

Verehrte Gäste, liebe Freunde des **Henseler Hof's**

Nach nun über einem Jahr der Ruhe, erwacht der **Henseler Hof** wieder aus dem „Dornröschenschlaf“.

Wir, das Team des **Henseler Hof** freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und Ihren Besuch zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine etwas andere Speisekarte...

Dabei ist es uns wichtig, unsere Produkte weitestgehend aus der näheren Region zu beziehen.

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet. Daher bitten wir um Ihr Verständnis, wenn es einmal etwas länger dauert.

Ein besonderes Augenmerk sollten Sie auf die Niederbachemer „Pizza-Spezialitäten“ legen.

Alle unsere 30cm-Pizzen sind hausgemacht und im Steinofen gebacken.

Sollten Sie einmal nicht mit unserer Leistung zufrieden sein, so bitten wir Sie um offene und ehrliche Kritik. Nur so können wir dauerhaft an der Qualität arbeiten.

Sie planen eine größere Veranstaltung im **Henseler Hof**? - Wir sind Ihnen gerne bei der Planung und Durchführung behilflich.

Sie planen ein Fest in Ihren eigenen 4 Wänden oder an einem anderen Ort?- Der **Henseler Hof** kommt auch zu Ihnen, sprechen Sie uns einfach an.

Sie haben Fragen?- Wenden Sie sich doch bitte an unsere Mitarbeiter.

Wir hoffen, das Sie sich im **Henseler Hof** wohl fühlen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.....

Andrea Peters
und Team

Unser Mittagsmenü

Vorneweg oder als kleine Zwischenmahlzeit

Auswahl jahreszeitlicher Blattsalate

in Apfel-Balsamessig
gebratene Putenbruststreifen
mit frischen Kräutern
EUR 7,90

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Remouladensauce
Rösches Bauernbrot
EUR 9,80

Aus unserer Suppenterrine

Bergischer Schnippelbohneintopf

mit Majoran verfeinert
kleine Mettenden
EUR. 6,00

Tomatensuppe

mit Basilikumsahne
EUR 4,50

Wählen Sie ein knusprig gebackenes Baguette

Wahlweise mit:

-Badischem Saftschinken
EUR 5,90

-Mittelaltem Gouda
EUR 5,90

-gebeiztem Lachs, Senf-Dill Sauce
EUR 7,00

Hauptsächliches:

Unser Tagesgericht

schnell, heiß, köstlich
inklusive einem Glas Wasser
EUR 6,30

Der frische Abschluß:

Salat von frischen Früchten der Saison
mit Vanilleeis
4,90

Deftiges aus der Region

Hausgebeizter Kräuterlachs
mit knusprigen Reibekuchen und Feldsalat
€ 9,50

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce
Rösches Bauernbrot
€ 9,80

Kräftiges Kartoffelsüppchen
mit Mini Mettenden
€ 5,90

Zartes Schnitzel „Wiener Art“
dazu Pommes Frites und kleiner Salat
€ 12,90

Ganze Forellen „Müllerin“
in Zitronenbutter
Petersilienkartoffeln und kleiner Beilagensalat
€ 12,90

Gegrilltes Rumpsteak
dazu hausgemachte Kräuterbutter
Speckböhnchen und Bratkartoffeln
€ 16,90

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Rahmeis von edler Vanille
€ 5,90

Unsere junge frische grüne Küche

Großer Gartensalat mit Sprossen

in Joghurt-Dressing
mit gegrillter Putenbrust
oder
gebratenen Lachswürfeln

€ 9,50

Gegrillte Zucchini und Auberginen

mit Schafskäse überbacken
Tomatenrelish

€ 8,90

Gebratene Waldpilze

mit Wiesenkräutern in Rahm
auf Semmeltalern

€ 8,90

Gebratene Hähnchenbrust

auf Gemüsereis

€ 13,90

Joghurtmousse mit Beerengrütze

€ 4,90

Ein Streifzug durch die mediterrane Küche

Carpaccio mit gehobeltem Parmesan
und mariniertem Ruccola

€ 9,90

Salat von Strauchtomaten und Büffelmozzarella
mit Basilikumpesto

€ 9,90

Tomatencrèmesuppe
mit Mozzarellaperlen

€ 5,90

„Piccata Milanese“
auf Tomatenragout
Basilikumreis

€ 12,90

Gegrilltes Doradenfilet
auf Paprikagemüse
knusprige Rosmarinkartoffeln

€ 14,90

Gegrillte Lammkotelette
dazu gefüllte Tomate und Rosmarinkartoffeln

€ 16,90

Crème Brûlée
Pistazienrahmeis

€ 5,90

Henseler Hof „Pizza“

Für Sie haben wir das Thema Pizza mal ganz anders interpretiert: Ein bisschen „rheinisch“, etwas „französisch“ und die Heimat der Pizza wollen wir auch nicht ganz außer Acht lassen.

„Rheinisch“

mit einer Weißweincrème, Muschelfleisch und Gemüsestreifen

€ 8,90

„Elsässer Flammekuchen“

mit krossem Speck und Sauerrahm

€ 8,50

„Pfifferlinge und Bauernschinken“

sautierte Pfifferlinge mit frischen Kräutern und krossem Bauernschinken

€ 8,90

„Scampi“

marinierte Riesengarnelen mit etwas Pesto und frischem Knoblauch

€ 12,90

„Ruccola und Parmaschinken“

klassisch lecker

€ 8,50

„Strauchtomaten & Büffelmozzarella“

vollendet mit frischen Basilikumblättern

€ 8,50

„Die süße Kleine“

15 cm

Äpfel und Marzipan in Calvados mariniert

€ 7,50