

# Hotel Restaurant Lambertushof



Liebe Gäste,  
„Herzlich Willkommen“  
im  
Hotel-Restaurant Lambertushof.

In unserem Haus ist es schon immer Tradition,  
Sie mit frischen Zutaten zu verwöhnen.

Gerichte der gutbürgerlichen , aber auch der internationalen Küche  
bereitet unser Küchenteam gerne für Sie zu.  
Lassen Sie sich überraschen, was man alles daraus machen kann.

Zusätzlich bieten wir saisonale Aktionswochen,  
spezielle Wochenempfehlungen und  
einen abwechslungsreichen Mittagstisch.

Für Ihre Feierlichkeiten beraten wir Sie gerne  
mit einer großen Auswahl an Menüvorschlägen.  
Zu jedem Anlass, ob Hochzeitsfeier, Betriebsausflug, Konfirmation  
oder eine andere Veranstaltung, finden wir Ihr spezielles Menü.  
Gerne liefern wir auch als Partyservice außer Haus.  
Sprechen Sie uns an.

Wir wünschen „Guten Appetit“  
und  
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Familie Schneider



## Vorspeisen

Portion Knoblauchbrot ( 6 Stück)	2,80 Euro
Blattsalat an Balsamicodressing mit gebratenen Champignons	4,80 Euro
½ Dutzend Weinbergschnecken im Pfännchen mit Knoblauchbutter	5,90 Euro
Königin-Pastetchen „Ragout fin“ <sup>5</sup> mit Sauce Hollandaise	6,30 Euro
Krabbenpfännchen <sup>2</sup> - scharf in Knoblauchbutter mit Baguette	7,80 Euro
Norwegischer Räucherlachs an Sahnemeerrettich, Toast <sup>1</sup> und Butter	7,40 Euro



## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,60 Euro
Hühnersuppe mit Ei	3,60 Euro
Tomatensuppe mit Sahnehaube	3,80 Euro
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	3,80 Euro
Zwiebelsuppe nach französischer Art mit Käse gratiniert	3,95 Euro

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff Sorbinsäure, <sup>2</sup> mit Benzoessäure <sup>5</sup> mit Geschmacksverstärker



## Unsere Salatvariationen

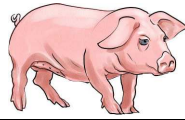
Gemischter Salatteller Salate der Saison mit Baguette	4,80 Euro
Salatteller „Nizza“ Blatssalat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Thunfisch, Oliven und Ei mit Baguette	7,80 Euro
Salatplatte „Lambertushof“ Marktfrische Salatauswahl mit Schinkenröllchen, Spargel, Ei und Baguette	7,90 Euro
„Fitnessalat“ Blatssalat mit warmen Putenstreifen, Apfelspalten und Baguette	8,80 Euro
Folienkartoffel mit Puten-Champignonragout gefüllt mit Salatgarnitur	8,90 Euro
„Feinschmeckersalat“ Blatssalat mit warmen Rinderfiletstreifen, frischen Champignons und Baguette	9,80 Euro



## Für unsere Vegetarier

Folienkartoffel mit Tomaten und Käse überbacken, an Salatgarnitur und Tzaziki	7,90 Euro
Frische Wiesenchampignons an Blattspinat, Sauce Aioli und Baguette	7,90 Euro
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat	7,90 Euro
Omelette „Champignons“ mit sautierten Champignons und Salzkartoffeln	8,30 Euro
Gemüseplatte Frische Gemüseauswahl mit frischen Champignons an Sauce Hollandaise dazu Reis, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln	8,80 Euro

## Vom Schwein



### Unsere Schnitzelvariationen

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatteller	9,50 Euro
Schnitzel „Tessiner Art“ mit Rahmsauce und Käse überbacken dazu Kroketten und Salatteller	11,30 Euro
„Zwiebelschnitzel“ mit Pommes frites und Salatteller	11,30 Euro
Schnitzel „Jägerart <sup>3</sup> “ oder „Budapester Art <sup>3</sup> “ mit Pommes frites und Salatteller	11,30 Euro
„Champignonrahmschnitzel“ mit frischen Champignons in Rahmsauce, Kroketten und Salatteller	12,50 Euro
„Holsteiner Schnitzel“ mit Spiegelei, Erbsen und Möhren, dazu Bratkartoffeln	11,30 Euro

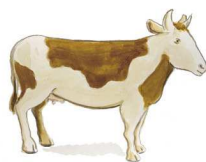
### vom Schweinerücken

„Steak Hawaii“ mit Ananas und Käse gratiniert, dazu Kroketten und Salatteller	12,30 Euro
„Cordon bleu“ mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites und Salatteller	12,30 Euro

### vom Filet

Toast <sup>1</sup> „Florida“- 2 Medaillons an Curry-Fruchtsauce dazu Salatteller	10,90 Euro
3 Medaillons an Pfeffersauce mit Bohnen im Speckmantel und Kroketten	13,90 Euro
„Ratsherrentopf“ 3 Medaillons auf Röstkartoffeln mit frischen Champignons und frischem Gemüse	14,80 Euro

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff Sorbinsäure    <sup>3</sup> mit künstlichem Süßstoff Saccharin



## Vom Rind

### Unsere Rumpsteakvariationen

#### „Herrentoast<sup>1</sup>“

kleines Rumpsteak mit frischen Champignons  
an Sauce Hollandaise und Salatgarnitur 12,50 Euro

#### Rumpsteak „Cafe du Paris“

mit Kräuterbutter und Sahnemeerrettich, dazu Pommes frites  
und Salatteller

200 gr. 15,50 Euro

300 gr. 19,80 Euro

#### Rumpsteak „Madagaskar“

an feuriger Pfeffersauce mit  
Bohnen im Speckmantel und Pommes frites 15,80 Euro

#### Rumpsteak „Zwiebel“

mit Bratkartoffeln und Salatteller 16,80 Euro

#### Rumpsteak mit frischen Champignons

dazu Kroketten und Salatteller 17,50 Euro

#### „Farmersteak“

300 gr. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, gebratenen Speck,  
dazu Pommes frites und Salatteller 19,90 Euro

### vom Filet

#### Filetspitzen „Stroganoff“

an Wodkarahmsauce mit Butterreis und Salatteller 17,50 Euro

#### Filetsteak „Sauce Béarnaise“

mit Pommes frites und Salatteller 18,50 Euro

#### „Pariser Filetsteak“

an Pfeffersauce mit Pommes frites und Salatteller 18,50 Euro

---

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff Sorbinsäure



## Spezialitäten des Hauses

Putensteak „Bombay“ an leichter Currysauce mit gebackener Ananas dazu Reis und Salatteller	11,90 Euro
„Holzfällersteak“ saftiges Schweinenackensteak (220 gr.) mit Zwiebeln, Bohnenbündeln und Bratkartoffeln	12,30 Euro
Grillteller „Lambertushof“ Steaks von Schwein, Pute und Rind mit gebratenem Speck an Kräuterbutter mit Pommes frites und Salatteller	13,30 Euro
Filetteller von Rind und Schwein an Pfeffersauce, mit Brokkoli und Pommes frites	15,90 Euro
 <u>vom Kalb</u>	
„Wiener Schnitzel vom Kalb“ mit Bratkartoffeln und Salatteller	14,50 Euro
„Züricher Geschnetzeltes vom Kalb“ mit Mandelbrokkoli und Kartoffelrösti	16,30 Euro
„Kalbsteak Karibik“ mit Früchten und Käse überbacken dazu Krokette und Salatteller	16,50 Euro
Kalbssteak „Ou four“ <sup>5</sup> mit Ragout fin und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller	16,90 Euro

Alle Hauptgerichte (Schwein, Rind, Kalb) servieren wir Ihnen gerne  
als „kleinere Portion“ mit 20% Preisermäßigung.

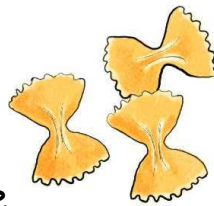
---

<sup>5</sup> mit Geschmacksverstärker



## Variationen aus Neptuns Reich

„Garnelenspieß“ <sup>2</sup> an Salatgarnitur und Knoblauchbaguette	9,20 Euro
Rotbarschfilet an Kräutersauce mit Reis und Salatteller	10,90 Euro
Rotzungenfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salatteller	13,50 Euro
Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck-und Lauchstreifen, Salzkartoffeln und Salatteller	14,50 Euro
Seezungenfilet in Weißwein- Krabbensauce dazu Reis und Blattspinat	14,80 Euro
Zanderfilet in Mandelbutter dazu Reis und Salatteller	14,80 Euro
Zander „Florentiner Art“ auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise gratiniert dazu Butterkartoffeln	14,90 Euro



## unsere kleine Nudelecke

Spaghetti Bolognese mit grünem Salat	7,80 Euro
Tortellini in Schinken-Sahnesoße mit Käse überbacken	7,90 Euro

---

<sup>2</sup> mit Benzoesäure



## Hausmannskost

„Heringfilets nach Art des Hauses“ <sup>3</sup> in Sahnesauce mit Bratkartoffeln	7,90 Euro
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Püree	8,20 Euro
Dicke Bohnen mit gekochtem Speck und Salzkartoffeln	8,80 Euro
Schweinekotelette „Holsteiner Art“ mit Spiegelei, Speckbohnen und Bratkartoffeln	9,50 Euro
Schlachtplatte „Rheinische Art“ gekochter Speck, Kassler, Mettwurst mit Sauerkraut und Püree	11,30 Euro



## Die kleinen Klassiker

Toast <sup>1</sup> „Hawaii“ Ananas und Schinken mit Käse überbacken	5,90 Euro
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast <sup>1</sup>	6,30 Euro
Kleines Puten - Cordon Bleu mit Erbsen und Möhren und Pommes frites	8,30 Euro
2 Schweinefiletmedallions mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Salatteller	9,90 Euro

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff Sorbinsäure <sup>3</sup> mit künstl. Süßstoff Saccharin <sup>4</sup> mit Natriumcarbonat und Phosphat

## Brotzeiten und Deftiges



Rheinische Zwiebelsuppe mit Mettwurst	4,90 Euro
Siedewurst mit Kartoffelsalat	5,30 Euro
Currywurst mit Pommes frites und Mayonnaise	5,30 Euro
Käse- Wurst- Salat mit Brot	6,80 Euro
Käse- Wurst- Salat mit Bratkartoffeln	8,30 Euro
„Russenei“ hausgemachter Kartoffelsalat mit Räucherlachs, Ei, Fleischwurst und Sauce Remoulade	7,00 Euro
„Strammer Max“ Brotscheibe mit gekochtem Schinken und Spiegelei	7,30 Euro
3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln an Salatgarnitur	7,50 Euro
Speckpfannkuchen mit grünen Salatteller	7,80 Euro
Roastbeefscheiben garniert mit Sauce Remoulade, dazu Bauernbrot	8,30 Euro
Bauernsülze <sup>1</sup> mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	8,30 Euro
Pfannengyros mit Krautsalat, Pommes frites und Tzaziki	8,80 Euro
Roastbeefscheiben garniert mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	9,80 Euro

---

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff Sorbinsäure    <sup>4</sup> mit Natriumcarbonat und Phosphat

## Für unsere kleinen Gäste

bieten wir die folgenden Variationen nach Wahl  
zum Preis von 4,90 Euro an:

---

„Biene Maja“



Spaghetti Bolognese

„Nemo“



Fischstäbchen mit Pommes frites und Majo

„Benjamin Blümchen“



Chicken Nuggets mit Pommes frites  
und Ketchup

„Max und Moritz“



kleines Putenschnitzel  
mit Pommes frites und Ketchup

„Pinocchio“



1 Siedewürstchen mit Pommes frites  
und Ketchup

„Kasperle“



4 Nürnberger Würstchen  
mit Kartoffelpüree

\*\*\*\*

1 Teller Pommes mit Ketchup oder Mayo 3,50 Euro

1 Teller Spätzle mit Soße 3,50 Euro

\*\*\*\*

Kindereisdessert 1,50 Euro

\*\*\*\*

.....und wünschen „Guten Appetit“!