
Speisekarte



**Moderne internationale &
nationale Küche**

WIR EMPFEHLEN...



GAMBAS MEDITERRAN

Black Tiger Garnelen mit
Knoblauch, Olivenöl und
gegrilltem Brot 17,90€



ZWIEBELSUPPE

Hausgemachte
Zwiebelsuppe nach Art des
Hauses, mit Käse
überbacken 7,90€



BRUCHETTA ANTIPASTI

Gegrilltes Brot mit Tomaten und Zwiebeln,
Käse, Knoblauchcreme, Aubergine und
Zucchini 9,90€



WEINBERGSCHNECKEN

Weinbergsschnecken mit hausgemachter Knoblauch-
Kräuterbutter, dazu Toast, 9,90€

SCHNITZEL KÖLNER DOM

Cordon Bleu gefüllt mit Camembert, Schinken Honig Senf, dazu Hollandaise und Steakhouse Pommes 18,90€



SCHWEINEFILET PIKANT

Schweinefilet mit pikanter Sahnesauce, Röstzwiebel und Steakhouse Pommes 22,90€

LEBER WIENER ART

Leber vom Lavasteingrill mit Röstzwiebel und gebackenem Gemüse Tapas 17,90€



CHEESEBURGER

Mit Käse und Dhünnthal-Sauce 16,90€

GRILLTELLER

Balkan Grillteller mit gebackenem Gemüse Tapas 24,90€



WIR EMPFEHLEN...



SCHNITZEL ALADIN

Schnitzel mit hausgemachter Sahne-Knoblauchsauce, Krabben und Steakhouse Pommes 18,90€



BURGER PIKANT

Pikante Sauce, Röstzwiebel, Jalapenos 18,90€



PASTA ITALIANA

Papardelle Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensauce, Blattspinat und Lachsfilet 23,90€



PASTA FUNGHI

FrISChe Pappardelle Bandnudeln mit frischen Champignons an feiner Cremesauce und Parmesan 17,90 €



LIMONCELLO SORBET

Zitronensorbet, Limoncello, Prosecco 7,90€



WAFFEL KOMPLETT

Waffel, Kirschen, Eis und Sahne 8,90€

SCHOKO-LAVA-MUFFIN

Serviert mit Eis 8,90€



VANILLEEIS SCHOCOSAUCE

5,90€



Unsere Speisen werden individuell für Sie zubereitet – die Präsentation kann variieren.

Waffeln servieren wir von 14 bis 17Uhr.

VORSPEISEN, SUPPEN & KLEINIGKEITEN

UNSERE VORSPEISEN...

Unsere Vorspeisen bieten eine feine Auswahl an Gerichten, die perfekt zum Einstieg in den Abend passen.

Besonders beliebt sind unsere hausgemachten Suppen, zubereitet nach alten Familienrezepten und mit viel Liebe gekocht.

Ein fester Bestandteil unserer Küche sind unsere Gambas-Gerichte, unkompliziert, aromatisch und seit Jahren ein Favorit bei unseren Gästen.

Sehr beliebt ist auch unser Antipasti-Teller mit einer abwechslungsreichen Auswahl hochwertiger Zutaten – ideal zum Teilen oder als genussvoller Start in Ihr Menü.



BROT MIT KNOBLAUCH³

Gegrilltes Brot mit Knoblauchdip und Kräuterbutter 4,90€

ZWIEBELSUPPE

Hausgemachte, überbackene Zwiebelsuppe.

Unsere Empfehlung... 7,90€

HÜHNERSUPPE

Hausgemachte Hühnersuppe nach Großmutter's Art 7,50€

TOMATENSUPPE

Hausgemachte, fruchtige Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne 7,50€

WEINBERGSCHNECKEN³

Schnecken in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter dazu Toast 9,90€

BRUCHETTA ANTIPASTI³

Kleiner Vorspeisenteller für eine Person oder auch zum teilen. 9,90€

ANTIPASTIPLATTE³

Zucchini, Aubergine, mediterraner Schinken, Salami, Aioli, Ajvar, Kräuterbutter, Käse und gegrilltes Brot. Perfekt zum teilen... 19,90€

GAMBAS MEDITERRAN

Black Tiger Garnelen mit Knoblauch, nach Art des Hauses mit gegrilltem Brot. Unsere Empfehlung...

Als Vorspeise 7 stk: 17,90€

Als Hauptgang 10 stk: 20,90€

GAMBAS SAHNE KNOBLAUCH

Black Tiger Garnelen in Sahne-Knoblauchsauce mit gegrilltem Brot.

Als Vorspeise: 17,90€

Als Hauptgang: 20,90€

FRISCHE PASTA

UNSERE PASTA

Für unsere Pastagerichte verwenden wir ausschließlich frische Pasta, frische Kräuter und eine hausgemachte, fruchtige Tomatensoße.

Hochwertige Zutaten und sorgfältige Zubereitung stehen dabei für uns im Mittelpunkt. So bringen wir ein Stück internationaler, italienischer Küche ins Bergische Land, mit italienischer Pasta, aromatischen Saucen und ehrlichem Geschmack.

Frisch zubereitet, unkompliziert und einfach zum Genießen.



PASTA FUNGHI^{3 4 5}

Frische Papadelle Bandnudeln mit frischen Champignons an feiner Cremesauce und Parmesan 17,90€

SPAGHETTI BOLOGNESE

Hausgemachte Tomaten-Hackfleischsauce mit frischen Spaghetti und Parmesan 17,90€

SPAGHETTI SICILIA

Frische Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Mandel Pesto, Broccoli und Parmesan 17,90€

PASTA ITALIANA

Papadelle Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensauce, Blattspinat und Lachsfilet 23,90€

PASTA MEDITERRAN

Papadelle Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensauce, Black Tiger Gambas und Parmesan 23,90

Zu jedem Hauptgericht dürfen Sie sich für 1,50€ an unserem Salatbuffet bedienen.

Extra Portion Parmesan 1€

SCHNITZEL KLASSIKER

UNSERE SCHNITZEL

Unsere Schnitzel werden bei uns frisch paniert und klassisch in der Pfanne gebraten – langsam und mit viel Sorgfalt, damit sie außen knusprig und innen saftig bleiben.

Dafür verwenden wir ausschließlich hochwertiges Fleisch vom Schweinelachs, wahlweise auch als Pute.

Dazu servieren wir hausgemachte Soßen, wie unsere traditionelle Jägersoße oder eine würzige Paprikasoße. Ehrliche Küche, frisch zubereitet.



SCHNITZEL WIENER ART

Paniert und in Butterschmalz gebraten mit Steakhouse Pommes 16,90€

JÄGERSCHNITZEL

Mit Hausgemachter Bratensauce, frischen Champions und Steakhouse Pommes 17,90€

PAPRIKA SCHNITZEL³

Mit hausgemachter Balkansauce, Paprika und Steakhouse Pommes 17,90€

PFEFFER SCHNITZEL^{2 4 3}

Mit Pfeffer-Rahmsauce, frischem Amazonas Pfeffer und Steakhouse Pommes 17,90€

SCHNITZEL "KÖLNER DOM"³

Cordon Bleu gefüllt mit Camembert, Schinken und Honig Senf dazu Sauce Hollandaise und Steakhouse Pommes 18,90€

SCHNITZEL "ALADIN"^{2 4}

Mit hausgemachter Sahne-Knoblauchsauce, Krabben und Steakhouse Pommes 18,90€

SCHLEMMER SCHNITZEL³

Mit Hollandaise und Steakhouse Pommes 17,90

PUTENSCHNITZEL

Putenschnitzel "Wiener Art" mit Steakhouse Pommes 18,90€

Als Putenschnitzel je 2€ Aufpreis (Kölner Dom nicht möglich)

Zu jedem Hauptgang dürfen Sie sich für 1,50€ an unserem Salatbuffet bedienen.

GERICHTE VOM LAVASTEINGRILL

UNSERE GRILL KLASSIKER

Unsere Grillgerichte vereinen klassische Steakhouse-Küche mit Einflüssen der Balkan-Grilltradition. So entstehen kräftige, ehrliche Grillteller, bei denen sowohl hochwertige Steaks als auch traditionelle Spezialitäten ihren Platz finden.

Unser Hackfleisch stellen wir selbst frisch her und würzen es nach traditioneller Balkanart.

Gegrillt wird alles auf unserem Lavastein-Grill, der für hohe Hitze, eine schöne Kruste und das typische, aromatische Grillaroma sorgt.



BALKAN PLATTE

Balkan Grillteller mit Cevapcici, Kotelett, Speck³, Leber, Pljeskavitza und kleinem Rumpsteak dazu überbackener Gemüse Tapas 26,90€

GRILLTELLER

Balkan Grillteller mit Cevapcici, Kotelett, Pljeskavitza, Leber und Schweinefilet dazu überbackener Gemüse Tapas 24,90€

PLJESKAVITZA MIT RÖSTZWIEBEL

Hacksteak nach Balkanart, frische hausgemachte Röstzwiebeln und überbackenem Gemüse Tapas 18,90€

MAZEDONISCHE UŠTIPSI

Balkan Hacksteaks mit Käse gemischt, Röstzwiebeln und gebackenem Gemüse Auflauf 18,90€

SPIESS KAUKASISCH

Schweinefilet am Spieß gegrillt, hausgemachte Bratensauce, Knoblauch, Amazonas Pfeffer und Pommes 22,90€

SCHWEINEFILET PIKANT

Schweinefilet-Medalions vom Lavasteingrill mit pikanter Sauce, frischen, hausgemachten Röstzwiebeln und Pommes 22,90€

SCHWEINEFILET CHAMPIGNON ^{3 2 4}

Schweinefilet-Medallions vom Lavasteingrill mit feiner Cremesauce, frischen Champignons und Pommes 22,90€

LEBER WIENER ART

Leber vom Lavasteingrill mit frischen, hausgemachten Röstzwiebeln und überbackenem Gemüse Tapas 17,90€

Zu jedem Hauptgericht dürfen Sie sich für 1,50€ an unserem Salatbuffet bedienen.

ARGENTINISCHE RUMPSTEAKS

UNSERE STEAKS...

Unser Rumpsteak stammt von Black-Ranch-Rindern aus Argentinien, die auf den weiten Weiden der Pampas aufwachsen. Die natürliche Haltung und viel Bewegung sorgen für ein aromatisches, kräftiges Rindfleisch mit feiner Marmorierung.

Typisch für das Rumpsteak ist der Fettrand, der beim Grillen mitgebraten wird. Er verleiht dem Steak zusätzliche Saftigkeit und sorgt für den intensiven Geschmack, den echte Steakliebhaber schätzen.

Wir grillen unser Rumpsteak auf unserem Lavasteingrill klassisch mit dem Fettrand – für ein saftiges Steak mit vollem Aroma.



RUMPSTEAK MIT RÖSTZWIEBELN

250g argentinisches premium Rumpsteak mit frischen, hausgemachten Röstzwiebeln und überbackenem Gemüse Tapas 30,90€

RUMPSTEAK GAUCHO

250g argentinisches premium Rumpsteak mit frischem Knoblauch, Kräutern, Olivenöl und überbackenem Gemüse Tapas 30,90€

RUMPSTEAK MIT PFEFFERSAUCE³

250g argentinisches premium Rumpsteak, mit Pfeffer-Rahmsauce, frischem Amazonas Pfeffer und überbackenem Gemüse Tapas 30,90€

BEEF ARGENTINA

250g argentinisches premium Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und überbackenem Gemüse Tapas. 29,90€

Zu jedem Hauptgericht dürfen Sie sich für 1,50€ an unserem Salatbuffet bedienen.

Extra Kräuterbutter 1,50€

HAUSGEMACHTE BURGER

UNSERE BURGER

Unsere Burger werden mit hausgemachten Burger Buns nach eigenem Rezept zubereitet und sorgen für den perfekten Geschmack bei jedem Bissen.

Die Fleischpattys stammen aus eigener Herstellung und werden nach traditioneller Balkanart gewürzt und frisch zubereitet.

Abgerundet wird jeder Burger mit unserer hausgemachten Honig-Senf-Soße sowie frischem Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln.



BURGER KLASSIK

Dhünntal-Sauce, Pommes 16,50€

CHEESEBURGER

Käse und Dhünntal-Sauce, Pommes 16,90€

DHÜNN TAL BURGER

Mozzarella, Rucola, Dhünntal-Sauce, Pommes 18,90€

BALKAN BURGER³

Feta Käse, Krautsalat, Ajvar, Pommes 18,90€

AMAZONAS BURGER³

Pfeffersauce, Amazonas Pfeffer, Röstzwiebel, Pommes 18,90€

BURGER PIKANT

Pikante Sauce, Röstzwiebel, Jalapenos, Pommes 18,90€

ALLE BURGER KÖNNEN SIE AUCH MIT VEGGIE PATTY BESTELLEN

DIPS JE 0,80€

KETCHUP

MAYO

KNOBLAUCHCREME

DIPS JE 1,20€

AJVAR

PIKANTE SAUCE

HONIGSENF

MIT WEDGES +1€

MIT SÜSSKARTOFFEL-
FRIES + 2€

WIR BITTEN DARUM, UMBESTELLUNGEN MÖGLICHST ZU VERMEIDEN!

SALATE & FISCH

VOM FELD BIS ZUM MEER

Unsere beliebten Lachsgerichte in mediterraner Art, verfeinert mit frischen Kräutern und ausgewählten, hochwertigen Zutaten oder mit hausgemachter Sauce..

Leicht, aromatisch und mit viel Liebe zubereitet, ein Genuss für alle Sinne.

Außerdem servieren wir bunte, knackige Salate mit hausgemachten Dressings, frisch und voller Geschmack.



LACHS MIT KNOBLAUCHBUTTER

Lachsfilet mit zerlassener Butter, Knoblauch, frischen Kräutern und Zitrone. Dazu gebackener Gemüse Tapas 23,90€

LACHS MIT SCHAUMWEINSAUCE³

Lachsfilet mit Krabben-Schaumweinsauce dazu gebackener Gemüse Tapas 23,90€

SALAT MIT PUTE

Bunter knackiger Salat mit Putenfleisch und gegrilltem Brot 16,90€

SALAT MEDITERRAN

Bunter knackiger Salat mit Mozzarella, Black Tiger Gambas und gegrilltem Brot 23,90€

Zu jedem Hauptgericht dürfen Sie sich für 1,50€ an unserem Salatbuffet bedienen.

Algemeine Angaben: 1 - Koffeinhaltig 2 - mit Farbstoff 3 - Konservierungstoffe 4 - Geschmacksverstärker
5 - Süßungsmittel 6 - Chininhaltig

Auf Wunsch reicht Ihnen das Personal gerne die Allergenkarte.

Alle Preise in Euro einschließlich Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

WAFFELN UND DESSERTS

UNSERE WAFFELN

Unsere Waffeln

Unser Waffelrezept ist über 100 Jahre alt und wird in diesem Haus seit Generationen bewahrt.

Nach bergischer Tradition zubereitet, servieren wir unsere Waffeln klassisch mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne.

Ein echtes Stück gelebter Geschichte – nach überliefertem Rezept gebacken und bis heute mit derselben Sorgfalt genossen.



FRISCHE WAFFELN VON 14.30 BIS 17UHR

WAFFEL MIT PUDERZUCKER	6,50€
WAFFEL MIT KIRSCHEN	7,50€
WAFFEL KIRSCHEN SAHNE EIS	8,90€
WAFFEL SCHOCOSAUCE SAHNE EIS	8,90€

EISCAFE ITALIANO

Frischer Café Crema
mit Vanilleeis und Sahne 6,90€

SCHOKO-LAVA-MUFFIN

Lava Muffin mit heißem Kern dazu Eis 8,90€

VANILLEEIS MIT SCHOKOSAUCE

Vanille Eis mit Schokosauce
und Sahne 5,90€

LIMONCELLO SORBET

Zitronensorbet, Prosecco, Limoncello 7,90€

KINDEREIS

1 Kugel Vanilleeis mit Sahne und Deko 1,90€

VANILLEEIS MIT KIRSCHEN

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne
7,90€



Willkommen in unserer Location, die seit vielen Jahrzehnten für Gastfreundschaft und besondere Erlebnisse steht. Über die Jahre wurde sie immer wieder erweitert und modernisiert, ohne ihren Charme zu verlieren.

Unser Küchenteam bringt jahrzehntelange Erfahrung mit ebenso unser Küchenchef, insbesondere im Bereich Buffets und Festlichkeiten. Er ist nicht nur unser Hauptkoch, sondern auch Vater und Großvater unserer Familie.

Wir bieten Ihnen Buffets, Flying Buffets, Menüs sowie bergische Kaffeetafeln ganz nach Ihren Wünschen. Dabei setzen wir auf faire Preise und transparente All-In-Angebote.

Und vieles mehr, sprechen Sie uns einfach an!



**Buffets - Menüs - Flying Buffets - Bergische Kaffeetafel - Faire Preise -
All in Preise - und vieles mehr...**

Ansprechpartnerin: Christina Jovanoski-Kopp

www.landgasthof-dhuenntal.de

Folge uns auf Social Media:



Landgasthof Dhünnental

Kölnerstraße 190

51515 Kürten-Eisenkaul

Tel: 02268-9019366