

Herzlich Willkommen im Hause



Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu können.

Elemente der Tradition verbinden wir gern mit Neuzeitlichem.

So fertigt auch unser Küchenteam nach alter klassischer Kochkunst, jedoch mit modernster Technik.

Regionale Gerichte – frisch zubereitet – und saisonale Spezialitäten haben bei uns den Vorrang.

Wir bereiten Ihre Auswahl frisch für Sie zu.

Viele Gerichte können auch als **kleine** Portion zubereitet werden.

**Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit?  
Fragen Sie unseren Service nach unserer Karte  
für Lebensmittelallergiker.**

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

## **Bestellungen mit dem eigenen Smartphone tätigen (Fragen Sie nach dem QR-Code)**

Einfach den QR-Code scannen, und die Getränke und Speisen mit dem eigenen Smartphone bestellen.

Hierfür gerne unser kostenfreies W-Lan *Hotel-Evering Gastzugang (5G)* nutzen.

Bestellungen während den Öffnungszeiten zu jeder Zeit möglich.

# Hausgemachte Suppen

**Emsländische Rinderkraftbrühe**  
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößen

**Tomatencremesuppe** mit Sahnehaube



# FrISChe Salat- und Gemüsecke

Kleiner jahreszeitlicher **Gemüseteller**

**Blumenkohlplätzchen** mit saisonaler Gemüsevariation

Großer **gemischter Salat** mit  
Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika

dazu:

**Hähnchenbruststreifen**

**Thunfisch und Ei**

Dazu wählen Sie eins unserer drei hausgemachten Dressings:

**Haus-Dressing**   **Balsamico-Dressing**   **Sahne-Joghurt-Dressing**



## Extras

Mayonnaise  
Kräuterdip  
Jägersauce  
Pfefferrahmsauce

Ketchup  
Aioli  
Paprikasauce

# Für den kleinen Hunger

**Beilagen Salat**

**Pommes Frites**

**Kroketten**

**Ofenkartoffel** mit Kräuterdipp

**Süßkartoffel-Pommes**

**Röstkartoffeln** mit Schinkenspeck

**Röstkartoffeln** mit Schinkenspeck, 2 Spiegeleier

**Pommes Frites** mit Jägersauce

**Bratwurst** mit Pommes Frites

**1 Stück Blumenkohl-Käse-Plätzchen**



## Vegetarische Küche

**Gemüse-Makkaroni-Auflauf**

**Tagliatelle** mit Gemüse à la creme  
und Parmesan gratiniert

# Spezialitäten vom Schwein und Rind

**Schweinerückenschnitzel  
mit frischen Champignons  
und Rahmsauce**

**Schweinerückenschnitzel  
mit Paprikasauce**

**Schweinerückenschnitzel  
mit frisch gebratenen Zwiebeln**

Gebratene **Filetspitzen** vom Schwein  
mit Champignons und Rahmsauce

**„Williamspfännchen“**  
Überbackene Schweinemedallions  
mit Birnen und Camembert

**Rumpsteak (200 g)**  
mit Kräuterbutter und gerösteten Zwiebelringen

**Rumpsteak (200 g)**  
mit Rahmsauce und grünem Pfeffer

Zu diesen Hauptgerichten ist eine dieser Beilagen inklusive:

- ❖ Pommes Frites
- ❖ Mini-Röstis
- ❖ Ofenkartoffeln mit Kräuterdipp
- ❖ Röstkartoffeln mit Schinkenspeck
  - ❖ Kroketten
  - ❖ Beilagen Salat

# Burger & Co.

## **„Angus Beef Burger“**

Argentinisches Angus-Rindfleisch  
mit Bacon, Salat, Tomate, dazu Pommes Frites

wahlweise zusätzlich  
mit Spiegelei

mit Käse überbacken

## **„Burger vegetarisch“**

mit Salat, Tomate und Kartoffelplätzchen,  
dazu Süßkartoffel-Pommes



# Kindergerichte

## **„Räuberteller“**

Teller und Besteck, klau deinen Eltern etwas weg ...

**Hähnchen Nuggets mit Pommes**

**Kartoffelpüree mit Rostbratwürstchen**

## Unvergessene Klassiker

### ***Strammer Max***

Bauernbrot mit herzhaftem, luftgetrocknetem Schinken  
zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke

### ***Toast Hawaii***

Überbackenes Toastbrot  
mit gekochter Geflügelbrust, Ananas und Käse

Gebratenes **Geflügelbrustfilet** - paniert - mit Currysauce,  
Früchten und Kroketten



## Süße Verführung

**Crêpe** mit Erdbeersauce, Vanille-Eis und Sahne

**Emsbürener Quarkspeise** mit Schattenmorellen,  
Amaretto und Enking's Schwarzbrot

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,  
darin zu wohnen. Winston Churchill