

>>Matjes Hausfrauen Art<<

Apfel, Schmand, Saure Gurken, Bratkartoffeln & Salatbouquet

16,50€

>>Krüstchen<<

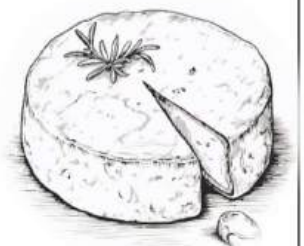
Kleines Schweineschnitzel, Toastbrot, Altbiersauce, Spiegelei & Salatbouquet

14,50€

>>Gebackener Camembert<< VEGETARISCH

Knusprig paniert, Preiselbeeren, Toastbrot, Butter & Salatbouquet

13,90€



*wahlweise mit Ceasar Dressing, Balsamico- oder Granatapfel-Vinaigrette

Kids

>>SpongeBob<<

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

10,90€



>>Dagoberts Golden Nuggets<<

6 Chicken Nuggets, Süß Sauer Sauce & Pommes Frites

9,90€

>>Der Bergmann<< VEGETARISCH

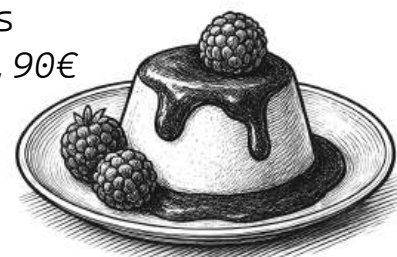
3 Reibekuchen & Apfelmus

9,90€

>>Kleiner Prinz<<

Kleines Schweine Schnitzel & Pommes Frites

10,90€



Dessert

>>Bayrische Creme<<

Luftige Creme mit feiner Tonkanote dazu frische
Himbeeren & aromatische Himbeer-Sauce

8,90€

>>Kaiserschmarrn<<

Fluffiger Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen dazu
Zwetschgen Kompott & Vanille Sauce

9,50€

>>Schokoladen Souffle<<

Warmer Schokoladengenuss mit flüssigem Kern dazu eine
Kugel Vanille-Eis

8,50€



Extras

Portion Pommes Frites

4,00€

Portion Süßkartoffel Pommes

5,50€

Extra Saucen

je 3,50€

Ketchup oder Mayo

je 0,80€

Vegane Mayo  VEGAN

1,00€



Ihre Meinung ist uns wichtig!
Bewerten Sie uns auf Google – einfach QR-Code
scannen. Vielen Dank!

www.kolpinghaus-hoentrop.de