

Aperitifs 5 cl

1	Martini rot ¹	5,50	10	Kir Royal ¹	8,80
2	Martini weiß	5,50	11	Glas Sekt Hausmarke	6,30
3	Martini dry	5,50	12	Sanbitter	6,50
4	Sherry, medium	5,50		alkoholfreier Aperitif	
5	Sherry, secco	5,50	13	Glas Prosecco trocken	6,30
6	Portwein	5,50	14	Piccolo Champagner	22,50
7	Campari-Soda ¹	6,20	27	Aperol Spritz	8,20
8	Campari-Orange ¹	6,50	28	Hugo	8,20
9	Kir ¹	6,70	29	Lillet Wild Berry	8,20

Kalte Vorspeisen

16	Krabbencocktail ² mit Toast und Butter	15,80
20	Carpaccio Toscana Rinderfiletscheiben in Zitronensauce mit Basilikum, Knoblauch und Parmesankäse, dazu Baguette	15,80
19	Kleines Carpaccio Toscana dazu Baguette	13,50
21	Carpaccio „Bismarckturm“ rohes Rinderfilet mit Sauce „Bismarck“	15,80
22	Kleines Carpaccio „Bismarckturm“ dazu Baguette	13,50
24	Geräuchertes norwegisches Lachsfilet ¹² mit Toast und Butter	15,80
25	Bruschetta „Classico“	9,90
	3 Stk. geröstetes Baguette mit gewürfelten Tomaten, Pesto und Rucola	
26	Vitello Tonnato hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce und Kapern, dazu Baguette	15,80

Suppen

30	Rinderkraftbrühe mit Einlage	6,90
31	Hühnersuppe mit Einlage	6,90
32	Hausgemachte Gulaschsuppe	7,50
33	Französische Zwiebelsuppe mit Käse ¹ überbacken	7,50
35	Frische Tomatensuppe mit Sahne	6,90
36	Frische Fischsuppe	9,90

Warme Vorspeisen

40	Feines Ragout ⁴ mit Sauce Hollandaise ² überbacken, dazu Toast	13,90
41	3 Scampi am Spieß vom Rost mit Fruchtereis und diversen Saucen	15,80
42	Antipasto „Bismarckturm“ Scampi, Krabben, Salm, Zwiebeln in Tomatensauce mit Knoblauch und Kräutern, pikant	15,80



Mit uns geht Ihnen ein Licht auf!




PLANUNG
INSTALLATION
BELEUCHTUNG
NETZWERKTECHNIK
SMART HOME

Elektro Jahn GmbH
Im Straßer Feld 26
52134 Herzogenrath
☎ **02406-12599**
www.elektro-jahn-gmbh.de

Eppmann & Schaaf GmbH
Kältetechnik



Planung - Verkauf - Montage - Service
- Klimaanlage - Wärmepumpen
- Sonderanlagen - Kühleinrichtungen



Rumpener Str. 57 · 52134 Herzogenrath
Tel.: 02407 / 71 72 · Fax: 02407 / 1 76 42
info@eppmannundschaaf.de · www.eppmannundschaaf.de

Zu empfehlen

- 401 **Cordon bleu** 20,90
mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹ gefüllt,
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet
- 441 **Hähnchenbrust „Hawaii“** 20,90
mit diverser Obst, Sauce Hollandaise², Kroketten,
Gemüse und Salat vom Büffet
- 135 **Forelle „Müllerin“** 20,90
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat vom Büffet
- 443 **Holzfällersteak vom Grill** 20,90
mit einer Auflage von Champignons, Speckwürfelchen¹⁴ und Zwiebeln,
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet
- 632 **Schollenfilet in Dillsauce** 20,90
mit Salzkartoffeln und Salat vom Büffet
- 918 **Kleines Rumpsteak mit Pfeffersauce** 24,90
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet



Ihr kompetenter und zuverlässiger Partner für
Ihre Gartengestaltung und Dachbegrünung

Ronheider Weg 137 · 52066 Aachen · Tel.: 0241/6 68 98 · Fax: 0241/60 29 27
E-Mail: info@stephan-gartenbau.de · www.stephan-gartenbau.de

Kleine Gerichte

60	Kleines Kalbssteak „Hawaii“ Kalbssteak mit Curryreis und diversem Obst und Sauce Hollandaise ²	23,90
61	„Mediterran“ - Teller Rumpsteak, Schweinefilet, Speck ¹⁴ und Pommes frites	22,90
66	„Küchenchef“ Rinderfilet mit frischen Champignons, dazu Kroketten	25,90
67	Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Spargel und viel Rahm, dazu Butterreis	21,90
447	„Kleines Stroganoff“ geschnetzeltes Rinderfilet in feiner Cremesauce mit Zwiebeln, Champignons und saurer Gurke, mit Butterreis garniert	21,90
603	Lammrücken in feiner Knoblauch-Kräuter-Sauce, garniert mit Bratkartoffeln	23,90
604	Schweinefilet in Pfeffersauce, mit Pommes frites	20,50
915	Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln und Pommes frites	20,50
626	Lammkotelett mit Knoblauch und Kräutern, dazu Bratkartoffeln	23,50
914	Lammfilet mit Knoblauch und Kräutern, in feiner Rosmarin-Sauce, dazu Bratkartoffeln	25,90

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

Für unsere kleinen Gäste

75	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat garniert	12,90
77	Kleine Portion Spaghetti Bolognese	10,90
82	Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat garniert	10,90

Vegetarische Ecke

52	Gartenfrischer Gemüseteller	15,80
55	Gartenfrischer Gemüseteller mit Mozzarella überbacken	16,80
123	Tagliatelle mit frischem Gemüse	15,80
766	Omlette mit frischen Champignons und Salzkartoffeln, mit Salat garniert	13,80

MedicalAir
Intensivpflege aus Aachen
Pflege mit Herz



Marktplatz 14 • 52078 Aachen • ☎ (0241) 450 362 89
info@medicalair-intensivpflege.de • www.medicalair-intensivpflege.de

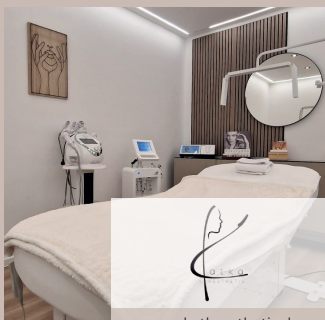
Find us on  

Salatplatten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 70 | Insalata di Salmone gegrillte Lachsstreifen auf bunten Salatvariationen, mit Balsamico und Olivenöl | 18,50 |
| 72 | Spezial-Salat „Bismarckturn“ erfrischender Salat der Saison mit geräuchertem Lachs, Shrimps und Joghurtdressing | 18,50 |
| 74 | Argentinischer Salat bunte Salatvariationen mit argentinischen Rinderfiletstreifen in Balsamico und Olivenöl | 22,30 |
| 80 | Salat „Favorite“ frische Salatvariationen mit gebratenem, warmem Hähnchenbrustfilet, angemacht mit Joghurtdressing | 18,50 |
| 81 | Gemischte Salatvariationen mit gebratenen Edelfischen | 21,30 |
| 290 | Salat-Teller vom Buffet | 6,90 |

Nudelspezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 110 | Tagliatelle mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen und Parmesan | 15,90 |
| 111 | Spaghetti „Bolognese“ mit Tomaten und Fleischsauce | 15,90 |
| 114 | Tagliatelle mit Lachs in Limonen-Estragonsauce | 18,90 |
| 116 | Spaghetti mit Lachs in Weißwein-Sahnesauce | 18,90 |
| 120 | Tagliatelle „Bismarck“ mit Rinderfiletspitzen, Gemüse in Tomatensauce und frischen Kräutern | 19,90 |
| 122 | Tagliatelle mit Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsauce und frischen Kräutern | 17,90 |
| 112 | Spaghetti mit Scampi an Rucolasalat, Pinienkernen, Knoblauch und Kräuter-Kirschtomaten | 21,80 |
| 113 | Spaghetti Aglio & Olio mit Peperoncini, Knoblauch und Chili | 15,90 |



www.katkaesthetic.de

Erholung pur: Gönnen Sie sich eine Auszeit und lassen sich verwöhnen. Egal ob Sie einfach entspannen oder spezielle Bedürfnisse ihrer Haut behandeln lassen möchten. Ich berate dich gerne. Schließlich entsteht schöne Haut nicht zufällig.

KATKAESTHETIC
Erholung und Regeneration für Haut und Seele

Trierer Straße 732

52078 Aachen

0241 - 9199 5616

Das zentrale Element der klugen Hautpflege ist das Wissen um die besonderen Bedürfnisse der eigenen Haut, um sie zu schützen und zu unterstützen, ihre Schwächen auszugleichen und so gemeinsam mit ihr lange jung zu bleiben.



Katarina Karđošová



Fisch-Delikatessen

132	Scampi alla Provinciale	31,80
	Scampi mit Provinciale-Sauce, dazu Butterreis	
133	Scampi gegrillt	31,80
	dazu Butterreis und Sauce Tartar	
137	Duett von Lachs & Zanderfilet ¹²	26,80
	an Dillsauce, dazu Bandnudeln	
138	Lachs gegrillt	30,80
	mit Spinat und Salzkartoffeln	
139	Lachs in Dillsauce	30,80
	mit Gemüse und Salzkartoffeln	
140	Gemischte Fischplatte (für 1 Person)	33,80
	mit Salzkartoffeln und Broccoli	
141	Gemischte Fischplatte (für 2 Personen)	67,00
	mit Salzkartoffeln und Broccoli	
143	Zanderfilet ¹² gebraten	26,80
	in Dillsauce mit Salzkartoffeln	
145	Seezunge gegrillt	Tagespreis
	mit Salzkartoffeln und Spinat	

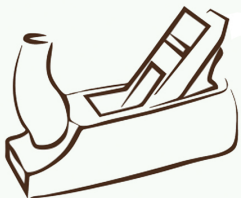
Lammfleisch-Spezialitäten

Premium-Qualität aus Neuseeland

235	Lamm-Mix	35,50
	Lammfilet, Lammsteak und Lammkotelett mit Bratkartoffeln, Prinzessbohnen und Knoblauch mit frischen Kräutern	
237	Filet d' Agenau à la Parisienne	35,50
	mit Knoblauch und Kräutern, in feiner Rosmarin-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	
238	Lammrücken gegrillt	34,50
	mit Knoblauch-Kräuter, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	
246	Lammkotelett	33,50
	mit Bratkartoffeln und Knoblauch-Kräutern	
775	Lammcarré am Stück gebraten	36,80
	mit Knoblauch-Kräutern, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

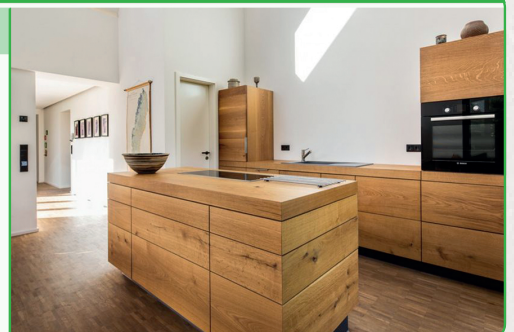
Die Leidenschaft macht den Unterschied



**TISCHLER-TEAM
AACHEN**

■ ENTWURF & PLANUNG ■ MÖBEL, KÜCHEN ■ LADENBAU
■ SONDERANFERTIGUNGEN ■ TÜREN U. FENSTER
■ BODENBELÄGE ■ REPARATUREN

Krutt & Kreuzer Gbr Schroufstr.81 52078 Aachen info@tischler-team-aachen.de 0241/99035911



Internationale Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 152 | Schweineschnitzel „Wiener Art“
paniert, serviert mit Pommes frites | 19,90 |
| 605 | Paprikaschnitzel
paniert, mit feiner frischer Paprikasauce
und Pommes frites | 21,90 |
| 613 | Champignonschnitzel
paniert, mit frischen Champignons,
Rahmsauce und Pommes frites | 21,90 |
| 615 | Zwiebelrostbraten
Schnitzel vom Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln,
dazu Pommes frites | 27,50 |
| 772 | Scaloppine in Weißweinsauce
drei kleine Schnitzel mit Pommes frites | 22,80 |
| 773 | Bauernschnitzel
paniert, mit Speck ¹⁴ , Zwiebeln und Champignons,
dazu Bratkartoffeln | 22,80 |

Spezialitäten-Platten

- | | | |
|-----|--|--------|
| 165 | Diplomaten-Platte (für 2 Personen)
verschiedene Steaks vom Grill, brennend serviert,
Gemüse, Djuvetschreis, Pommes frites und Sauce Hollandaise ² | 69,00 |
| 166 | Filet-Spieß (für 2 Personen)
verschiedene Filets vom Grill, brennend serviert, Butterreis,
Pommes frites, Gemüse und Pfeffersauce | 69,00 |
| 167 | Chateaubriand (für 2 Personen)
Eine persönliche Empfehlung des Küchenchefs,
reichlich garniert mit Sauce Hollandaise ² | 75,00 |
| 168 | Steakplatte (für 2 Personen)
Kalbsmedaillons, Rinderfilet, Rumpsteak,
bouquethaft garniert, dazu Paprikasauce | 70,00 |
| 170 | Schwert „Bismarckturm“ (für 4 Personen)
ein exquisites Filetfleischgericht, brennend serviert,
garniert mit Gemüse, Bratkartoffeln,
Butterreis und Champignonrahmsauce | 130,00 |

Zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Küchen-Design

Kaufmann & Fischer

AACHEN · BAESWEILER

Adalbertsteinweg 8-10 | 52070 Aachen | Telefon 0241/532525

Aachener Straße 207 | 52499 Baesweiler | Telefon 02401/6053-0

www.kuechendesign-kaufmann-fischer.de

Spezialitäten vom Rind

- | | | |
|-----|---|-------|
| 175 | Rumpsteak „Lyoner Art“ | 31,80 |
| | Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit Gemüse und Kroketten | |
| 176 | Rumpsteak „Champignon“ | 31,80 |
| | Rumpsteak mit frischen Champignons, serviert mit Gemüse und Kroketten | |
| 181 | Filet „Champignon“ | 35,50 |
| | Filet mit frischen Champignons, dazu Kroketten und Gemüse | |
| 184 | Argentinisches Pfeffersteak | 35,50 |
| | Filetsteak in pikanter Pfeffercremesauce, dazu Butterreis und Kroketten | |

Spezialitäten vom Kalb

- | | | |
|-----|--|-------|
| 157 | Sarajevo-Schnitzel | 27,80 |
| | Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebratenen Zwiebeln, Gemüse und Pommes frites | |
| 190 | Kalbssteak „Hawaii“ | 32,80 |
| | Kalbssteak mit Curryreis, diversem Obst und Sauce Hollandaise ² | |
| 191 | Kalbssteak „Champignon“ | 32,80 |
| | Kalbssteak mit frischen Champignons, serviert mit Gemüse und Kroketten | |
| 194 | „Cordon Bleu“ | 32,80 |
| | Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , serviert mit Gemüse und Kroketten | |
| 196 | Wiener Schnitzel | 29,80 |
| | mit Pommes frites und Gemüse | |
| 201 | Kalbsgeschnetzeltes | 27,80 |
| | mit frischen Champignons, Spargel und viel Rahm, dazu Butterreis | |
| 606 | Gegrillte Leber vom Kalb | 27,80 |
| | mit gebratenen Zwiebeln, Apfelscheiben, Gemüse und Pommes frites | |

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.



Tod und Trauer natürlich er – leben

Bestattungen aller Art, Bemalen von Särgen und Urnen, Trauerseminare „Lebensphasen“ verstehen lernen, Bestattungsvorsorge.


SCHINKENMEYER
Bestattungen



Schinkenmeyer Bestattungen · Aachen · www.schinkenmeyer.de

Spezialitäten aus der Pfanne

205	Muckalica geschnetztes Schweinefilet mit frischer Paprika, Tomaten und Zwiebeln, garniert mit Butterreis	22,90
206	Sataras (scharf) geschnetztes Schweinefilet mit Ei, Tomaten, Paprika und Zwiebeln überbacken, dazu Butterreis	23,80
207	Schweinefilet „Dubrovnik“ drei Schweinefilets in feiner Paprikasauce, mit Kroketten	24,80
211	Filet „Mediterran“ drei Schweinefilets in Pfefferrahmsauce, mit Kroketten	24,90
213	Sauté „Stroganoff“ geschnetztes Rinderfilet in feiner Cremesauce mit Zwiebeln, Champignons und saurer Gurke, mit Butterreis garniert	26,80
216	Pfeffer-Pfanne geschnetztes Rinderfilet, Rumpsteak mit Zwiebeln, Paprika, Kidney-Bohnen und Mais, in feiner Pfefferrahmsauce, dazu Butterreis	26,80

Spezialitäten vom Grill

637	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Djuvetschreis und Pommes frites	18,50
638	Halb und Halb Cevapcici-Raznjici-Spieß mit Djuvetschreis und Pommes frites	20,50
639	Pljeskavica-Hacksteak mit Djuvetschreis und Pommes frites	20,50
645	Pljeskavica-Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvetschreis und Pommes frites	20,90
220	Raznjici zwei Spieße, serviert mit Djuvetschreis und Pommes frites	22,00
221	Mixed Grill Rumpsteak, Kalbssteak, Spieß und geräucherter Speck ¹⁴ , serviert mit Djuvetschreis und Pommes frites	26,80
222	Filetspitzen zarte Filetspitzen in einer delikaten Champignonrahmsauce, mit Pommes frites und Djuvetschreis	26,50
225	Spieß „Bismarckturn“ Rinderfilet, Rumpsteak, Kalbsmedaillon und Speck ¹⁴ mit frischer Paprika und Zwiebeln, brennend serviert, dazu Djuvetschreis und Pommes frites	28,90
227	Steakteller Rinderfilet, Rumpsteak, Kalbssteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise ² und Bratkartoffeln	33,00

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.



Supersteaks

Unsere saftigen Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern (Black Angus), die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Wir grillen Ihr Steak nach Ihrem Wunsch:

english: blutig gegrillt • medium: rosa gegrillt • well done: durchgegrillt

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

Bife de Chorizo

282	klein - pequeño 200 g	32,00
283	groß - grande 300 g	38,50

ARGENTINISCHES FILETSTEAK

Bife de Lomo

286	klein - pequeño 200 g	35,00
287	groß - grande 300 g	44,00

Zu jedem Steak gehört **ein** Salat vom Salatbuffet und eine Beilage:
Folienkartoffel, Pommes frites oder Reis



Eine originelle
Geschenkidee!
Verschenken Sie
genussvolle Stunden.

Boots- & Caravan-Polster

www.asc-schaumstoff.de

Saucen

241	Sauce Hollandaise²	4,50	244	Knoblauchsauce	4,50
242	Champignonrahmsauce	4,50		mit frischen Kräutern, kalt	
243	Pfeffersauce	4,50	245	Paprikasauce	4,50

Beilagen

260	Folienkartoffel	5,50	265	Kroketten	4,80
	gebackene Kartoffel in Folie, wahlweise mit Sauerrahm oder Kräuterbutter		266	Bratkartoffeln	5,30
261	Pommes frites	4,30	267	Prinzessbohnen	5,30
262	Tagliatelle in Butter	4,80	269	Broccoli	5,30
263	Frisches Marktgemüse	5,60	271	Geröstete Zwiebeln	4,40
264	Djuvetschreis	4,60	272	Portion Mayonnaise	1,00
			273	Frische Champignons	5,80

Käse

250	Schafskäse	10,80	254	Käseplatte	14,20
	serviert mit Brot und Butter			serviert mit Brot und Butter	
252	Holländer „Gouda“¹	10,80	255	Parmesankäse	14,80
	serviert mit Brot und Butter			serviert mit Brot und Butter	



[WELLNESS • PFLEGE • BEAUTY ELEMENTS]

PERMANENT MAKE-UP

Lippen

Lippenkontur	ab 350,- €
Schönheitsfleck	ab 60,- €

Augen

Wimpernrandverdichtung o. Lidstrich	ab € 210,-
--	------------

Augenbrauen

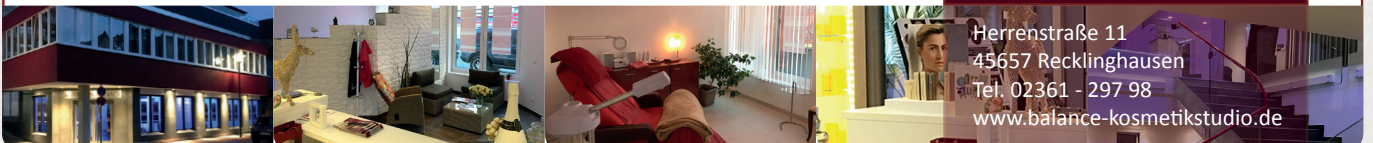
Schattierung	ab 270,- €
Härchenzeich.	ab 350,- €

15 % Rabatt bei
Vorlage der
Mitnahmespeisekarte

KOSMETIK BALANCE

Inessa Bergmann - staatl. gepr. Kosmetikerin

Herrenstraße 11
45657 Recklinghausen
Tel. 02361 - 297 98
www.balance-kosmetikstudio.de



Alkoholfreie Getränke

301	Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,30	308	Selters naturell	Fl. 0,25 l	3,30
302	Coca-Cola ^{1,3,5}	Fl. 0,2 l	3,40	309	Cola light ^{1,3,5,9}	Fl. 0,2 l	3,40
303	Fanta ^{1,3}	Fl. 0,2 l	3,40	310	Limone, natur	0,2 l	4,20
304	Apfelsaft	Fl. 0,2 l	3,60	311	Orangen, natur	0,2 l	4,80
305	Orangensaft	Fl. 0,2 l	3,60	312	Schwarzer	Fl. 0,2 l	3,70
306	Tonic Water ¹⁰	Fl. 0,2 l	3,60		Johannisbeersaft		
307	Bitter Lemon ¹⁰	Fl. 0,2 l	3,60				

Biere

344	 vom Fass	0,25 l	3,30	338	 HEFEWEIZEN	Fl. 0,50 l	5,50
345	 vom Fass	0,40 l	4,90	339	 ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l	3,90
336	 vom Fass	0,25 l	3,30	333	Radler alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,90
335	 vom Fass	0,40 l	4,90				
337		0,33 l	3,90				

Warme Getränke

315	Tasse Kaffee ⁵	3,30	324	Tasse Kakao mit Sahne	3,70
316	Tasse Kaffee koffeinfrei	3,30	325	Glühwein	5,00
317	Tasse Tee diverse Bio	3,80	326	Heiße Slivovic 4 cl	5,00
318	Tasse Filterkaffee ⁵	3,20	329	Heiße Zitrone natur	5,00
319	Kännchen Kaffee ⁵	5,80	782	Espresso Corretto ⁵	5,00
320	Grog von Rum 4 cl	5,80	785	Espresso Macchiato ⁵	3,30
321	Tasse Espresso ⁵	3,10	786	Latte Macchiato ⁵	3,90
322	Tasse Milchkaffee ⁵	3,80	788	Cappuccino Decaffeinato	3,70
323	Tasse Cappuccino Italiano ⁵	3,70		(koffeinfrei)	

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte!
Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
14 mit Nitritpökelsalz

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
13 Pantothensäure
20 Pfanne ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Partners
gepflegter
Gastronomie!

Hansen & Bildstein
GETRÄNKE

Karkener Straße 27-35
52525 Heinsberg-Karken
Tel. 0 24 52 / 97 96-0
www.hansen-getraenke.de

