

Am Freitag den 6. Februar '26 haben wir im Hotel-Restaurant Mennicken das Rheinland zu Gast und laden ab 18:30 Uhr zu unserem rheinischen Buffet ein.

Es erwarten Sie verschiedene rheinische Spezialitäten und Köstlichkeiten wie Kölsche Tapas: Matjestatar auf Schwarzbrot, halve Hahn, Metthappen, Blutwurst- und Leberwursthäppchen, Räucherlachs auf Reibeküchlein, frikadellen, Schnitzelchen, Kartoffelsuppe, Krustenbraten mit Malzbiersauce, Himmel und Ääd mit gebratener Flöns, Grünkohl mit geräuchertem Bauch und Mettwurstscheiben, Rheinischer Sauerbraten, Broodworsch mit Öllisch. Auch der süße Teil wird mit Mutzen, Herrencreme und Schokoladen-Mandelcreme nicht vergessen.

29,90 EUR p.P. Wir bitten um Reservierung 02405-73058 • info@hotel-mennicken.de Sie brauchen
Unterstützung im
Alltag, eine helfende
Hand, ein
aufmerksames Herz,
dann melden Sie sich!

die Kollegen der Alltagsbegleitung GUG NRW

02404-9536055
asp-begleitung-nrw.de/





Hotel Heimische Wochen Restaurant Mittagstisch: Mo.-Sa., 3-Gang Menüs mit Salat vom Salatbuffet für 14,90 €. 4-Gang Menüs (mit Suppe) 17,90 €.

Tagen/Feiern Wir richten Ihre Feier aus und bieten verschie dene Räumlichkeiten fi

Gerne können Sie auch aus unserer erlesenen

aus und bieten verschiedene Räumlichkeiten für für Ihre Veranstaltung im Haus.

ab 18:30



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



Unsere Küche verwöhnt Sie mit regionalen Traditionsgerichten.

3. bis 9. November 2025

- Grünkohl mit Mettwurst, 14,90€
- Leberkäs mit Bratkartoffeln und Spiegelei 13.90€

10. bis 16. November 2025

- Schweinebäckchen mit Kartoffelpüree und Spitzkohl, 17,90€
- Erbseneintopf mit Fleischwurstscheiben, 9,90€

17. bis 23. November 2025

- "Wammerl" Schweinebauch in Schwarzbiersauce mit Kartoffeln und Weißkohlsauce, 15,90€
- Rosenkohl-Kartoffelauflauf mit Schinken und Käse gratiniert, 10,90€

24. bis 30. November 2025

- Süß-saure Nierchen mit Kartoffelpüree
 15,90€
 - Hackbraten mit Bratkartoffeln und Rotkohl, 14,90€

Die Waren hierfür werden von Händlern aus der Region bezogen.

Weihnachts- und Silvesterkarte

Kalbsfleischsüppchen mit Gemüse

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Zitrone und Preiselbeeren, Pommes frites und Salat vom Buffet

Norwegisches Lachsfilet

mit Butterkartoffeln, Zitronen-Hollandaise und Salat vom Buffet

Rumpsteak vom Angus-Rind

in Cognac-Pfeffersauce, Steakhouse Pommes Frites, Salat von Buffet

Knuspriges Putenschnitzel

mit Knusperpanade an Sauce Béarnaise, Pommes frites, Salat vom Buffet

Schweinefilet

mit Dijonsenfsauce, Dauphinkartoffeln und Salat vom Buffet

Paniertes Schweineschnitzel

Champignon-Rahm-Sauce, Pommes Frites, Salat vom Buffet

Pikantes Gemüsecurry (vegan)

mit Kokosmilch, roter Currypaste, Basmatireis und Salat vom Buffet

"Öcher" Sauerbraten

mit Zimtrotkohl und hausgemachten Klößen

Hirschgulasch

in Preiselbeersauce, mit gefüllter Birne und Spätzle

Wildschweinbraten

in Steinpilzsauce mit Spätzle und Apfel-Zimt-Rotkohl

Für unsere kleinen Gäste:

Kinderwienerschnitzel mit Pommes frites oder Penne mit Tomatensauce

Dessert: Schokotörtchen, Baileys Becher, Schokokuss, Gemischtes Eis

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" FRÜH-STÜCK BEI

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.

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 14:30 Uhr und von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr verwöhnen wir Sie mit Speisen aus unserer Karte und mit Sonderangeboten.

© Fotos: freepik / Elmar Krings

