



Mittagskarte

- | | |
|--|----------------|
| 1. Schlemmersalat ^{a,d} | 9,90 € |
| bunte knackige Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika, reichlich garniert sowie Brot und Dip | |
| · mit gebratenen Champignons | 12,90 € |
| · mit Thunfisch, Zwiebelringen, Oliven & Peperoni | 13,90 € |
| 2. Spaghetti Bolognese ^a | 13,90 € |
| in würziger Hackfleischsoße mit Parmesan | |
| 3. Gemüsepfanne | 13,90 € |
| saisonales Gemüse in milder Creme mit Käse überbacken | |
| 4. Bombay Pfännchen | 14,90 € |
| mit Putenstreifen, Curryrahm und Fritten | |
| 5. Lasagne al Forno ^a | 13,90 € |
| Nudelaufbau mit Hackfleischsoße und Käse überbacken | |
| 6. Störtebecker Pfännchen | 14,90 € |
| mit Fischfilet und Sahnesoße, dazu Reis | |
| 7. Gulasch | 14,90 € |
| vom Rind, mit Zwiebeln, dazu Kräuterkartoffeln | |
| 8. Ofenkartoffeln le Chef | 16,90 € |
| mit Steakstreifen vom Rind, Champignons, Zwiebeln und Dip | |
| 9. Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Fritten | 15,90 € |
| 10. 2 Schweinefiletmedaillons | 15,90 € |
| mit Champignons und Zwiebeln in Bratensoße, dazu Fritten | |
| 11. Kleines Rindersteak vom Grill | 17,90 € |
| mit Kräuterbutter und Fritten | |
| 12. Paniertes Schweineschnitzel | 13,90 € |
| mit Pfeffersoße und Fritten | |
| 13. Schweinerückensteak „Jäger Art“ | 16,90 € |
| mit gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Fritten | |
| 14. Mixed Grill | 17,90 € |
| Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel vom Grill, Kräuterbutter und Fritten | |



Wochenangebote

Sonntag

Schnitzel 13,90 €

mit Soße nach Wahl (Pfeffersoße, Spezialsauce,
Knoblauchsauce oder Champignonrahmsauce)
dazu Gasthaus-Fritten und Salat

Montag

Grillplatte 17,90 €

versch. Fleischsorten vom Lavasteingrill
dazu Gasthaus-Fritten und Salat

Dienstag

Alle Nudelgerichte 13,90 €

(außer Pasta al la Chef)
dazu Salat

Mittwoch

Sauerbraten 16,90 €

dazu Gasthaus-Fritten und Rotkohl

Donnerstag

Rumpsteak klassik 23,90 €

mit Soße nach Wahl,
dazu Gasthaus-Fritten und Salat



Vorspeisen

Tagessuppe	5,80 €
Tomatensuppe ^G	5,80 €
Cuma's Platte ^A Gemischter mediterraner Vorspeisenteller mit verschiedenen Spezialitäten und Fladenbrot	16,90 €
Salat Caprese ^{A,G} Mit Tomaten, Mozzarella, Pesto & Balsamico	8,90 €
Carpaccio vom Rind ^G mit gehobeltem Parmesan und Rucola, serviert mit ofenfrischem Brot	12,90 €
Schnoits Omelett ^{A,C,G} mit frischen Champignons, Kartoffeln dazu eine kleine Salatgarnitur und ofenfrisches Brot	12,90€
Sigara Börek ^{A,G} Gefüllte Teigblätter mit Käse	7,90 €
Gebratener Fetakäse ^G	9,90 €

Salate

Bunter Marktsalat ^G Klein aber fein, bunt gemischt an unserem Hausdressing	
Kleiner Teller	5,80 €
Großer Teller	9,90 €
Salatteller Gasthaus mit Streifen von marinierten Putenbrust, Champignons und Zwiebeln, gebraten an frischen Kräutern auf leckeren Salaten der Saison	16,90€
Salatteller Korsik mit Schafskäse, Peperoni, Oliven und hausgemachtem Dressing	16,90 €
Salat a la Chef gemischte Salat und Scampis	18,90 €



Fitness Salat	18,90 €
mit Rumpsteakstreifen vom Grill, gebratenen Champignons auf frischen Salaten der Saison	
Salatteller Eschweiler	18,90 €
Streifen vom gebratenen Lachs auf buntem Salat der Saison, reichlich garniert mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	
Spezial Salat ^D	17,90 €
Gemischter Salat mit 2 Dorado Filets	
Schlemmersalat	17,90 €
3 gegrillte Schweinemedallions auf knackigen Blattsalaten der Saison, reichlich garniert	
Tonno	17,90 €
gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven	
Klassiker	
Sauerbraten „Rheinische Art“	20,90 €
mit Rotkohl und Kroketten	
Gulasch „Rheinische Art“	17,90 €
(vom Rind) mit Salzkartoffeln und Salat	
Rinderrouladen mit Rotkohl und Kroketten	19,90 €
„Himmel au Ääd“	14,90 €
Gebratene Blutwurstscheiben mit Röstzwiebeln und Apfelkompott auf Kartoffelpüree	
Dicke Berta ^G	14,90 €
Gegrillter Fleischkäse, serviert mit Speckbratkartoffeln und Senf	
Rinderleber mit Kartoffelpüree, gebr. Zwiebeln & Salat	17,90 €
Mediterrane Fleischplatte ^G	28,90 €
Herzhaft gebratenes von Rind, Schwein und Geflügel, garniert mit frischen Champignons & reichlich Gemüse, dazu Kräuterbutter und Salzkartoffeln	



Mixed Grill ^G Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel vom Grill mit Kräuterbutter, Fritten und Salat	21,90 €
Schlemmerpfanne ^G mit gebratenen Filetspitzen in Champignon-Zwiebelcremesauce, dazu Fritten und Salat	20,90 €
Esweiler „Schnittchen“ 3 unpanierte Schnitzelchen vom Filet, dazu Fritten und Salat	19,90 €
Schweinefiletpfanne „Madagaskar“ mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Fritten	21,90 €
Gefüllte Hacksteak mit Fetakäse, Butterreis und Salat	18,90 €

Gasthauspfännchen Klassiker

Marktplatz-Pfännchen Gegrillte Schweinemedallions mit Champignons und Zwiebeln in Bratensauce, dazu Bratkartoffeln, Gemüse und Salat	21,90 €
Direktor-Pfännchen Saftig gebratenes Schweinerückensteak an Knoblauchsauce mit Kartoffelgratin, Gemüse und Salat	19,90 €
Pfeffer-Pfännchen Saftig gebratenes Schweinerückensteak an einer grünen Pfeffer- sauce mit Kartoffelgratin, Gemüse und Salat	19,90 €
Fischer-Pfännchen Kross gebratenes Lachssteak auf rahmigen Blattspinat mit Petersilienkartoffeln	21,90 €
Feuer-Pfännchen Gegrilltes Putensteak an unserer leckeren Spezielsauce, Fritten, Gemüse und Salat	19,90 €



Argentinische Rumpsteaks

Rumpsteak Klassiker ^G mit Kräuterbutter, Fritten und Salat	27,90 €
Rumpsteak Madagaskar ^G mit Pfeffersoße, Gemüse und Fritten	29,90 €
Rumpsteak Metaxa ^G mit hausgemachter Metaxasoße, Fritten und Salat	29,90 €
Rumpsteak Förster mit gebr. Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkratoffeln und Salat	31,90 €
Cordon Rouge ^{G,1,3,6} Steak gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Fritten und Salat	31,90 €
Lammfilet ^G mit Spezialsoße, Gemüse und Fritten	31,90 €

Schnitzel Spezialitäten vom Schwein

mit Fritten und Salat

Wiener Art ^A	14,90 €
Pfefferschnitzel ^G mit Pfeffersoße	16,90 €
Rahmschnitzel ^C mit Rahmsoße	16,90 €
Spezial Schnitzel ^{A,G} mit Spezialsoße	16,90 €
Holsteiner Schnitzel ^C mit gebratenen Zwiebeln und zwei Spiegeleiern	17,90 €
Hawaii Schnitzel ^{A,G,1,3,6} (überbacken) mit Schinken, Ananas & Käse	17,90 €



Cordon Bleu ^{A,G,1,3,6} mit Schinken und Käse, Fritten und Salat	18,90 €
Metaxa Schnitzel ^{A,G} mit Metaxasoße, Fritten und Salat	19,90 €
Zigeuner- oder Jägerschnitzel ^{A,G} , Fritten und Salat	16,90 €
Zigeuner- oder Jägerspieße ^{A,G} zwei Schweinespieße, Fritten und Salat	17,90 €

Steak vom Schwein

mit Fritten und Salat

Holzfäller Steak ^G mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelgratin und Salat	19,90 €
Holsteiner Steak ^C mit gebr. Zwiebeln & zwei Spiegeleiern	19,90 €
Steinberger Steak ^G mit Zwiebel-Senfsoße & Käse überbacken	20,90 €

Fisch Spezialitäten

Cuma's Fischteller ^D mit Lachs, Scampi und Doradenfilet an Marktgemüse und Kartoffeln	24,90 €
Lachsfilet vom Grill ^D mit Meerrettich-Soße, Kartoffeln und Salat	21,90 €
Scampi überbacken ^{D,G} Scampis mit Bandnudeln, Rahmsoße und Käse überbacken	21,90 €
Scampi Provencal ^{D,G} in Tomatensauce mit Butterreis und Salat	22,90 €



Puten-/Hähnchen Spezialitäten

mit Fritten und Salat

Hähnchenbrustfilet ^G mit Champignonrahmsauce	18,90 €
Hähnchen Toskana ^G überbacken mit Tomaten, Mozzarella und Pesto, Rahmsauce	19,90 €
Putensteak (scharf) ^G mit Spezialsoße	18,90 €
Bombay Pfännchen ^G Putenstreifen mit Curry-Rahmsauce	17,90 €
Hähnchen Geschnetzeltes ^G mit Zwiebeln und Champignonrahmsauce	17,90 €

Burger und Würste

Eschweiler Spezial Burger ^{G,1,3} saftig gegrilltes Rinderbeef (180g) mit Speck, Käse, BBQ-Dip, Zwiebel, dazu Fritten und Salat	17,90 €
Burger Schnoits ^{G,1,3} saftig gegrilltes Rinderbeef (180g) mit Rucola, getrockneten Tomaten, dazu Fritten und Salat	17,90 €
Chili Burger mit Jalapenos, Salat, Zwiebeln, Sauergurken, dazu Fritten	17,90 €
Chef's Riesen-Currywurst ^{G,1,3} an unserer leckeren, hausgemachten und feurigen Currysoße mit Brot	8,50 €
mit Fritten	10,90 €
Eschweiler Pfefferwurst ^{G,1,3} Riesen Grillwurst mit unserer pikanten Pfeffersoße mit Fritten	10,50 €
Ein paar hausgemachte Frikadellen mit Senf und Brot	7,00 €



Flammkuchen - frisch aus dem Ofen

Französischer Flammkuchen Das Original mit Crème Fraiche, Speck und Zwiebeln	14,90 €
Italienischer Flammkuchen Der mediterrane mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Pesto	14,90 €
Flammkuchen Prosciutto mit Serrano-Schinken, Rucola und Parmesankäse	17,90 €
Flammkuchen Salmone mit Lachs, Zwiebeln und Knoblauch	17,90 €
Flammkuchen Pollo mit Hähnchenstreifen, Champignons und Zwiebeln	17,90 €
Flammkuchen Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse	17,90 €
Flammkuchen Tonno Thunfisch, Peperoni, Fetakäse, Crème Fraiche	17,90 €



Pasta- und Gemüse Spezialitäten

Alle Nudel mit Parmesan, auf Wunsch gerne ohne

Spaghetti Bolognese ^{G,A}	13,90 €
Spaghetti „Babo“ ^A mit Tomatensoße, Peperoni und Zwiebeln	13,90 €
Spaghetti „Rojhat“ ^{G,A} mit gebratenen Putenstreifen in pikanter Sauce mit Tomaten und Kräutern	16,90 €
Tagliatelle „Schnoits“ ^{G,D,A} mit Lachswürfeln und frischen Knoblauch in Tomatensauce	18,90 €
Tagliatelle „Aachener Land“ ^{,A,G} mit Blattspinat in Gorgonzola-Soße	16,90 €
Tagliatelle „Serhildan“ ^A mit Champignons, Brokkoli, Blattspinat, Knoblauch und frischen Tomaten	16,90 €
Tortellini „Spinacia“ ^{G,A} gefüllt mit Spinat, an einer frischen Pestocrème	15,90 €
Brokkoli überbacken ^{G,A} Brokkoli mit Rahmsoße und Käse überbacken ^G	15,90 €
Blumenkohl überbacken ^{G,} Blumenkohl mit Rahmsoße und Käse überbacken	15,90 €
Gemüse Pfanne ^{G,} Saisonales Gemüse in Creme mit Käse überbacken	16,90 €
Pasta a la Chef Pesto, Knoblauch, Scampis	19,90 €



Ran an die Knolle

Ofenkartoffel a la Chef ^G mit Steakstreifen vom Rind, Champignons, Zwiebeln und Dip	19,90 €
Ofenkartoffel & Kräuterrahm ^G mit frischen bunten Blattsalaten	13,90 €
Ofenkartoffel & Räucherlachs ^{D,G} mit Lachswürfeln, Kräuterrahm und bunten Blattsalaten	17,90 €
Ofenkartoffel & Hähnchenbrust ^G gegrillt mit Kräuterrahm und bunten Blattsalaten	16,90 €

Kindergeschichte

Apache Winnetou ^A Kleines Kinderschnitzel vom Schwein mit Gasthaus-Fritten und Ketchup	7,90 €
Donald Duck ^{A,G} Chicken-Nuggets mit Gasthaus-Fritten und Ketchup	7,90 €
Pippi Langstrumpf Spaghetti mit Tomatensoße	7,90 €

Beilagen auf Wunsch änderbar

+ 2,50 €:

Gasthaus-Fritten, Kroketten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin ^G, Ofenkartoffel mit Kräuterdip

Hausgemachte Soßen:

Pfeffersoße, Spezialsoße (scharf), Knoblauchsoße, Champignonrahmsoße, Zigeunersoße, Jägersoße



Dessert

Mamas Traum Frische Crêpes, Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	7,90 €
Papas Traum Vanilleis mit heißen Kirschen	7,90 €
Omis Traum Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	7,90 €
Opis Traum Nussbecher mit Nusseis, Nüssen und Sahne	7,90 €

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit

Alle Gerichte auch zum mitnehmen

Catering & Partyservice

Wir haben höchste Ansprüche an Qualität und Frische unserer Produkte sowie an unsere Lieferanten.

Genießen Sie Ihre Veranstaltung und widmen Sie sich Ihren Gästen! Buchen Sie unseren stadtbekanntem Catering-Service! Lustvolle und kulinarisch wertvolle Speisen und Getränke erwarten Sie.

Auf ein persönliches Gespräch freuen wir uns sehr!

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Phosphat, 3 mit Farbstoffen, 4 geschwärzt, 5 mit Antioxidationsmitteln, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Süßungsmittel, 8 ent. Phenylalaninquelle, 9 geschwefelt, 10 gewachst, 11 Milcheiweiß, 12 Geflügelfleischanteil, 13 mit Separatorenfleisch, 14 chininhaltig, 15 koffeinhaltig, 16 mit Stärke, 17 mit Taurin

Allergene: A glutenhaltiges Getreide: Weizen, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Seamsamen, L: Schwefeldioxid und Sulfite, M: Lupinen, N: Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung



Soft Drinks

Coca Cola, Light, Zero ^{3,7,15}	Flasche 0,2 L	2,80 €
Fanta ^{3,7}	Flasche 0,2 L	2,80 €
Sprite ^{3,7}	Flasche 0,2 L	2,80 €
Mezzo Mix ^{3,7,15}	Flasche 0,2 L	2,80 €
Apfelschorle Big Apple ^{3,7}	Flasche 0,25 L	2,80 €
Nestea Zitrone	0,2 L Glas	2,80 €
Schweppes		
Bitter Lemon ^{3,14} , Ginger Ale ³ , Tonic ³	Flasche 0,2 L	3,50 €
Wasser		
Apollinaris Selection	Flasche 0,25 L	2,80 €
Apollinaris Selection	Flasche 0,75 L	7,80 €
Vio Naturell	Flasche 0,25L	2,80 €
Vio Naturell	Flasche 0,75 L	7,80 €
Fruchtsäfte		
Apfel, Orange, Kirsch, Ananas, Maracuja	0,2L	3,50 €
<i>Auf Wunsch auch als Schorle</i>		

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹⁵		2,80 €
Espresso ¹⁵		2,80 €
Doppelter Espresso ¹⁵		3,50 €
Latte Macchiatto ¹⁵		4,50 €
Cappuccino ¹⁵		3,90 €
Milchkaffee ¹⁵		3,90 €
Kakao		3,90 €
Kakao mit Sahne		4,50 €
Tee, verschiedene Sorten		2,80 €



Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,2 L	2,20€	0,3 L	3,20€
Dom Kölsch	0,2 L	2,20€	0,3 L	3,20€

Biere aus der Flasche

Bitburger Alkoholfrei (0,0%)	0,3 L Flasche	3,50€
Vitamalz	0,3 L Flasche	3,50€
Erdinger Alkoholfrei	0,3 L Flasche	4,00€
Erdinger Hefeweizen	0,3 L Flasche	4,00€

Importierte Biere

Desperados	0,33 L Flasche	4,50€
Corona Extra	0,33 L Flasche	4,50€

Sekt & Co

André Gallois halbtrocken, trocken	0,1 L Flasche	4,90€
André Gallois halbtrocken, trocken	0,75 L Flasche	19,90€

Unsere Klassiker

Aperol Spritz, Hugo	6,90€
Campari Orange	6,90€
Weinschorle	5,90€

Hausweine

	0,2 L	1/4 L
Pinot Grigio, halbtrocken	6,00€	7,40€
Chardonnay, trocken	6,00€	7,40€
Thomas Rath Spätlese, lieblich	6,00€	7,40€
Merlot, halbtrocken	6,00€	7,40€
Cabernet Sauvignon, trocken	6,00€	7,40€
Hechtsheimer Dornfelder, lieblich	6,00€	7,40€
Rosato, trocken	6,00€	7,40€



Spirituosen

Amaretto	2,50 €	Kabänes	2,50 €
Asbach	2,50€	Linie Aquavit	2,50 €
Averna	3,00€	Likör 43	2,50 €
Bacardi	3,00€	Malteser Aquavit	2,50 €
Baileys	3,00€	Mariacron	2,50 €
Els	2,50€	Obstler	2,50 €
Fernet Branca	3,00€	Ouzo	2,50 €
Grappa	4,50€	Piccolo P17	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2,50€	Ramazotti	3,00 €
Jägermeister	2,50€	Sambuca	2,50 €
Korn	2,50€	Wodka	2,50 €

Cocktails

Alle Cocktails mit Alkohol für	7,90€
Alle Cocktails ohne Alkohol für	7,50€

Pina Colada

weißer Rum, Kokossirup, Sahne⁹, Ananas

Tequila Sunrise Tequila, Zitrone, Grenadine, Orange

Mai Thai weißer Rum, brauner Rum, Rum 73%, Mandel, Lemon, Ananas

Long Island Ice Tea Wodka, weißer Rum, Triple Sec, Gin, Tequila, Cola

Zombie Wodka, weißer Rum, Apricot, Rum 73%, Grenadine, Ananas, Orange

Simming Pool weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananas

Cuba Libre brauner Rum, Limette, Lime, Cola ^{3,11}

Spanier Wodka, Likör 43, Sahne⁹, Maracuja, Grenadine



Touch Down Wodka, Apricot Brandy, Peach, Grenadine, Lemon, Ananas, Maracuja

Lady Killer

Gin, Triple Sec, Apricot, Grenadine, Lime, Lemon, Maracuja, Ananas

Solero Wodka, Vanillesirup, Zitrone, Ananas

Cuma's Spezial

Jack Daniel's, Apricot, Brauner Rum, Lime, Lemon, Ginger Ale³

Margarita Tequila Tequila, Triple Sec, Lime, Lemon, Zitrone

White Russian Wodka, Kahlua, Sahne⁹

Mojito Weißer Rum, Limette, Lemon, Brauner Zucker, Soda

Caipirinha Cachaca, Limette, Lime , Lemon, Brauner Zucker, Soda

Hugo Sekt, Lime, Lemon, Brauner Zucker, Soda

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema Limette, Lime , Lemon

Coconut Kiss Ananas, Orange, Sahne, Kokosnusssirup, Erdbeere

Red Sky Orange, Ananas, Maracuja, Zitrone, Grenadine

Virgin Colada Ananas, Sahne⁹, Kokossirup

Cuma's Spezial 2 Limette, Lime, Lemon, Brauner Zucker, Minze, Sprite^{2,4}

Shooters_(4CL)

5,00€

B52 Kahlua, Bailyes, Rum 73%

Blow Job Kahlua, Baileys, Sahne⁹

Wodkablu Wodka, Blue Curacao, Grenadine

Orgasmus Sambucca, Baileys

Sweet Fire Wodka, Lime, Erdbeere