

Unsere besondere Empfehlung

Menü 1

Acker frischer Feldsalat mit French-Dressing

Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich in Pfefferrahmsoße, Pommes frites

Vanille Eis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

€ 24,50 2,3,4,8,11

Menü 2

Kürbiscremesuppe mit Chilisahne

Hirschsteak mit Steinpilzrahmsoße, Williamsbirne mit Preiselbeeren,, Rotkohl und Kartoffelkroketten

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 31,50 4,8,11

Menü 3

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Pfannkuchenstreifen

„Schwein liebt Pflaume“ Schweinefiletmedaillons mit Backpflaumensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

€ 24,50 2,3,4,8,11

Vorspeisen

Acker frischer Feldsalat mit Speck-Kartoffel-Dressing

€ 6,50 ^{2,3}

„Vierscher Kaviar“ Matjesfilet auf Reibeplätzchen mit Sahnemeerrettich

€ 7,50 ⁸

Scheiben von der Wildterriner mit Sc. Cumberland und Nüssen

€ 7,50 ^{2,8}

Crêpe Röllchen mit Rucolacreme und Räucherlachs an Salatbouquet

€ 7,50 ^{8,11}

Schnecken im Pfännchen mit Zwiebeln, Kräutern und Butter überbacken

€ 8,90

Cocktail von Grönlandkrabben mit Früchten mit Toast und Butter

€ 9,50 ¹¹

Norweger Räucherlachs, frisch von der Seite geschnitten,, mit Süßer – Senf - Tunke und Reibeplätzchen

€ 12,70 ¹¹

Hausgemachte Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Pfannkuchenstreifen

€ 4,90 ^{4,8,11}

Wildrahmsuppe „St. Hubertus“ mit Röstbrotwürfel

€ 4,90 ^{4,8}

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

€ 4,90 ^{4,8,11}

Kürbiscremesuppe mit Chilisahne

€ 4,90 ^{4,8,11}

Wir finden immer eine Lösung

Raucher willkommen! Rauchende Gäste unseres Gasthofes dürfen sich auch über eine separate "Raucher-Loge" freuen: Ausgestattet mit Fernseher, modernster Belüftungstechnik und Glas ist die neue Einrichtung auch optisch ansprechend gestaltet. Es ist unser Anliegen, dass sich alle unsere Gäste im Haus wohl fühlen, daher war die Investition richtig, sinnvoll und notwendig. In unseren komfortablen Hotelzimmern ist das Rauchen weiterhin gestattet!!

Hauptgerichte

Herbstsalat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons, Speckwürfel, Zwiebeln, Paprika und Röstbrotwürfel

€ 12,80 2,3,11

„Pannekook“ Speckpfannkuchen mit herrlich frischem Salatteller

€ 11,00 2,3,4,8,11

Schnibbelskuchen mit Schwarzbrot, Butter und Rübenkraut

€ 11,00

Bandnudeln mit frischen Champignons in Spinatrahm, dazu gemischter Salat

€ 11,00 4,8,11

Hähnchenbrustfilet „Tropical“ mit Schinken, Ananas, Pfirsich und Käse überbacken, Pommes frites

€ 16,50 2,3,4,8

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich in Pfefferrahmsoße, Pommes frites

€ 15,50 8,11

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen in pikanter süß – saurer Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

€ 16,50 4,8,11

„Schwein liebt Pflaume“ Schweinefiletmedaillons mit Backpflaumensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

€ 17,00 2,3,4,8,11

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesoße, Kartoffelkroketten und Salat

€ 18,50 4,8,11

Grillteller „Viersch“ mit Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Speckstreifen, dazu Grilltomate, Bohnengemüse und Pommes frites

€ 18,80 2,3,4

Ausgelöster Lammrücken unter Pumpernickelkruste, auf Bratensauce, mit Prinzeßbohnen und Rösti

€ 18,60 3,4,8

Medaillons vom Rinderfilet mit Sc. Bearnaise, Prinzeßbohnen und Rösti

€ 23,00 3,4,8

Atlantikzungenfilet „Müllerin“ gebraten, mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat

€ 23,00 11

Gebratenes Zanderfilet auf Steinpilzsoße mit Rösti und Rahmwirsing

€ 19,50 4,8,11

Gebratene Lachsstreifen auf Nudeln mit frischen Champignons und Zwiebeln in Spinatrahm

€ 16,50 8

Frischer Norweger Wildlachs auf Blattspinat mit Sc. Hollandaise überbacken, Salzkartoffeln

€ 18,50 8

Knusprige Gänsekeule mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödel, Bratapfel mit Schattenmorellen
€ 19,50 6,8,11

Knusprige Gänsebrust mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödel, Bratapfel mit Schattenmorellen
€ 19,50 6,8,11

Wildrahmragout „Waidmannsheil“ mit Butterspätzle, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Apfelkompott
€ 15,50 8,11

Fasanenbrustfilet mit Speck umwickelt, dazu Orangensoße, Mandelbällchen und Rotkohl, Williamsbirne mit Preiselbeeren
€ 18,70 4,8,11

Ausgelöstes Hasenrückenfilet „schöne Försterin“ in Pfefferrahmsoße, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Mandelbällchen
€ 23,00 4,8,11

Ausgelöstes Hasenrückenfilet an Rahmwirsing, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren, und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
€ 23,00 2,3,8,11

Hirschsteak mit Preiselbeersöße, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Butterspätzle
€ 22,00 4,8,11

Rentierückenfilet mit ausgesuchten Pfifferlingen in Sahnesoße, Williamsbirne mit Preiselbeeren,, Rotkohl und Butterspätzle
€ 24,00 4,8,11

Rehmedaillons unter Pfifferlingkruste auf Bratenjus, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren Rosenkohl und Spätzle
€ 24,50 4,8

Wildteller "Halali" mit Hase, Hirsch, und Fasan, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Mandelbällchen und Steinpilzsoße
€ 26,80

Alle Steaks ausschließlich von argentinischem Angus Rindfleisch

Hüftsteak – fein gemasert, fast völlig Fettfrei, würziges Steak für den Kenner
250g € 14,80

Rumpsteak – Außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm, saftiges Zwischenrippenstück
180g € 14,00
230g € 17,00

Pfeffersteak – mit pikant scharfer Madagaskarsoße 4,8
180g € 14,50
230g € 17,50

Filetsteak – das Beste aus der Lende, zart und völlig Fettfrei
180g € 17,00
230g € 22,00

Zu den Steaks reichen wir Kräuterbutter, auf Wunsch auch Röstzwiebeln

Beilagen – Portion

Pommes frites € 3,30
Kartoffelkroketten € 3,30
Rösti € 3,30
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln € 3,30 2,3
Folienkartoffel mit Kräutercreme € 3,30 8,11
Prinzessbohnen im Speckmantel € 3,30 2,3
Kidney Bohnen mit Speck und Zwiebeln € 3,30 2,3
Maisgemüse mit Knoblauch € 2,80
frische Champignons aus der Pfanne, Speck, Zwiebeln € 6,50 2,3
Broccoli mit Sc. Hollandaise € 3,50 4,8
Pfefferrahmsoße € 3,50 4,8
Champignonrahmsoße € 3,50 4,8
Sc. Bèarnaise € 3,30 1,4,8

gemischter Salat mit French – Dressing € 3,70

Ein feines Essen, ein gutes Getränk und die Freude, Anderen ein guter Gastgeber zu sein. ... Feiern wie es Ihnen gefällt.

Informationen unter www.kaisermuehle-viersen.de

Täglich geöffnet

Noch eine Bitte: Nehmen Sie bei der An – und Abfahrt Rücksicht auf unsere Nachbarn. DANKE!

Dessert

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

€ 4,20 ^{8,11}

Vanille Eis mit heissen Kirschen und Schlagsahne

€ 6,40 ^{8,11}

Mousse au Chocolate in braun und weiß

€ 6,40 ^{8,11}

Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 6,40 ^{8,11}

Walnuß Eis mit Ahornsirup und Schlagsahne

€ 6,40 ^{1,8,11}

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 5,40 ^{8,11}

Bunter Dessertteller aus der feinen Landküche

€ 9,60 ^{1,4,8,11}

Liebe Gäste,

Gastwirte müssen in Speiskarten alle Zusatzstoffe aufführen:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
14. mit Taurin

Entsprechend den E-Nummern der in der amtlichen Fundstellenliste aufgeführten für Lebensmittel zu technologischen Zwecken zugelassenen Zusatzstoffe.