

Mittagskarte

- | | |
|---|--|
| 1. Schlemmersalat ^{a,d}
bunte knackige Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken
und Paprika, reichlich garniert sowie Brot und Dip
· mit gebratenen Champignons
· mit Thunfisch, Zwiebelringen, Oliven & Peperoni | 9,90€

13,90€
14,90€ |
| 2. Spaghetti Bolognese ^a
in würziger Hackfleischsoße mit Parmesan | 14,90€ |
| 3. Gemüsepfanne
saisonales Gemüse in milder Creme mit Käse überbacken | 15,90€ |
| 4. Bombay Pfännchen
mit Putenstreifen, Curryrahm und Fritten | 15,90€ |
| 5. Lasagne al Forno ^a
Nudelaufbau mit Hackfleischsoße und Käse überbacken | 15,90€ |
| 6. Störtebecker Pfännchen
mit Fischfilet und Sahnese, dazu Reis | 15,90€ |
| 7. Gulasch
vom Rind, mit Zwiebeln, dazu Kräuterkartoffeln | 15,90€ |
| 8. Ofenkartoffeln le Chef
mit Steakstreifen vom Rind, Champignons, Zwiebeln und Dip | 18,90€ |
| 9. Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Fritten | 17,90€ |
| 10. 2 Schweinefiletmedaillons
mit Champignons und Zwiebeln in Bratensoße, dazu Fritten | 16,90€ |
| 11. Kleines Rindersteak vom Grill
mit Kräuterbutter und Fritten | 19,90€ |
| 12. Paniertes Schweineschnitzel
in Pfeffersoße und Fritten | 14,90€ |
| 13. Schweinerückensteak „Jäger Art“
mit gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Fritten | 18,90€ |
| 14. Mixed Grill
Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel vom Grill mit Kräuterbutter und Fritten | 19,90€ |



Wochenangebote

Sonntag

Schnitzel 14,90€

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

Montag

Grillplatte 19,90€

versch. Fleischsorten vom Lavasteingrill
dazu Gasthaus-Fritten und Salat

Dienstag

Alle Nudelgerichte 15,90€

(außer Pasta a la Chef)
dazu Salat

Mittwoch

Sauerbraten 18,90€

dazu Gasthaus-Fritten und Rotkohl

Donnerstag

Rumpsteak Klassik 26,90€

mit Soße nach Wahl,
dazu Gasthaus-Fritten und Salat

Vorspeisen

Tagessuppe	6,50€
Tomatensuppe ^G	6,50€
Cuma's Platte ^A Gemischter mediteraner Vorspeisenteller mit verschiedenen Spezialitäten und Fladenbrot	18,90€
Salat Caprese ^{A,G} Mit Tomaten, Mozzarella, Pesto & Balsamico	9,90€
Carpaccio vom Rind ^G mit gehobeltem Parmesan und Ruccola, serviert mit ofenfrischem Brot	14,90€
Schnoits Omlett ^{A,C,G} mit frischen Champignons, Kartoffeln dazu eine kleine Salatgarnitur und ofenfrisches Brot	13,90€
Sigara Börek ^{A,G} Gefüllte Teigblätter mit Käse	8,90€
Gebratener Fetakäse ^G	10,90€

Salate

Bunter Marktsalat ^G Klein aber fein, bunt gemischt an unserem Hausdressing	
Kleiner Teller	6,50€
Großer Teller	11,90€
Salatteller Gasthaus mit Streifen von der marinierten Putenbrust, Champignons und Zwiebeln, gebraten an frischen Kräutern auf leckeren Salaten der Saison	18,90€
Salatteller Korsik mit Schafskäse, Peperoni, Oliven, und hausgemachtem Dressing	18,90€
Salat a la chef gemischte Salat und Scampis	20,90€

Fitness Salat mit Rumpsteakstreifen vom Grill, gebratenen Champignons auf frischen Salaten der Saison	20,90€
Salatteller Eschweiler Streifen vom gebratenen Lachs auf buntem Salat der Saison, reichlich garniert mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	20,90€
Spezial Salat ^D Gemischter Salat mit 2 Dorado Filets	19,90€
Schlemmersalat 3 gegrillte Schweinemedallions auf knackigen Blattsalaten der Saison, reichlich garniert	19,90€
Tonno Salat ^D gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven	19,90€

Klassiker

Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rotkohl und Kroketten	23,90€
Gulasch „Rheinische Art “ (vom Rind) mit Salzkartoffeln und Salat	19,90€
Rinderrouladen mit Rotkohl und Kroketten	21,90€
„Himmel au Ääd“ Gebratene Blutwurstscheiben mit Röstzwiebeln und Apfelkompott auf Kartoffelpüree	16,90€
Dicke Berta ^G Gegrillter Fleischkäse, serviert mit Speckbratkartoffeln und Senf	16,90€
Kalbleber mit Kartoffelpüree, gebr. Zwiebeln & Salat	23,90€
Mediterrane Fleischplatte ^G Herzhaft gebratenes von Rind, Schwein und Geflügel, garniert mit frischen Champignons & reichlich Gemüse, dazu Kräuterbutter und Salzkartoffeln	30,90€



Mixed Grill ^G	23,90 €
Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel vom Grill mit Kräuterbutter, Fritten und Salat	
Schlemmerpfanne ^G	21,90 €
mit gebratenen Filetspitzen in Champignon-Zwiebelcremesauce, dazu Fritten und Salat	
Esweiler „Schnittchen“	21,90 €
3 unpanierte Schnitzelchen vom Filet, dazu Fritten und Salat	
Schweinefiletpfannerr „Madagaskar“	24,90 €
mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Fritten	
Gefüllte Hacksteak	20,90€
mit Fetakäse, Butterreis und Salat	

Gasthauspfännchen Klassiker

Marktplatz-Pfännchen	24,90€
Gegrillte Schweinemedallions mit Champignons und Zwiebeln, in Bratensauce, dazu Bratkartoffeln, Gemüse und Salat	
Direktor-Pfännchen	22,90€
Saftig gebratenes Schweinerückensteak an Knoblauchsauce mit Kartoffelgratin, Gemüse und Salat	
Pfeffer-Pfännchen	22,90€
Saftig gebratenes Schweinerückensteak an einer grünen Pfeffersauce mit Kartoffelgratin, Gemüse und Salat	
Fischer-Pfännchen	24,90€
Kross gebratenes Lachssteak auf rahmigen Blattspinat mit Petersilienkartoffeln	
Feuer-Pfännchen	22,90€
Gegrilltes Putensteak an unserer leckeren Spezialsauce, Fritten, Gemüse und Salat	

Argentinische Rumpsteaks

Rumpsteak Klassiker ^G mit Kräuterbutter, Fritten und Salat	29,90 €
Rumpsteak Madagaskar ^G mit Pfeffersoße, Gemüse und Fritten	31,90 €
Rumpsteak Metaxa ^G mit hausgemachter Metaxasoße, Fritten und Salat	31,90 €
Rumpsteak Förster mit gebr. Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	33,90 €
Cordon Rouge ^{G,1,3,6} Steak gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Fritten und Salat	34,90 €
Lammfilet ^G mit Spezialsoße, Gemüse und Fritten	34,90 €

Schnitzel Spezialitäten vom Schwein

mit Fritten und Salat

Wiener Art ^A	15,90 €
Pfefferschnitzel ^G mit Pfeffersoße	17,90 €
Rahmschnitzel ^C mit Rahmsoße	17,90 €
Spezial Schnitzel ^{A,G} mit Spezialsoße	17,90 €
Holsteiner Schnitzel ^C mit gebratenen Zwiebeln und zwei Spiegeleiern	19,90 €
Hawaii Schnitzel ^{A,G,1,3,6} (überbacken) mit Schinken, Ananas & Käse	19,90 €



Cordon Bleu ^{A,G,1,3,6} mit Schinken und Käse	19,90 €
Metaxa Schnitzel ^{A,G} mit Metaxasoße	20,90 €
Zigeuner- oder Jägerschnitzel ^{A,G} Fritten und Salat	17,90 €
Zigeuner- oder Jägerschnitzel ^{A,G} zwei Schweinespieße, Fritten und Salat	18,90 €

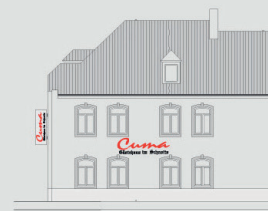
Steak vom Schwein

mit Fritten und Salat

Holzfällersteak ^G mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelgratin und Salat	21,90 €
Holsteiner Steak ^G mit gebr. Zwiebeln & zwei Spiegeleiern	21,90 €
Steinberger Steak ^G mit Zwiebel-Senfsoße & Käse überbacken	23,90 €

Fisch Spezialitäten

Cuma's Fischteller ^D mit Lachs, Scampi und Doradenfilet an Marktgemüse und Kartoffeln	27,90 €
Lachsfilet vom Grill ^D mit Meerrettich-soße, Kartoffeln und Salat	23,90 €
Scampi überbacken ^{D,G} Scampis mit Bandnudeln, Rahmsoße und Käse überbacken	23,90 €
Scampi Provencal ^{D,G} in Tomatensauce mit Butterreis und Salat	24,90 €
Zanderfilet ^D an Marktgemüse und Kartoffeln	24,90 €



Puten-/Hähnchen Spezialitäten

mit Fritten und Salat

Hähnchenbrustfilet ^G mit Champignonrahmsauce	19,90 €
Hähnchen Toskana ^G überbacken mit Tomaten, Mozzarella und Pesto, Rahmsauce	21,90 €
Putensteak (scharf) ^G mit Spezialsoße	19,90 €
Bombay Pfännchen ^G Putenstreifen mit Curry-Rahmsauce	19,90 €
Hähnchen Geschnetzeltes ^G mit Zwiebeln und Champignonrahmsauce	19,90 €

Burger und Würste

Eschweiler Spezial Burger ^{G,1,3} saftig gegrilltes Rinderbeef (180g) mit Speck, Käse, BBQ-Dip, Zwiebel, dazu Fritten und Salat	19,90 €
Burger Schnoits ^{G,1,3} saftig gegrilltes Rinderbeef (180g) mit Rucola, getrockneten Tomaten, dazu Fritten und Salat	19,90 €
Chili Burger ^{G,1,3} mit Jalapenos, Salat, Zwiebeln, Sauergurken, dazu Fritten	19,90 €
Chef's Riesen-Currywurst ^{G,1,3} an unserer leckeren, hausgemachten und feurigen Currysoße mit Brot	9,50 €
	mit Fritten 11,90€
Eschweiler Pfefferwurst ^{G,1,3} Riesen Grillwurst mit unserer pikanten Pfeffersoße dazu Fritten	11,50 €
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	15,90 €
Italienischer Flammkuchen Der mediterrane mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Pesto	15,90 €
Flammkuchen Prosciutto mit Serrano-Schinken, Rucola und Parmesankäse	18,90 €
Flammkuchen Salmone^d mit Lachs, Zwiebel und Knoblauch	18,90 €
Flammkuchen Pollo mit Hähnchenstreifen, Champignons, Zwiebel	18,90 €
Flammkuchen Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse	18,90 €
Flammkuchen Tonno Thunfisch, Peperoni, Fetakäse, Crème Fraiche	18,90 €

Pasta- und Gemüse Spezialitäten

Alle Nudel werden mit Parmesan, auf Wunsch gerne ohne

Spaghetti Bolognese ^{G,A}	14,90 €
Spaghetti „Babo“ ^A mit Tomatensauce, Peperoni und Zwiebeln	14,90 €
Spaghetti „Rojhat“ ^{G,A} mit gebratenen Putenstreifen in pikanter Sauce mit Tomaten und Kräutern	17,90 €
Tagliatelle „Schnoits“ ^{G,D,A} mit Lachswürfeln und frischen Knoblauch in Tomatensauce	19,90 €
Tagliatelle „Aachener Land“ ^{,A,G} mit Blattspinat in Gorgonzola-Soße	17,90 €
Tagliatelle „Serhildan“ ^A mit Champignons, Brokkoli, Blattspinat, Knoblauch und frischen Tomaten	17,90 €
Tortellini „Spinacia“ ^{G,A} gefüllt mit Spinat, an einer frischen Pestocrème	17,90 €
Brokkoli überbacken ^{G,A} Brokkoli mit Rahmsoße und Käse überbacken ^G	16,90 €
Blumenkohl überbacken ^G Blumenkohl mit Rahmsoße und Käse überbacken	16,90 €
Gemüse Pfanne ^{G,} Saisonales Gemüse in Crème mit Käse überbacken	17,90 €
Pasta a la Chef Pesto, Knoblauch, Scampis	21,90 €

Ran an die Knolle

Ofenkartoffel a la Chef ^G mit Steakstreifen vom Rind, Champignons, Zwiebeln und Dip	20,90 €
Ofenkartoffel & Kräuterrahm ^G mit frischen bunten Blattsalaten	14,90 €
Ofenkartoffel & Räucherlachs ^{D,G} mit Lachswürfeln, Kräuterrahm und bunten Blattsalaten	18,90 €
Ofenkartoffel & Hähnchenbrust ^G gegrillt mit Kräuterrahm und bunten Blattsalaten	17,90 €

Kindergerichte

Apache Winnetou ^A Kleines Kinderschnitzel vom Schwein mit Gasthaus-Fritten und Ketchup	8,90 €
Donald Duck ^{A,G} Chicken-Nuggets mit Gasthaus-Fritten und Ketchup	8,90 €
Pipi Langstrumpf Spaghetti mit Tomatensauce	8,90 €

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

8,90 €

8,90 €

Papas Traum

Vanilleis mit heißen Kirschen

8,90 €

Omis Traum

Vanilleis mit Eierlikör und Sahne

8,90 €

Opis Traum

Nussbecher mit Nusseis, Nüssen und Sahne

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 stadtbekannten 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	3,00 €
Fanta ^{3,7}	Flasche 0,2 L	3,00 €
Sprite ^{3,7}	Flasche 0,2 L	3,00 €
Mezzo Mix ^{3,7,15}	Flasche 0,2 L	3,00 €
Apfelschorle ^{3,7}	Flasche 0,2 L	
Eistee Pfirsich	0,2 L Glas	3,00 €
Schweppes		
Bitter Lemon ^{3,14} , Ginger Ale ³ , Tonic ³	Flasche 0,2 L	3,50 €
Wasser		
Apollinaris Selection	Flasche 0,25 L	3,00 €
Apollinaris Selection	Flasche 0,75 L	7,80 €
Vio Naturell	Flasche 0,25 L	3,00 €
Vio Naturell	Flasche 0,75 L	7,80 €
Fruchtsäfte		
Apfel, Orange, Kirsch, Ananas, Maracuja	0,2 L	3,50 €
<i>Auf Wunsch auch als Schorle</i>		

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹⁵	3,00 €
Espresso ¹⁵	3,00 €
Doppelter Espresso ¹⁵	4,00 €
Latte Macchiatto ¹⁵	4,50 €
Cappuccino ¹⁵	3,80 €
Milchkaffee ¹⁵	3,80 €
Kakao	3,80 €
Kakao mit Sahne	4,50 €
Tee, verschiedene Sorten	3,00 €



Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,2 L	2,30 €	0,3 L	3,40 €
Dom Kölsch	0,2 L	2,30 €	0,3 L	3,40 €

Biere aus der Flasche

Bitburger Alkoholfrei (0,0%)	0,3 L Flasche	3,80 €
Vitamalz	0,3 L Flasche	3,80 €
Erdinger Alkoholfrei	0,3 L Flasche	4,20 €
Erdinger Hefeweizen	0,3 L Flasche	4,20 €

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	5,50 €
André Gallois halbtrocken, trocken	0,75 L Flasche	19,90 €

Unsere Klassiker

Aperol Spritz, Hugo	7,90 €
Campari Orange	7,90 €
Weinschorle	6,50 €

Hausweine

	0,2 L	1/4 L
Pinot Grigio, halbtrocken	6,50 €	7,90 €
Chardonay, trocken	6,50 €	7,90 €
Thomas Rath Spätlese, lieblich	6,50 €	7,90 €
Merlot, halbtrocken	6,50 €	7,90 €
Cabernet Sauvignon, trocken	6,50 €	7,90 €
Hechtsheimer Dornfelder, lieblich	6,50 €	7,90 €
Rosato, trocken	6,50 €	7,90 €



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 8,90 €

Alle Cocktails ohne Alkohol für 7,90 €

Pina Colada

weißer Rum, Kokossirup, Sahne⁹, Ananas

Tequila Sunrise Tequila, Zitrone, Gernadine, 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

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

Spanier Wodka, Likör 43, Sahne⁹ Maracuja, Gernadine



Touch Down

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

Lady Killer

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

Solero Wodka, Vanillesirup, Zitrone, Ananas

Cuma's Spezial

Jack Daniel's, Aprico, 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, Bailyes, Sahne⁹

Wodkablu Wodka, Blue Curacao, Grenadine

Orgasmus Sambucca, Baileys

Sweet Fire Wodka, Lime, Erdbeere