Spargelbuffet

Am **Freitag den 17. Mai** dreht sich im Hotel-Restaurant Mennicken alles rund um den Spargel und wir laden ab 18:30 Uhr zu unserem Spargelbuffet ein.

U.a. mit: Spargelcremesuppe, gemischter Schinkenplatte mit Melone, Spargel in Sauce Vinaigrette, Tomaten mit grünem Spargel und Mozzarella, Spargel-Schinkenröllchen, frische Salate, panierte Schnitzelchen, Rindersteakhüfte Medium am Buffet tranchiert, Zanderfilet mit Beure Blanc Spargel „Berner Art“ mit Zwiebeln und Sauce Bearnaise gratiniert, Kartoffel-Gratin, Pommes Dauphine, Petersilienkartoffeln, Frischer Spargel, Spargel in Bechamelsauce, Sauce Hollandaise

Erdbeer-Grütze, Schokoladencreme, Bayrische Creme

34,90 € p.P.

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung

02405-73058 • info@hotel-mennicken.de

***Hotel

8 Doppelzimmer und 2 Einzelzimmer, dazu eine komfortable Suite, stehen unseren Gästen zur Verfügung. Alle Zimmer haben Dusche, WC, TV und kostenloses Freifunk-Wlan. Individuell und zweckmäßig eingerichtet, bieten sie die Möglichkeit zur Erholung, zum Ausruhen oder zur ungestörten Arbeit. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer. Übernachtung ab 80,00 €.

Öffnungszeiten Hotel/Restaurant

Unser Haus ist von 12:00 Uhr bis 23:30 Uhr durchgehend geöffnet. Montags bis sonntags in der Zeit von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr und von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr verwöhnen wir Sie mit Speisen aus unserer Karte und mit Sonderangeboten.

© Titelfoto: freepik

HOTEL-RESTAURANT Mennicken

Jülicher Straße 80 • 52146 Würselen

Hotel

Einzel-, Doppelzimmer & Suite

Restaurant

Mittagstisch: Mo.-Sa., 3-Gang Menüs mit **Salat vom Salatbuffet** für **14,90 €**.
4-Gang Menüs (mit Suppe) **17,90 €**.
Gerne können Sie auch aus unserer erlesenen Speisekarte wählen.

Tagen/Feiern

Wir richten Ihre Feier aus und bieten verschiedene Räumlichkeiten für für Ihre Veranstaltung im Haus.

Tel.: 0 24 05/7 30 58
Fax: 0 24 05/7 10 95
E-Mail: info@hotel-mennicken.de
Web: www.hotel-mennicken.de

HOTEL-RESTAURANT Mennicken

Heimische Wochen

Unsere Küche verwöhnt Sie mit regionalen Traditionsgerichten.

1. bis 7. April 2024

- **Wirsingeintopf mit Bratwurst, 12,90€**
- **Aachener Kartoffelsuppe, Gemüse und Mettwurst, 9,90€**

8. bis 14. April 2024

- **Kassler mit Sauerkraut und Püree, 12,90€**
- **Frikadellen mit Möhren-Kartoffelgemüse untereinander, 12,90€**

15. bis 21. April 2024

- **Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Spitzkohl, 18,90€**
- **Penne mit Spargelstückchen, Tomaten und Bärlauchpesto, 17,90€**

22. bis 28. April 2024

- **Süß-Saure Nierchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree, 14,90€**
- **Paniertes Schweinekotelett mit Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln, 15,90€**

29. April bis 5. Mai 2024

- **Riesenbockwurst mit Kartoffelsalat, 12,90€**
- **Hähnchenschenkel mit Gemüsereis und Currysauce, 15,90€**

Die Waren hierfür werden von Händlern aus der Region bezogen.

UNSERE MITTAGSMENÜS

Montags bis samstags von 12.00 bis 15.00 Uhr - außer an Feiertagen, mit Suppe und einem Salat vom Buffet für 17,90€, mit Suppe oder einem Salat vom Buffet für 14,90€.

- Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffeln und Remouladensauce
- Rinderleber mit frischen Röstzwiebeln, Burgundersauce
- Jägerschnitzel in herzafter Pilzsauce mit Zwiebeln
- Teufelschnitzel vom Schwein in pikanter Sahnesauce mit frischer Paprika- und Zwiebelstreifen
- Champignonrahmschnitzel mit frischenChampignons in Sahnesauce
- Putenkrokantschnitzel, zartes Putenschnitzel in Knusperpanade mit Sauce Bèarnaise
- Geschnetzelte Fleischvariation mit frischer Paprika und grünem Pfeffer in pikanter Sauce

Bei den obenstehenden Hauptgerichten haben Sie die Wahl zwischen Pommes frites, Spätzle, Reis, Penne oder Salzkartoffeln.

- Reispfanne „Mennicken“ mit gemischten Fleischstreifen, Zwiebeln, Champignons und frischer Paprika in pikanter Sauce
- Penne mit gebratenem Gemüse

Dessert

Zusatzstoffe: Nr. 1 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz, Nr. 2 mit Antioxidationsmittel, Nr. 3 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 4 mit Süßungsmittel Cyclamat, Nr.5 geschwärzt, Nr.6 mit Geschmacksverstärker, Nr.7 mit Antioxidationmittel, Nr. 10 mit Verdickungsmittel, Nr. 11 mit Säuerungsmittel, Nr. 12 mit Farbstoff, Nr. 13 mit Chinin, Nr. 14 koffeinhaltig, Nr. 15 Phosphat

Allergene: A1 Glutenhaltiges Getreide: Weizen, C Eier, D Fisch, G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H1 Mandeln, J Senf

FRÜHSTÜCK

Für den perfekten Start in Ihren Sonn- oder Feiertag!

In der Zeit von 9:00 bis 11:30 Uhr bieten wir unser umfangreiches Frühstück, u.a. mit Brötchen, Brot, Wurst, Käse, Marmeladen, Rührei, Speck, Eier, Rohkost, Müsli, Joghurt, Obst, Kaffee, Tee, Milch, Kakao, Saft und einem Glas Sekt.

16,90 € pro Person

9,00 € Kinder bis 10 Jahre

Bitte reservieren Sie telefonisch unter 02405-73058.

DAS „ALL YOU CAN EAT“ FRÜHSTÜCK BEI UNS

RESTAURANT

In unserem Restaurant verwöhnt Sie unser Team mit gutbürgerlichen Gerichten und saisonalen Spezialitäten, z.B. mit holländischen Matjes, Spargel oder Oktoberfestschmankerl.

MITTAGSMENÜS

Montags bis samstags (außer an Feiertagen) bietet unsere Küche von 12:00 - 15:00 Uhr zum Preis von 14,90 € verschiedene **3-Gang Menüs** an. **4-Gang Menüs** (mit Suppe) kosten 17,90 €. Salat gibt es knackfrisch von unserem **Salatbuffet**. Ein Dessert ist ebenfalls im Preis enthalten.
An Sonn- und Feiertagen speisen Sie ab 12:00 Uhr á la Carte.

TAGEN UND FEIERN

Für Tagungen, Seminare oder Feiern bieten wir verschiedene Räumlichkeiten: zwei Gesellschaftsräume, eine Räumlichkeit für Seminare, Konferenzen oder Familienfeiern und einen Festraum.
Unsere Küche verwöhnt Sie gerne bei Ihrer Feier oder Tagung mit einer individuell abgestimmten Auswahl an Speisen und Getränken.

BEERDIGUNGSKAFFEE

Wir sind auch im Trauerfall Ihr kompetenter Ansprechpartner. In gepflegter Atmosphäre bieten wir unsere Räumlichkeiten und unseren Service an, um ein würdiges Beisammensein im Andenken an geliebte Verstorbene zu organisieren. Wir beraten Sie gerne! Tel. 02405-73058