

Außer Haus Karte zur Abholung

Restaurant - Hotel „Schützenhof“



Öffnungszeiten: vorübergehend

Montags Mittwochs Donnerstag und Freitags von 17:00 Uhr bis ca 21,00 Uhr

sowie Samstags , Sonntags und Feiertags

von 12:00 Uhr bis ca.20:00 Uhr geöffnet

Dienstag ist Ruhetag

bleibt gesund und passt gut auch euch auf
Familie Langensiepen und Team

Restaurant-Hotel Schützenhof

Bonsfelderstr.38 42555 Velbert-Langenberg

Telefon: 02052 7486

Leckere Gänse

„Knusprige Gänsebrust“ oder „Knusprige Gänsekeule“
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / gefüllter Apfel 23,80

„Gänseleber Waldpilze“
pikant gebratene Gänseleber deftige Pilzsauce
Bratkartoffeln /Speck /Zwiebeln 15,80

Wild aus Langenberger Wäldern

Gefüllter Wildschweinrollbraten
Bockpflaume /Wildschwein /Wildrahmsauce
Kartoffelkroketten / Apfelrotkohl 17,80

Rehschnitzel
Brombeer-Pfeffersauce
Apfelrotkohl / Kartoffelröstlinchen 21,80

Gebeizte Wildschweinkeule
Rosinen-Preiselbeersauce Süß Sauer
Kartoffelklöße / Apfelrotkohl 19,80

Feines Rehragout
Waldpilze / Rahmsauce
Kartoffelkroketten / Apfelrotkohl 19,80

Unsere Telefonnummer für Bestellungen 02052 7486

Wildschweinsülze
vom Frischling (eigene Herstellung)
Salatgarnitur / Remoulade
Bratkartoffeln Speck & Zwiebeln 13,80

Wildschweinbratwurst
(eigene Herstellung)
Wildsauce/Bratkartoffeln / Apfelrotkohl 13,80

Medaillons vom Rehrücken
Brombeer-Pfeffersauce
Kartoffelröstlinchen/ Apfelrotkohl 28,80

Hausgemachte Suppen

Wildsamsüppchen
mit Sahne und Sherry 4,80
Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Champignons, Paprika und Kartoffelwürfeln 4,50

Deftiges aus der bergischen Region

Gebratene Blutwurst
mit Bratkartoffeln 1 und geschmorten Zwiebeln 12,50
Deftiger Mettwurstpfannkuchen 1,2
dazu ein knackiger Salat 10,50

Bergische Kartoffelpfanne
Bratkartoffeln 1 mit Mettwurst 1,2, Schinkenstreifen
und Zwiebeln dazu zwei Spiegeleier 13,50

Pikante Hausmacher Sülze
mit Bratkartoffeln 1 an einer Salatgarnitur
dazu hausgemachte Remoulade 1,2 11,80
Trilogie vom Matjes
an einer Salatgarnitur mit Zwiebelringen
dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Kräuter 16,50

Vegetarisches

Panierter gebackener Camembert
dazu Preiselbeeren, Toastbrot und Butter 10,80
In Olivenöl angebratenes Gemüsepfännchen
mit Knoblauch abgeschmeckt dazu frisches Baguette Brot 9,50

Sellerieschnitzel in Pankopanade
mit hausgemachter Zigeunersauce
Pommes frites und ein knackiger Salat 13,50

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat 13,50
Schweineschnitzel „Zwiebeln“
mit glasierten Zwiebelscheiben
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat 14,80

Schweineschnitzel „Hawaii“
mit Ananasscheiben 2 und Käse 2 überbacken
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat 14,80
Schweineschnitzel „Florida“
mit Pfirsichspalten und Sc. Hollandaise überzogen
dazu Kartoffelkroketten und ein knackiger Salat 15,80

Schweineschnitzel „Försterinnen Art“
mit gebratenen Champignons und Rahmsauce
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat 15,80

Schweineschnitzel „Florentiner Art“
auf Blattspinat angerichtet mit Sc. Hollandaise nappiert
dazu Kartoffelkroketten und ein knackiger Salat 16,80

Schweineschnitzel „Pfeffer“
an einer bunten Pfefferrahmsauce
mit Cognac abgeschmeckt
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat 14,80

Bergisches Krüstchen
paniertes Schnitzel auf Toast
mit einem Spiegelei an einer Salatgarnitur 13,50

Schweineschnitzel „Zigeuner Art“
mit hausgemachter Zigeunersauce
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat 14,80

Schweineschnitzel „Schweizer Art“
mit Tomatenscheiben und Käse überbacken
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat 14,80

Niederbergische „Bauernpfanne“
zwei Schweinerückensteaks
mit Knoblauch-Kräuter-Kümmelsauce
dazu frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln 1 16,00

„Schweinefiletpfännchen“
Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln
Champignons und buntem Pfeffer in Rahmsauce
dazu Butterreis und ein knackiger Salat 17,50

Schweinefilettopf „nach Art des Hauses „
Drei Medaillons vom Schweinefilet
mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise überzogen
dazu Kartoffelkroketten und frisches Marktgemüse 19,50

Rumpsteak „Bergisch Land“
Rumpsteak ca. 180 gr.
mit niederbergischen Schmorzwiebeln belegt
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat 21,50

Rumpsteak „nach Strindberg Art“
Rumpsteak ca. 180 gr.
mit Senf, Zwiebeln und Käse 2 überbacken
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat 22,50

Pillekooken... Kartoffelpfannekuchen

nach bergischem Rezept

mit Speck 1 und Zwiebeln
dazu ein knackiger Salat 10,50
dazu tannengeräucherter Knochenschinken
und eine Gewürzgurke 1 11,50

mit einer Trilogie vom Matjes
Zwiebelringen fein garniert 16,50

mit einem gegrillten Schweinerückensteak
dazu pikant geschmorte Champignons 16,50

mit zwei gegrillten Schweinemedallions
dazu reichen wir Sc. Hollandaise 18,50

Alle Preise inclusive Service und Mehrwertsteuer.