

Aktuelles Matjes Neufang 2021

„Matjessalat“	
Matjes/Äpfel/Gurken/Frühlingszwiebeln/Rosa Beeren pikant abgeschmeckt / Drillinge mit Speck und Zwiebeln	15,50
Matjes „Nordisch“	
2 Matjesfilets/Vollkornbrot/rote Zwiebeln/Salatgarnitur	13,50
Matjes gebacken „ Rote Beete“	
Matjes gebacken in Pankopanade / Rote Beete Sauce Salatgarnitur /Drillinge Speck u.Zwiebeln	16,50

Aktuelles Frische Pfifferlinge

„Pfifferlingcremesüppchen“	
frische Kräuter	5,50
Pfannfrisches Schnitzel „Pfifferlinge“	
Gerahmte Pfifferlinge, Speck, Zwiebel Kartoffelkroketten /knackiger Salat	20,80
Pfifferlinge „Rührei“	
Gebratene Pfifferlinge Speck, Zwiebeln/frische Kräuter Rührei /Bratkartoffeln	17,80
Pfifferling „Pfannkuchen“	
Pfannkuchen Rolle gefüllt mit Pfifferlingen Speck ,Zwiebeln, Kräuter, Kirschtomaten /Salatgarnitur	18,80
Gerahmte Pfifferlinge „Schweinefilet“	
Gegrillte Schweinefiletmedallions /gerahmte Pfifferlinge / Kartoffelkroketten/knackiger Salat	24,80
Salatteller Pfifferlinge	
Bunte Blattsalate in Balsamico Dressing / Pfifferlinge/ Speck /Zwiebeln /Kräutern/Baguette Brot	17,80

Wild aus Langenberger Wäldern

Gefüllter Wildschweinrollbraten	
Backpflaume /Wildschwein /Wildrahmsauce Kartoffelkroketten / Apfelrotkohl <small>a,c,g,i,j,l</small>	17,80
Gegrillte Medallion vom Wildschweinerücken <small>a,c,g,i,j,l</small>	
Brombeer-Pfeffersauce /Apfelrotkohl / Kartoffelkroketten	23,80
Feine Rehlößchen	
Johannisbeeren/Stockschwämmchen / Rahmsauce Kartoffelkroketten / Apfelrotkohl <small>a,c,g,i,j,l</small>	16,80
Wildschweinsülze	
vom Frischling (eigene Herstellung) Salatgarnitur / Remoulade Drillinge Speck & Zwiebeln <small>a,c,g,i,j,l</small>	13,80
Wildschweinbratwurst	
(eigene Herstellung) Wildsauce/Bratkartoffeln / Apfelrotkohl <small>a,c,g,i,j,l</small>	13,80
Medallions vom Rehrücken	
Brombeer-Pfeffersauce Kartoffelröstchen/ Apfelrotkohl <small>a,c,g,i,j,l</small>	28,80

Vegetarisches

In Olivenöl angebratenes Gemüsepfännchen	
mit Knoblauch abgeschmeckt dazu frisches Baguette Brot a,c,i,9,50	
Sellerieschnitzel in Pankopanade	
mit hausgemachter Zigeunersauce Butterreis und ein knackiger Salat <small>a,c,g,i</small>	13,50

Willkommen...

...im Restaurant – Hotel

„Schützenhof“



Wir freuen uns, Sie in unserem Bonsfelder Restaurant – Hotel „Schützenhof“
im niederbergischen Land
auch zu Corona Zeiten begrüßen zu dürfen.

Öffnungszeiten: vorübergehend
Montags Mittwoch Donnerstag und Freitag
von 12:00 Uhr bis ca.14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis ca 22:00 Uhr

sowie Samstag, Sonntag und Feiertags
von 12:00 Uhr bis ca.21:00 Uhr geöffnet
Küche durchgehend
Dienstag ist Ruhetag

Außer Hausgeschäft erfolgt nach wie vor zu den genannten Öffnungszeiten
Keine Getränke außer Haus

Wir bitten euch zum Schutz von uns und auch von euch
auf die vom Land NRW auferlegten allgemeinen Hygieneregeln und
Abstandgebote zu achten.

Wir danken euch für eure Unterstützung,

bleibt gesund und passt gut auch euch auf

Für Sonderwünsche stehen wir ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Familie Langensiepen und Team

Restaurant-Hotel Schützenhof
Bonsfelderstr.38 42555 Velbert-Langenberg
Telefon: 02052 7486

www.schuetzenhof-velbert.de schuetzenhof-velbert@t-online.de

Biere

Frankenheim Alt	0,3 l	2,60
Warsteiner Pils	0,3 l	2,60
Bitburger Pils	0,3 l	2,60
Fiège Bernstein	0,3 l	2,80
Th.Königs Kellerbier Zwickl	0,3 l	2,80
Radler	0,3 l	2,60
Malz 2	0,3 l	2,60
Weizenbier	0,5 l	4,00
Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	4,00
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3,00
Warsteiner Pils / Radler AKF	0,33 l	3,00

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola 2,11	0,2 l	2,00
Coca Cola light 2,6,11	0,4 l	3,60
Fanta 2,3		
Sprite		
Apfelsaftschorle		
Mineralwasser Classik „Naturelle“	0,25 l	2,00
Mineralwasser Medium	0,75 l	5,40
Bitter Lemon 10	0,2 l	2,40

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,50
Traubensaft	0,2 l	3,00
Johannisbeernektar	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	2,50

Weine

Weinschorle	0,2 l	3,50
Weißwein lieblich	0,2 l	3,80
Weißwein trocken	0,2 l	3,80
Rose Mosel halbtrocken	0,2 l	3,80
Dornfelder Rotwein		
Rheinhessen feinfruchtig, süffig	0,2 l	3,80
Dornfelder Rotwein		
Rheinhessen kräftig, ausdrucksstark	0,2 l	3,80

Sekt und Prosecco

Mumm Piccolo		7,00
Prosecco Piccolo		8,00
Mumm	0,75 l	17,00
Prosecco	0,75 l	19,00

Spirituosen

Bergischer Korn	2 cl	1,50
Doppel- Wacholder	2 cl	2,00
Asbach Uralt	2 cl	2,00
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	3,50
Obstbrand Aprikose	2 cl	3,50
Obstbrand Himbeere	2 cl	3,50
Obstbrand Kirsch	2 cl	3,50
Obstbrand Williams Birne	2 cl	3,50
Bergischer Obstler	2 cl	2,50
Calvados 2	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	2,00
Bessen Genever	2 cl	2,00
Grappa	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	2,50
Bomelunder	2 cl	2,50
Malteser Kreuz	2 cl	2,00
Ouzo	2 cl	2,00
Fernet Branca	2 cl	2,00
Fernet Menta	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,00
Ramazotti	2 cl	2,00
Underberg	2 cl	2,00
Kümmerling	2 cl	2,00
Averna	2 cl	2,00
Vodka	2 cl	2,00

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfelchen und frischen Kräutern	c,i	4,00
Wildsamtsüppchen mit Sahnehäubchen und Sherry	a,c,g,i,j,l	4,80
Bergische Kartoffelsuppe mit Croutons	a,c,g,i,l	4,50

Verschiedenes

Knackiger Salatteller dazu Drillinge mit Speck, Zwiebeln und Kräuter	c,g,1,2	10,50
2 frische Matjesfilet`s an einer Salatgarnitur mit Zwiebelringen dazu Drillinge mit Speck, Zwiebeln und Kräuter	a,c,d,g,i,1.2	15,50
Stipp vom Matjes nach „Hausfrauenart“ mit Zwiebeln, Gurken 1 und Äpfeln fein abgeschmeckt dazu Drillinge in Speck und Zwiebeln gebraten	a,c,d,g,i,1.2	14,80
Salatteller „Maishähnchenbrust“ bunter Salatteller in hausgemachtem Joghurt dressing mit gebackener Maishähnchenbrust dazu Baguettebrot	a,c,g	15,80

Deftiges aus der bergischen Region

Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln 1 und geschmorten Zwiebeln	c,i,j,l	12,50
Deftiger Mettwurstpfannkuchen 1,2 dazu ein knackiger Salat	a,c,g,i,l	10,50
Bergische Kartoffelpfanne Bratkartoffeln 1 mit Mettwurst 1,2, Schinkenstreifen und Zwiebeln dazu zwei Spiegeleier	c,j,i,l	13,50
Deftiger Panhas gebraten mit Bratkartoffeln 1 dazu Schmorzwiebeln oder Rübennkraut	a,c,i,f,g,h,j	12,50
Pikante Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln 1 an einer Salatgarnitur dazu hausgemachte Remoulade 1,2	a,c,g,i,l	11,80

Velberter Schlüsselgerichte

Schlüsselgericht

Gebackene Maishähnchenbrust an Curryrahmsauce mit Butterreis und ein knackiger Salat	16,00
--	-------

Schlüsselmenü

Wildsamtsüppchen mit Sherry und Sahne ***	
Gegrillte Wildschweinrücken Medallions mit Brombeer-Pfeffersauce Kartoffelkroketten und Apfelrotkohl ***	
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne	33,00

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat	a,c,g	13,50
Schweineschnitzel „Zwiebeln“ mit glasierten Zwiebelscheiben dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat	a,c,g,i,l	14,80
Schweineschnitzel „Hawaii“ mit Ananasscheiben 2 und Käse 2 überbacken dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat	a,c,g	14,80
Schweineschnitzel „Florida“ mit Pfirsichspalten und Sc. Hollandaise überzogen dazu Kartoffelkroketten und ein knackiger Salat	a,c,g,i,l	15,80
Schweineschnitzel „Försterinnen Art“ mit gebratenen Champignons und Rahmsauce dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat	a,c,g,i,l	15,80
Schweineschnitzel „Florentiner Art“ auf Blattspinat angerichtet mit Sc. Hollandaise nappiert dazu Kartoffelkroketten und ein knackiger Salat	a,c,g,i,l	16,80
Schweineschnitzel „Pfeffer“ an einer bunten Pfefferrahmsauce mit Cognac abgeschmeckt dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat	a,c,g,i,l	14,80
Bergisches Krüstchen paniertes Schnitzel auf Toast mit einem Spiegelei an einer Salatgarnitur	a,c,g,i	13,50
Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ mit hausgemachter Zigeunersauce dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat	a,c,g,i,l	14,80
Schweineschnitzel „Schweizer Art“ mit Tomatenscheiben und Käse überbacken dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat	a,c,g	14,80
„Curryrahmgeschnetzeltes“ gebratene Geflügelstreifen in Curryrahmsauce mit Ananasstückchen Butterreis und knackigem Salat	a,c,g,i,l	15,80
„Gebackene Maishähnchenbrust“ an Blattspinat mit Kroketten und Sc.Hollandaise	a,c,g,i,l	16,80
Niederbergische „Bauernpfanne“ zwei Schweinerückensteaks mit Knoblauch-Kräuter-Kümmelsauce dazu frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln 1	a,c,g,i,l	16,00
„Schweinefiletpfännchen“ Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln Champignons und buntem Pfeffer in Rahmsauce dazu Butterreis und ein knackiger Salat	a,c,g,i,l	17,50
Schweinefilettopf „nach Art des Hauses „ Drei Medallions vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise überzogen dazu Kartoffelkroketten und frisches Marktgemüse	a,c,g,i,l	19,50

Rumpsteak „Bergisch Land“

Rumpsteak ca. 180 gr. mit niederbergischen Schmorzwiebeln belegt dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat	a,c,g,i,l	21,50
Rumpsteak „nach Strindberg Art“ Rumpsteak ca. 180 gr. mit Senf, Zwiebeln und Käse 2 überbacken dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat	a,c,g,i,l	22,50
Gebratenes Zanderfilet an Currysauce mit Butterreis und knackigem Salat	a,c,d,,g,i,l	19,50

Pillekochen... Kartoffelpfannekuchen

nach bergischem Rezept

mit Speck 1 und Zwiebeln dazu ein knackiger Salat	a,c,g	10,50
dazu tannengeräucherter Knochenschinken und eine Gewürzgurke 1	a,c,g	11,50
dazu hausgemachter Stipp vom Matjes mit Zwiebeln, Gurken 1 und Äpfel in einer leichten Sauce fein abgeschmeckt	a,c,d,g,i,l	14,80
dazu Geflügelgeschnetzeltes mit Zwiebeln in Pfefferrahmsauce pikant abgeschmeckt	a,c,g,i,l	15,50
mit 2 frischen Matjesfilet`s Zwiebelringen fein garniert	a,c,d,g,i,l	15,50
mit einem gegrillten Schweinerückensteak dazu pikant geschmorte Champignons	a,c,g	16,50
mit zwei gegrillten Schweinemedallions dazu reichen wir Sc. Hollandaise	a,c,g,i,l	18,50

Klassiker vom Grill

Schweinerückensteak	ca. 200 gr.	11,00
Schweinefiletmedallions	ca. 200 gr.	14,50
Rumpsteak	ca. 200 gr.	16,00
Gebackene Maishähnchenbrust		12,50

Beilagen	
Hausgemachte Kräuterbutter	1,00
Pikante Pfeffersauce	2,50
Sauce Hollandaise	3,00
Gebratene Champignons mit Zwiebeln und frischen Kräutern	3,50
Geschmorte Zwiebeln	2,00
Bratensauce	1,50
Pommes Frites	2,50
Mayonnaise / Ketschup	0,50
Kartoffelkroketten	2,50
Bratkartoffeln mit Speck 1 und Zwiebeln	3,00
Gemüsebeilage	2,50
Kleiner Salatteller/ hausgemachtes Joghurt dressing	4,00
Portion Pfifferlinge Speck/Zwiebeln/Kräutern Natur oder gerahmt	7,50

Zu Ihrer Information Kennzeichnung der Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide- a1Weizen- a2Roggen- a3Gerste-a4Hafer B-Krebstiere /C-Eier/D-Fische/E-Erdnüsse/F-Sojabohnen/G-Milch/ H-Schalenfrüchte-Mandeln -Haselnüsse -Walnüsse -Kaschunüsse -Pecannüsse -Paranüsse -Pistazien -Macadamia- oder Queenslandnüsse I-Sellerie/J-Senf/K-Sesam/L-Schwefeldioxid +Sulphite/M-Lupinen/N-Weichtiere/Nummerierung der Zusatzstoffe
Nr. 1 mit Konservierungsstoff/Nr. 2 mit Farbstoff/Nr. 3 mit Antioxidationsmittel/Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin/Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat/Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,enth. Phenylalaninquelle /Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam/Nr. 8 mit Phosphat/Nr. 9 geschwefelt/Nr. 10 chininhaltig/Nr. 11 koffeinhaltig/Nr. 12 im Fisch könnten Restgräten enthalten sein