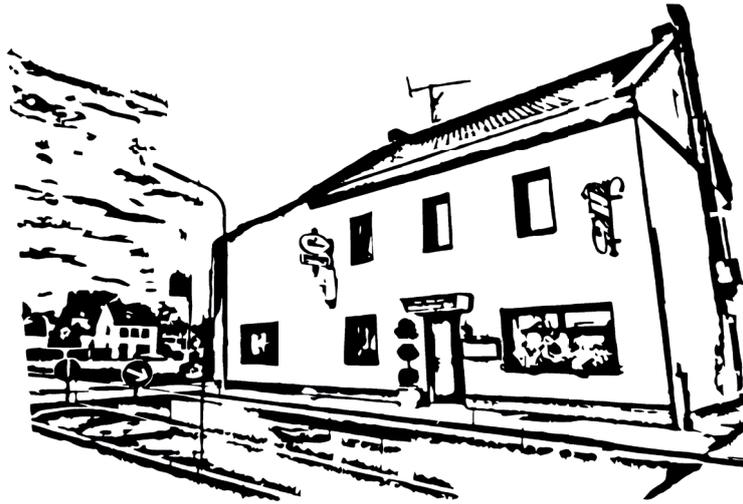


HOTEL & RESTAURANT

# Büllesheimer Hof

Internationale & kroatische Spezialitäten



[www.büllesheimer-hof.eu](http://www.büllesheimer-hof.eu)

# *Herzlich Willkommen*

wir begrüßen Sie recht herzlich und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Wir werden gerne versuchen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen, damit Ihnen der Aufenthalt in unserem Restaurant in angenehmer Erinnerung bleibt. Unser Restaurant bietet Ihnen eine internationale Küche und ausgesuchte kroatische Spezialitäten.

## *Festliche Anlässe*

Für Ihre Feierlichkeiten jeder Art bieten wir Ihnen Räumlichkeiten in gemütlicher Atmosphäre für bis zu 50 Personen. Gerne bereiten wir Ihnen dazu ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Buffet (auch außer Haus). Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

## *Kegelbahn*

Möchten Sie sich sportlich betätigen? Dann nutzen Sie doch unsere Kegelbahn für einen geselligen Abend mit Freunden. Bitte stimmen Sie einen Termin mit uns ab.

## *Gästezimmer*

Unser Haus verfügt über behagliche, wohnlich eingerichtete Zimmer, die wir als Einzel- oder Doppelzimmer gerne für Sie reservieren. Alle Zimmer sind mit Dusche, WC, TV und WLAN ausgestattet.

## *Gerichte außer Haus*

Alle Gerichte können Sie auch zum Mitnehmen bei uns abholen <sup>35</sup>



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.  
Ihre Marija Mijoc-Nietzelt.

*Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.*

# Besondere Empfehlungen des Hauses

## Aperitifs

<b>Martini dry weiß</b>	5cl 4,00	<b>Campari</b>	4,50
<b>Sherry dry</b>	5cl 4,00	<i>Orange oder Soda</i>	
<b>Prosecco</b>	4,50	<b>Aperol Spritz/ Hugo</b>	0,2l 6,50

## Sekt

<b>Hausmarke</b>	0,75l	22,50
------------------	-------	-------

## Weine

### Weißweine

<b>Canto Grande</b>	0,2l 5,90
<i>Chardonay</i>	
<i>Chile-trocken</i>	

<b>Weingut</b>	0,2l 5,90
<i>Köwerich Riesling</i>	
<i>Mosel-halbtrocken</i>	

### Roséweine

<b>Canto Grande</b>	0,2l 5,90
<i>Rosé, Chile-trocken</i>	

### Rotweine

<b>Canto Grande</b>	0,2l 5,90
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
<i>trocken</i>	

<b>Kadarka</b>	0,2l 5,90
<i>lieblich</i>	

## *Kalte Vorspeisen*

<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	11,90
<b>Mozzarellakäse</b> <i>mit Tomaten und Balsamico Dressing</i>	9,50
<b>Octopussalat</b> <i>nach kroatischer Art</i>	14,90

## *Warme Vorspeisen*

<b>Camembert gebacken</b> <i>mit Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	9,50
<b>Garnelen in Knoblauch</b>	12,90

## *Suppen*

<b>Tomatensuppe</b>	5,20
<b>Zwiebelsuppe</b> <i>mit Käse<sup>1</sup> überbacken</i>	5,70

*Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot.*

# Knackige Salatteller

<b>Putenbruststreifen</b> <i>auf frischem Salat mit Hausdressing</i>	15,50
<b>Knackiger Salat mit Schafskäse</b> <i>mit Tomaten und gebackenem Schafskäse</i>	14,90
<b>Knackiger Salat mit Garnelen</b> <i>mit Olivenöl und Balsamico-Dressing</i>	16,50

## Vegetarisch

<b>Vegetarischer Teller</b> <i>verschiedene Gemüsesorten, dazu Folienkartoffel</i>	14,90
---	-------

## Schnitzel Spezialitäten

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <i>dazu Pommes frites</i>	13,90
<b>Ungarisches Paprikaschnitzel</b> <i>dazu Pommes frites</i>	14,90
<b>Jägerschnitzel</b> <i>dazu Pommes frites</i>	14,90
<b>Corodn bleu</b> <i>Schnitzel mit Käse<sup>1</sup> und Schinken<sup>1,2,3</sup> gefüllt, dazu Bratkartoffeln mit Speck<sup>9</sup></i>	16,90
<b>Zwiebelschnitzel</b> <i>mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites</i>	14,90
<b>Kröstchen - Schnitzel</b> <i>Schnitzel überbacken mit Champignonsauce, Käse<sup>1</sup> und Sauce Hollondaise, dazu Kroketten und Butterreis</i>	16,90

*Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.*

## Feine Putengerichte

<b>Putenschnitzel „Hawaii“</b> <i>mit Ananas<sup>2</sup> und Sauce Hollondaise überbacken, dazu Kroketten</i>	16,90
<b>Putensteak</b> <i>mit gebratenen Champignons, dazu Folienkartoffeln</i>	16,90
<b>Putenschnitzel</b> <i>überbacken mit Tomaten und Mozzarella, dazu Pommes frites</i>	15,90

## Nudelgerichte

<b>Tagiatelle mit Putenfleisch</b> <i>und frischem Gemüse</i>	15,90
<b>Tagiatelle mit Garnelen</b> <i>in Olivenöl, Knoblauch, Rucola und Parmesan</i>	16,90

## Seniorengerichte

<b>Pfefferschnitzel</b> <i>mit Pommes frites</i>	13,90
<b>Putenschnitzel „Hawaii“</b> <i>mit Ananas<sup>2</sup> und Sauce Hollondaise überbacken, dazu Kroketten</i>	14,90
<b>Madagaskar-Teller</b> <i>Schweinemedallions, Sauce Béarnaise mit grünem Pfeffer, dazu Kroketten</i>	14,90
<b>Senioren Cevapcici</b> <i>mit Pommes frites</i>	11,90

## Gerichte für Zwei

<b>Balkan-Platte</b> <i>Kotelett, Hüftsteak, Leber, Cevapcici, Hacksteak, Speck<sup>9</sup>, Pommes frites, Djuwetschreis und Gemüse</i>	44,00
---	-------

*Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.*

# Supersteaks vom Grill

*Unser saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden Argentiniens gezüchtet werden.*

*Wir wollen Sie Ihr Steak?*

*English: blutig gegrillt*

*Medium: rosa gegrillt*

*Well done: durchgegrillt*

*Wenn sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak Medium-Rosa gegrillt.*

<b>Rumpsteak</b>	<b>200g</b>	<b>23,50</b>
<b>Rumpsteak</b>	<b>300g</b>	<b>29,50</b>
<b>Hüftsteak</b>	<b>200g</b>	<b>21,50</b>
<b>Hüftsteak</b>	<b>300g</b>	<b>26,50</b>

*Zu allen Steaks servieren wir Pommes frites oder Folienkartoffel.  
Den Salat nehmen Sie sich bitte vom Salatbuffet.*

## Steaks in verschiedenen Variationen

<b>Pfeffer-Rumpsteak</b>	<b>25,50</b>
<i>dazu Bratkartoffeln mit Speck<sup>9</sup></i>	
<b>Champignon-Rumpsteak</b>	<b>25,50</b>
<i>mit gebratenen Champignons, Sauce Béarnaise und Folienkartoffel</i>	
<b>Wiener Rostbraten</b>	<b>25,50</b>
<i>Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck<sup>9</sup></i>	
<b>Lustiger Bosniak</b>	<b>25,50</b>
<i>Rumpsteak gefüllt mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup>, dazu Pommes frites und Djuwetschreis</i>	

*Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.*

# Haus-Spezialitäten

<b>Cevapcici</b> <i>Fleischröllchen mit Djuwetschreis und Pommes frites</i>	13,50
<b>Pola-Pola</b> <i>Fleischröllchen und Spieß, dazu Djuwetschreis und Pommes frites</i>	13,50
<b>Pleskavitza</b> <i>Hacksteak Djuwetschreis und Pommes frites</i>	13,90
<b>Pleskavitza</b> <i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis und Pommes frites</i>	15,90
<b>Spezial-Grillteller</b> <i>Schweinenacken, Kotelett, Hacksteak, Cevapcici, Speck<sup>9</sup>, dazu Djuwetschreis und Pommes frites</i>	17,90
<b>Leber vom Grill</b> <i>mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuwetschreis und Pommes frites</i>	12,50
<b>Grillspieß</b> <i>Pumpsteak und Schweinefilet mit magerem Speck<sup>9</sup>, Zwiebeln und Paprika, dazu Djuwetschreis und Pommes frites</i>	17,90
<b>Puszta-Platte</b> <i>Schweinemedallions, gebratene Champignons, dazu Djuwetschreis und Pommes frites</i>	17,90
<b>Vjesalica</b> <i>Schweinefilet vom Grill, dazu Djuwetschreis und Pommes frites</i>	17,90
<b>Schweinefilet-Medaillons</b> <i>mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln mit Speck<sup>9</sup></i>	17,90
<b>Büllesheimer Teller</b> <i>Ein Rindermedaillon, ein Schweinemedailon und ein Putenmedaillon, mit feiner Champignonsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck<sup>9</sup></i>	17,90
<b>Muckalica (scharf)</b> <i>Schweinefilet geschnetzeltes, gedünstet in Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Butterreis</i>	16,90

*Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.*

# Beilagen

Pommes frites	4,00	Djuwetschreis	4,00
Bratkartoffeln mit Speck <sup>9</sup>	5,50	Brokkoli	4,50
Folienkartoffel	4,50	Gebratene Champignons	4,50
Kroketten	4,00	Geröstete Zwiebeln	3,00
Salat mit Buffet	5,50		

# Saucen

Champignonsauce	4,50	Sauce Hollondaise	4,00
Pfeffersauce	4,00	Ajvar	2,90
Sauce Bénaise	4,00		

# Dessert

Gemischtes Eis <sup>1</sup> <i>mit Sahne</i> <sup>2</sup>	5,50	Palatschinken „Gourmet“	6,90
Eis & heiße Kirschen	6,50	<i>Pfannekuchen hauchdünn, gefüllt mit Vanilleeis<sup>1</sup>, dekoriert mit Kirschen<sup>11</sup> und Sahne<sup>2</sup></i>	
<i>Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißen Kirschen<sup>11</sup> und Sahne<sup>2</sup></i>			
Eis Teller „Denmark“ Schoko	5,90		
<i>Vanille<sup>1</sup> - und Schokoladeneis auf Schokoladensauce und Sahne<sup>2</sup></i>			

## Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen  
 2 = mit Konservierungsstoffen  
 3 = mit Antioxidationsmitteln  
 4 = mit Geschmacksverstärker  
 5 = koffeinhaltig  
 6 = mit Süßungsmitteln

7 = geschweifelt  
 8 = geschwärzt  
 9 = mit Nitritpökelsalz  
 11 = Steinobst (könnte Reststeine anthalten)  
 12 = in Fischfilet könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 = mit Phosphat  
 14 = chininhaltig  
 15 = Phenylalaninquelle  
 20 = Pfanne ist heiß  
 35 = Speisen nur zum sofortigen Verzehr

**Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.**

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 Zusatzstoffe.

# Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>5</sup>	2,20	Milchkaffee <sup>5</sup>	2,90
Cappuccino <sup>5</sup>	2,60	Latte Macchiato <sup>5</sup>	3,50
Espresso <sup>5</sup>	2,10	Glas Tee	2,20
Espresso Latte <sup>5</sup>	2,20		

# Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,5</sup>	0,2l 2,50	Diesel <sup>1,3,5</sup>	0,3l 3,00
Coca Cola <sup>1,5</sup>	0,3l 3,00	Bitter Lemon <sup>14</sup>	0,2l 2,70
Coca Cola <i>light</i> <sup>1,3,5,6</sup>	0,2l 2,50	Orangensaft	0,2l 2,70
Coca Cola <i>light</i> <sup>1,3,5,6</sup>	0,3l 3,00	Apfelsaft	0,2l 2,70
Fanta <sup>1,3</sup>	0,2l 2,50	Apfelschorle	0,3l 3,00
Fanta <sup>1,3</sup>	0,3l 3,00	Mineralwasser	0,25l 2,30
Sprite <sup>2</sup>	0,2l 2,50	Mineralwasser	0,75l 5,90
Sprite <sup>2</sup>	0,3l 3,00	Wasser still	0,25l 2,30
Diesel <sup>1,3,5</sup>	0,2l 2,50		

# Biere

Benediktiner Weissbier	0,5l 4,40	Pils Schuss	0,2l 2,00
Bitburger	0,2l 2,00	Kölsch Schuss	0,2l 2,00
Bitburger	0,3l 2,90	Alsterwasser <sup>1,3</sup>	0,2l 2,00
Bitburger	0,4l 3,80	Radler <sup>2</sup>	0,2l 2,00
Früh Kölsch	0,2l 2,00	Drecksack	0,2l 2,00
Früh Kölsch	0,3l 2,90	Bitburger alkoholfrei	0,33l 2,90
Früh Kölsch	0,4l 3,80	Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l 4,40
Malzbier	0,2l 2,00	Bananen-Weizen	0,5l 4,70

## *Likör & Digestifs*

Kruskovac <sup>1</sup>	2cl 2,50	Ramazotti	2cl 4,00
Jägermeister	2cl 2,50	Fernet Branca	2cl 3,00
Baileys	2cl 4,00	Underberg	2cl 3,00
Sambuca	2cl 3,00	Williamsbirne	2cl 3,50
Julischka <sup>1</sup>	2cl 2,50		

## *Spirituosen*

Slivovitz	2cl 2,50	Wodka	2cl 2,50
Grappa	2cl 4,00	Korn	2cl 2,00
Malteser Aquavit	2cl 3,00		

## *Weinbrand*

Asbach Uralt	2cl 4,00
--------------	----------

## *Mixgetränke*

Wodka-Lemon <sup>14</sup>	4,90	Asbach-Cola <sup>1,5</sup>	4,90
---------------------------	------	----------------------------	------

HOTEL & RESTAURANT

# **Büllesheimer Hof**

**Internationale & kroatische Spezialitäten**

## **Öffnungszeiten unserer Küche**

Mi.–Sa. von 17.00–22.30 Uhr

Sonntags von 11.30–14.30 Uhr und 17.00–22.30 Uhr

Küche jeweils geöffnet bis 21.30 Uhr

Mo. & Di. geschlossen

**Luxemburger Str. 22 | 53881 Euskirchen-Kleinbüllesheim**