



Mittagskarte

1. Schlemmersalat <small>a,d</small>	9,90€
bunte knackige Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika, reichlich garniert sowie Brot und Dip	
· mit gebratenen Champignons	13,90€
· mit Thunfisch, Zwiebelringen, Oliven & Peperoni	14,90€
2. Spaghetti Bolognese <small>a</small>	14,90€
in würziger Hackfleischsoße mit Parmesan	
3. Gemüsepflanne	15,90€
saisonales Gemüse in milder Creme mit Käse überbacken	
4. Bombay Pfännchen	15,90€
mit Putenstreifen, Curryrahm und Fritten	
5. Lasagne al Forno <small>a</small>	15,90€
Nudelauflauf mit Hackfleischsoße und Käse überbacken	
6. Störtebecker Pfännchen	15,90€
mit Fischfilet und Sahnesoße, dazu Reis	
7. Gulasch	15,90€
vom Rind, mit Zwiebeln, dazu Kräuterkartoffeln	
8. Ofenkartoffeln le Chef	18,90€
mit Steakstreifen vom Rind, Champignons, Zwiebeln und Dip	
9. Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Fritten	17,90€
10. 2 Schweinefiletmedaillons	16,90€
mit Champignons und Zwiebeln in Bratensoße, dazu Fritten	
11. Kleines Rindersteak vom Grill	19,90€
mit Kräuterbutter und Fritten	
12. Paniertes Schweineschnitzel	14,90€
in Pfeffersoße und Fritten	
13. Schweinerückensteak „Jäger Art“	18,90€
mit gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln, dazu Fritten	
14. Mixed Grill	19,90€
Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel vom Grill mit Kräuterbutter und Fritten	



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 gebrillierte Schweinemedaillons 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 Herhaft 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 znd Salat	
Schlemmerpfanne G	21,90 €
mit gebratenen Filetspitzen in Champignon-Zwiebelcremesauce, dazu Fritten und Salat	
Eschweiler „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 Schweinemedaillons 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	29,90 €
mit Kräuterbutter, Fritten und Salat	
Rumpsteak Madagaskar ^G	31,90 €
mit Pfeffersoße, Gemüse und Fritten	
Rumpsteak Metaxa ^G	31,90 €
mit hausgemachter Metaxasoße, Fritten und Salat	
Rumpsteak Förster mit gebr. Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	33,90 €
Cordon Rouge ^{G,1,3,6}	34,90 €
Steak gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Fritten und Salat	
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 <small>A,G,1,3,6</small> mit Schinken und Käse	19,90 €
Metaxa Schnitzel <small>A,G</small> mit Metaxasoße	20,90 €
Zigeuner- oder Jägerschnitzel <small>A,G</small> Fritten und Salat	17,90 €
Zigeuner- oder Jägerschnitzel <small>A,G</small> zwei Schweinespieße, Fritten und Salat	18,90 €

Steak vom Schwein

mit Fritten und Salat

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

Fisch Spezialitäten

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



Puten-/Hähnchen Spezialitäten

mit Fritten und Salat

Hähnchenbrustfilet ^G mit Champignonrahmsoße	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-Rahmsoße	19,90 €
Hähnchen Geschnetzeltes ^G mit Zwiebeln und Champignonrahmsoße	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 mit Fritten	9,50 € 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	15,90 €
Das Original mit Crème Fraiche, Speck und Zwiebeln	
Italienischer Flammkuchen	15,90 €
Der mediterrane mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Pesto	
Flammkuchen Prosciutto	18,90 €
mit Serrano-Schinken, Rucola und Parmesankäse	
Flammkuchen Salmone	18,90 €
mit Lachs, Zwiebel und Knoblauch	
Flammkuchen Pollo	18,90 €
mit Hähnchenstreifen, Champignons, Zwiebel	
Flammkuchen Hawaii	18,90 €
mit Schinken, Ananas und Käse	
Flammkuchen Tonno	18,90 €
Thunfisch, Peperoni, Fetakäse, Crème Fraiche	



Pasta- und Gemüse Spezialitäten

Alle Nudel werden mit Parmesan, auf Wunsch gerne ohne

Spaghetti Bolognese <small>G,A</small>	14,90 €
Spaghetti „Babo“ <small>A</small> mit Tomatensauce, Peperoni und Zwiebeln	14,90 €
Spaghetti „Rojhat“ <small>G,A</small> mit gebratenen Putenstreifen in pikanter Sauce mit Tomaten und Kräutern	17,90 €
Tagliatelle „Schnoits“ <small>G,D,A</small> mit Lachswürfeln und frischen Knoblauch in Tomatensauce	19,90 €
Tagliatelle „Aachener Land“ <small>,A,G</small> mit Blattspinat in Gorgonzola-Soße	17,90 €
Tagliatelle „Serhildan“ <small>A</small> mit Champignons, Brokkoli, Blattspinat, Knoblauch und frischen Tomaten	17,90 €
Tortellini „Spinacia“ <small>G,A</small> gefüllt mit Spinat, an einer frischen Pestocrème	17,90 €
Brokkoli überbacken <small>G,A</small> Brokkoli mit Rahmsoße und Käse überbacken <small>G</small>	16,90 €
Blumenkohl überbacken <small>G</small> Blumenkohl mit Rahmsoße und Käse überbacken	16,90 €
Gemüse Pfanne <small>G,</small> 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	20,90 €
mit Steakstreifen vom Rind, Champignons, Zwiebeln und Dip	
Ofenkartoffel & Kräuterrahm ^G	14,90 €
mit frischen bunten Blattsalaten	
Ofenkartoffel & Räucherlachs ^{D,G}	18,90 €
mit Lachswürfeln, Kräuterrahm und bunten Blattsalaten	
Ofenkartoffel & Hähnchenbrust ^G	17,90 €
gegrillt mit Kräuterrahm und bunten Blattsalaten	

Kindgerichte

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

Beilagen auf Wunsch änderbar

+ 2,50 €:

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

Hausgemachte Soßen:

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



Dessert

Mamas Traum	8,90 €
Frische Crêpes, Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	8,90 €
Papas Traum	8,90 €
Vanilleis mit heißen Kirschen	8,90 €
Omis Traum	8,90 €
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	8,90 €
Opis Traum	8,90 €
Nussbecher mit Nusseis, Nüssen und Sahne	8,90 €

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 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: Sesamsamen, 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 Macchiato 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 €
Chardonnay, 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, Kokosnussirup, 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%

Orgasmus Sambucca, Baileys

Blow Job Kahlua, Bailyes, Sahne⁹

Sweet Fire Wodka, Lime,

Wodkablue Wodka, Blue Curacao, Grenadine

Erdbeere