

Restaurant Langenhorst



Gaststätte • Restaurant • Saalbetrieb

Büffet Century

Kalte Speisen Gemüse

Tomaten Mozzarella Sticks, Rohkost-Gemüse Sticks mit Kräuterquark
Mediterran marinierte Gemüse als Antipasti serviert:
Champignonköpfe, Paprika, Zucchini, getrocknete Tomaten

Kalte Speisen - Fisch

Forellenmousse Räucherfischvariation mit Aal, Lachs, und Makrelenfilets
Nordseekrabbensalat Marinierte Garnelenspieße

Salate

Fenchel-Mango-Salat mit Minze, Hirtensalat, Lauch-Mais-Salat
Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings nach Wahl: Balsamico-Dressing,
Cocktail-Dressing, Thousand-Island-Dressing oder Joghurt-Dressing

Suppe

Zucchinicremesuppe

Warme Speisen

Kabeljaufilet auf Lauchrahmgemüse mit Sepianudeln, Scheiben vom Kalbsrücken in
Morchelrahmsauce mit frischem Marktgemüse und Herzoginkartoffeln

Käse

Auswahl verschiedener erlesener Käse aus verschiedenen Ländern

Dessert

Tiramisu, Weiße und dunkle Mousse au chocolat Tropischer Fruchtsalat

Brot und Butter

Pro Person 41.50

Restaurant Langenhorst



Gaststätte • Restaurant • Saalbetrieb

Büffet Isselburg

Kalte Speisen - Fleisch

Geflügelsalat in der Ananas
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und
Remouladensauce Schweinebraten mit Senfsauce

Kalte Speisen - Fisch

Lachsforelle im Ganzen pochiert und auf Platte serviert mit Meerrettichsahne Rollmöpfe auf
Pumpnickeltaler
Geräucherter Heilbutt Tortellinisalat mit Thunfisch

Salate

Bauernsalat mit Schafskäse, Lauch-Mais-Salat
Blattsalate der Saison
mit zwei verschiedenen Dressings nach Wahl: Balsamico-Dressing, Cocktaildressing,
Thousand-Island-Dressing oder Joghurt-Dressing

Suppe

Tomatencremesuppe mit Gin
Warme Speisen

Gebratene Zanderfilets auf Gemüsestreifen in Rieslingsauce mit Kräuterreis
Medaillons vom Roastbeef in Pfefferrahmsauce
mit frischem Marktgemüse und Spätzle

Dessert

Milchreis mit beschwipsten Früchten
Vanillecreme mit Rum und Schokosplitter
Verschiedene Käse mit Walnüssen und Weintrauben

Restaurant Langenhorst



Gaststätte • Restaurant • Saalbetrieb

Büffet Langenhorst

Kalte Speisen

Verschiedene Antipasti aus Gemüse Tomate und Mozzarella an Basilikumpesto
Vitello Tonnato mit Thunfisch Kapernsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Seranoschinken mit Honigmelone
Geräucherter Heilbutt und Lachs mit Senf-Dill-Honigsauce
Shrimpscocktail in der Ananas
Meeresfrüchtesalat

Salate

Kartoffel-Thunfischsalat, Griechischer Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse,
Sellerie-Orangensalat, Tortellinisalat mit gekochtem Schinken
Blattsalate der Saison
mit zwei verschiedenen Dressings nach Wahl: Balsamico-Dressing, Cocktaildressing,
Thousand-Island-Dressing oder Joghurt-Dressing

Warme Suppe

Minestrone

Speisen

Schwertfischfilet und Riesengarnelen auf getrüffeltem Spitzkohl
in Rahm mit Schmorkartoffeln
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Ratatouille
mit Bandnudeln

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat
Parma Cotta auf Karamelsaucenspiegel
Eispyramide garniert mit frischen Früchten

Restaurant Langenhorst



Gaststätte • Restaurant • Saalbetrieb

Büffet Münsterland

Kalte Speisen - Fleisch

Luftgetrockneter Knochenschinken mit Cavaillonmelone
Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen Vitello Tonnato vom Putenbrustfilet mit
Thunfisch-Kapern-Sauce

Kalte Speisen - Fisch

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
Matjesröllchen Shrimps in Cocktailsauce

Salate

Lauchsalat mit Mais, Ananas und Kochschinken
Waldorfsalat Rote Beete Salat
Blattsalate der Saison
mit zwei verschiedenen Dressings nach Wahl: Balsamico-Dressing,
Cocktaildressing, Thousand-Island-Dressing oder Joghurt-Dressing

Suppe

Zwiebelrahmsuppe

Warme Speisen

Heilbutt unter der Tomaten-Kräuterkruste mit Mandelbrokkoli und Schmorkartoffeln
Ragout von Rheinischen Weiderindern
mit Karotten-Selleriegemüse in Rahm und Röstitalern

Dessert

Mohnmousse
Rumspeise mit Früchten

Mousse au chocolat

Restaurant Langenhorst



Gaststätte • Restaurant • Saalbetrieb

Büffet Niederrhein

Kalte Speisen - Fleisch

Kassler mit eingelegtem Sauergemüse
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Medaillons vom Schweinefilet garniert mit Lebercreme und Früchten

Kalte Speisen - Fisch

Hausgemachter Graved Lachs mit Senf-Dill-Honigsauce
Geräucherte Makrelenfilets mit Meerrettichsahne
Matjesfilets im Kräuterschmand

Salate

Rohkost-und Blattsalate
mit zwei verschiedenen Dressings nach Wahl:
Balsamico-Dressing, Cocktaildressing,
Thousand-Island-Dressing oder Joghurt-Dressing

Suppe

Niederrheinische Kartoffelsuppe
Warme Speisen
Lachs und Zander auf Gemüsestreifen in Dillsauce mit Butterreis
Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons in Rahm und Bandnudeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Quarkmousse
Herrencreme

Brot und Butter

Pro Person **26.50 EUR**

Restaurant Langenhorst



Gaststätte • Restaurant • Saalbetrieb

Büffet Rustikal

Kalte Speisen - Fleisch

Gebackene Hähnchenkeulen
Partyfrikadellen und Pfefferbeißer
Kleine Schweineschnitzel mit Ketchup und Senf

Kalte Speisen - Fisch

Gefüllte Tomaten mit Thunfischcreme
Brat- und Rollmöpse mit eingelegten Zwiebeln
Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Honigsauce
Matjesfilets

Salate

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Hirtensalat, Krautsalat
Blattsalate der Saison
mit zwei verschiedenen Dressings nach Wahl:
Balsamico- Dressing, Cocktaildressing,
Thousand-Island-Dressing oder Joghurt-Dressing

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Einlage Warme Speisen
Schweinerückensteaks mit Champignons in Rahm und Kartoffelkroketten
Buntbarschfilet auf Dillrahmsauce mit Bandnudeln
dazu frisches Marktgemüse

Dessert

Herrencreme Hausgemachte Rote Grütze
Mousse au chocolat
Verschiedene Käse

Restaurant Langenhorst



Gaststätte • Restaurant • Saalbetrieb

Getränke Karte

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2} , Fanta ^{2,6} , Sprite	0,2 l	€ 1,40
	0,3 l	€ 2,30
Coca Cola Light ^{1,2,4,8}	0,3 l	€ 2,30
Mineralwasser	0,2 l	€ 1,40
	0,3 l	€ 2,30
Stilles Mineralwasser	0,25 l	€ 1,90
Eistee ⁶	0,25 l	€ 2,20
Schweppes Bitter Lemon ⁵	0,2 l	€ 1,80
Schweppes Tonic Water ⁵	0,2 l	€ 1,80

Säfte & Schorlen

Granini Apfelsaft	0,2 l	€ 1,60
Granini Orangensaft	0,2 l	€ 1,60
Granini Johannisbeersaft ⁶	0,2 l	€ 2,00
Apfelschorle, Orangenschorle	0,2 l	€ 1,60
	0,3 l	€ 2,40

Biere

Bitburger vom Fass	0,2 l	€ 1,40
	0,3 l	€ 2,30
	0,5 l	€ 3,80
Diebels Alt	0,2 l	€ 1,40
	0,3 l	€ 2,30
	0,5 l	€ 3,80
Erdinger Weißbier, hell	0,5 l	€ 3,50
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50
Königs Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	€ 2,30
Feldschlösschen Malzbier ²	0,3 l	€ 2,30

Restaurant Langenhorst



Gaststätte • Restaurant • Saalbetrieb

Apéritifs

Campari ²	2 cl	€ 2,50
Sherry medium	2 cl	€ 2,50
Sherry trocken	2 cl	€ 2,50
Martini extra Dry	2 cl	€ 2,50
Martini Bianco / Rosso	2 cl	€ 2,50
Aperol ^{2,5}	2 cl	€ 2,50
Pernod ²	2 cl	€ 2,50

Bitter und Kräuter

Bitteren	2 cl	€ 1,40
Kümmerling	2 cl	€ 2,00
Underberg	2 cl	€ 2,00
Jägermeister	2 cl	€ 2,00
Ramazotti	4 cl	€ 2,60
Stonsdorfer	2 cl	€ 2,60
Wall Fleischhauer	2 cl	€ 2,00
Fernet Branca	2 cl	€ 2,00
Fernet Menta ²	2 cl	€ 2,00

Whisky, Weinbrand & Cognac

Jim Beam	2 cl	€ 3,20
Johnnie Walker Red ²	2 cl	€ 3,20
Black Label ²	2 cl	€ 3,20
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,50
Napoleon	2 cl	€ 2,00
Hennessy	2 cl	€ 3,50
Remy Martin	2 cl	€ 3,50

Zusatzstoffe nach ZZuV.

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 geschwefelt,

4 enthält eine Phenylalaninquelle, 5 mit Chinin,

6 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Konservierungsstoff, 8 mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n),

9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Milcheiweiß, 11 mit Phosphat

Rum, Wodka & Gin

Bacardi Superior	2 cl	€ 2,40
Pott Rum	2 cl	€ 2,40
Captain Morgan ²	2 cl	€ 2,40
Kaliskaya		
Premium Wodka	2 cl	€ 2,40
Bovenkerck Igor Wodka	2 cl	€ 2,40
Gordon's Dry Gin	2 cl	€ 2,40

Schnäpse und Brände

Linie Aquavit	2 cl	€ 3,20
Jubilaeums Akvavit		
Aalborg	2 cl	€ 3,20
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 2,50
Grappa	2 cl	€ 2,50
Bovenkerck Wacholder	2 cl	€ 1,40
Williams Christ	2 cl	€ 2,80
103er ²	2 cl	€ 2,20
Obstwasser	2 cl	€ 2,20

Liköre

Bessen Genever	2 cl	€ 1,40
Schwatte Pitt ²	2 cl	€ 1,40
43er ²	2 cl	€ 2,00
Bovenkerck Anis ²	2 cl	€ 1,40
Cassissée	2 cl	€ 1,90
Geuting Suren Jan	2 cl	€ 1,40
Bovenkerck Vanilleken ²	2 cl	€ 1,40
Xuxu ²	2 cl	€ 1,40
Geuting Pflaumen	2 cl	€ 1,40
Baileys ^{1,2,8}	2 cl	€ 2,20

Restaurant Langenhorst



Gaststätte • Restaurant • Saalbetrieb

Longdrinks

Korn Coca Cola ^{1,2}	0,1 l	€ 2,20
Bacardi Coca Cola ^{1,2}	0,1 l	€ 3,20
Jägermeister Coca Cola ^{1,2}	0,1 l	€ 2,80
Pott Rum Coca Cola	0,1 l	€ 2,80
Napoleon Coca Cola ^{1,2}	0,1 l	€ 2,80
Jim Beam Coca Cola ^{1,2}	0,1 l	€ 3,20
Campari Orange ²	0,1 l	€ 3,20
Wodka Lemon ⁵	0,1 l	€ 3,80
Wodka Orange	0,1 l	€ 4,00

Heiße Getränke

Kaffee ¹	€ 1,60
Kännchen Kaffee ¹	€ 3,20
Kaffee Hag (entkoffeiniert)	€ 1,60
Kännchen Kaffee Hag (entkoffeiniert)	€ 3,20
Espresso ¹	€ 1,80
Cappuccino ^{1,10}	€ 2,40
Milchkaffee ^{1,10}	€ 2,40
Latte Macciato ^{1,10}	€ 2,80
Glas Tee versch. Sorten	€ 1,60
Kakao	€ 1,60
Kännchen Kakao ^{8,10}	€ 3,20
Kännchen Milch (heiß oder kalt) ¹⁰	€ 1,80
Irish Coffé (Whisky-Kaffee-Sahne) ^{1,2,10}	€ 5,00
Rüdesheimer Kaffee ^{1,2,10} (Weinbrand-Kaffee-Sahne)	€ 5,00

Offene Ausschankweine

2008 Riesling Kabinett trocken ³ harmonischer, feinfruchtiger Riesling mit typischen Zitrusaromen	0,25 l	€ 5,80
2009 Würziger Kabinett ³ Bukettreicher Wein, voller Geschmack duftet nach buntem Obstsalat	0,25 l	€ 5,80
2009 Pinot Gris Qba trocken ³ Aromen von Honigmelone und Quitte vereint mit einem Hauch Mandel	0,25 l	€ 5,80
2008 Riesling Qba halbtrocken ³ Pfersicharomen, feine Restsüße mit viel Harmonie	0,25 l	€ 5,80
2009 Dornfelder Qba trocken ³ Reife Beerenfrüchte, samtiger, milder, vollmundiger Geschmack	0,25 l	€ 5,30
2008 Dornfelder Qba ³ ein „Muß“ für Liebhaber süßer Rotweine	0,25 l	€ 5,80