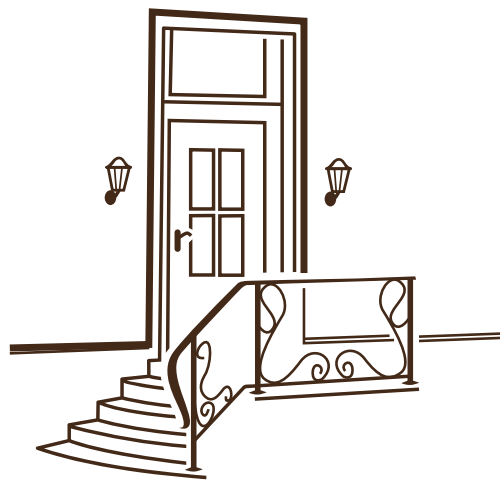


Speisenkarte



GASTHAUS
AGETHEN

Vorspeisen

Tomatencremesuppe	5,50 €
Broccoli creme Suppe	5,50 €
Gemischter Salat	5,50 €
Rinderfilet-Carpaccio	10,80 €

Kleinigkeiten

Gemischter Salat mit Thunfisch und Hausdressing	12,50 €
Strammer Max Brot mit Kochschinken oder rohen Schinken und 3 Spiegeleier dazu saure Beilage	10,80 €
Bauernfrühstück Bratkartoffeln, mit Zwiebeln, Speck, Ei und saurer Gurke durcheinander	10,80 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat	10,80 €
Frische Camembert frittiert mit Preiselbeeren, Brot, Butter und Salat	10,80 €
Champignons mit Kräuterquark, Brot und Salat	10,80 €
Lachs auf Rösti roten Zwiebeln, Kräuterquark und Salat	14,80 €
Matjestatar auf Rösti roten Zwiebeln, Kräuterquark und Salat	14,80 €
Matjesschmaus mit Bratkartoffeln	14,80 €



Die Liste mit Zusatzstoffen und Allergene liegt an der Theke aus!

Salate

Feinschmecker	17,80 €
gemischter Salat der Saison mit geschmorten Roastbeefstreifen	
Marktsalat	16,80 €
gemischter Salat der Saison und gebratenen Putenbruststreifen	
Strahlemann	14,80 €
gemischter Salat mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern	
Vegetarischer Salat	14,80 €
gemischter Salat mit gebackenem Ziegenkäse und Honig	

Zu allen Salaten reichen wir frisches Brot

Leckerchen

Unnaer	14,80 €
Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln und Speck auf Brot dazu gemischter Salat	
Karlchen	19,80 €
kleines Rumpsteak mit Preiselbeeren, Birne und Bavaria Blu überbacken auf Brot, dazu gemischter Salat	



Pfannenschnitzel

Waidmann	15,80 €
Schnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße	
Ortsvorsteher	15,80 €
Schnitzel mit Kochschinken, geschmorten Zwiebeln und Spiegelei	
Teufelchen	15,80 €
Schnitzel mit pikanter Paprikasoße	
Zwiebelschnitzel	15,80 €
mit geschmorten Zwiebeln	
Schnitzel Hawaii	15,80 €
mit Ananas und Käse überbacken	
Cordon bleu	15,80 €
mit Käse – Schinken Füllung	

(alle Schnitzel auch mit Pute oder Vegetarisch)

2 Beilagen zur Wahl

Buntes Gemüse oder Salat

Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Steakhouse Pommes oder
Kartoffelstampf

Kindermenüs bis 12 Jahre

Schlawiner Schnitzel	6,80 €
Kleines Schnitzel mit Pommes oder Bratkartoffeln und Gemüse	
Küken Teller	6,80 €
hausgemachte Nuggets mit Pommes und Gemüse	



Die Liste mit Zusatzstoffen und Allergene liegt an der Theke aus!

Klassiker

Schweinefiletmedaillons mit Pfeffersoße	18,90 €
Alter Steiger Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße dazu 2 Spiegeleier	18,90 €
Rumpsteak ca. 300g wahlweise mit Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln	25,50 €
Braumeister Rumpsteak auf Zwiebel-Hövels-Soße	25,50 €
Lachsfilet Lachsfilet (gedünstet) mit Tomate/Paprika/Knoblauchsoße	22,50 €
Kabeljaufilet Kabeljaufilet (gedünstet) mit Tomate/Paprika/Knoblauchsoße	22,50 €

2 Beilagen zur Wahl

Buntes Gemüse oder Salat

Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Steakhouse Pommes
oder Kartoffelstampf

Agethenburger ca. 180g Rohgewicht mit Salat, Röstzwiebeln und Käse überbacken	9,90 €
Agethen-Spezialburger ca. 180g Rohgewicht mit Salat, geschmorten Zwiebeln und Bacon	9,80 €
Agethen-Veggiburger mit Salat, Käse überbacken und Röstzwiebeln	9,80 €



Die Liste mit Zusatzstoffen und Allergene liegt an der Theke aus!

Wein und Sekt

Rotwein

Portugieser QbA halbtrocken	0,2l	4,00	Flasche 1l	18,00
Torremoron Tempranillo (span. trocken)	0,2l	4,50	Flasche 0,75l	18,00
Merlot französisch	0,2l	4,50	Flasche 1l	20,00

Rosé

Rosado VdT trocken	0,2l	4,50	Flasche 0,75l	18,00
--------------------	------	------	---------------	-------

Weißwein

Grauburgunder QbA trocken	0,2l	4,50	Flasche 1l	20,00
Chardonnay (deutsch, trocken)	0,2l	4,50	Flasche 0,75l	18,00
Silvaner (deutsch, feinherb)	0,2l	4,50	Flasche 1l	20,00
Riesling (deutsch, halbtrocken)	0,2l	4,50	Flasche 1l	20,00
Weinschorle		4,00		

Sekt	0,1l	3,80	Flasche 0,75l	20,00
Hugo				5,50
Aperol Spritz				5,50
Lillet				5,50

Heissgetränke

Tasse Kaffee	2,00
Latte Macchiato	3,00
Cappuccino	3,00
Espresso	2,50
Tee	2,50
Kakao	3,00
Moccachino	3,00



Spirtuosen

Hertingpörter	2 cl.	2,50
Korn	2 cl.	2,00
Alter Schneider	2 cl.	2,50
Linie	2 cl.	3,50
Ouzo	2 cl.	2,50
Vodka	2 cl.	3,00
Fernet Branca	2 cl.	3,00
Underberg	2 cl.	2,50
Tequila (Gold, Silber)	2 cl.	3,50
Gin	2 cl.	3,50
Grappa	2 cl.	3,50
Obstler	2 cl.	3,50
Williams Birne	2 cl.	2,50
Jägermeister	2 cl.	2,50
Ramazotti 4 cl	4 cl.	4,00
Sambuca (hell, dunkel)	2 cl.	3,50
43er	2 cl.	3,50
Baileys	4 cl.	4,00
Bacardi (superior)	4 cl.	3,50
Taubenschiess	2 cl.	3,50
Füßchen	2 cl.	4,50



Herzlich Willkommen im Gasthaus Agethen!

Leckerer Essen, frisch zubereitet mit regionalen Produkten und gewürzt mit einer gesunden Prise Unna. Dazu ein kühles Getränk in guter Gesellschaft: Das ist unser Gasthaus Agethen.

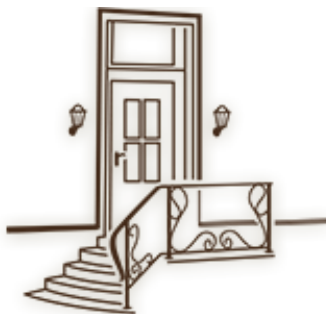
Ob Ihr Euch mit Freunden auf ein Bier treffen oder in gepflegter Atmosphäre unsere Köstlichkeiten genießen wollt - Wir bieten Euch den passenden Rahmen.

Unser Biergarten bietet eine urige Atmosphäre, in Kombination mit kalten Getränken und erstklassiger westfälischer Küche. Hier kehrt man gerne ein!

Beachtet bitte unsere wechselnden Tagesgerichte, die wir Euch regelmäßig an die Kreidetafel schreiben.

Ihr fühlt Euch hier so wohl, dass Ihr uns mieten möchtet? Kein Problem! Zum Reservieren steht Euch unser Saal zu Verfügung. Ganz egal ob Familienfeier oder Meeting; wir versorgen Euch mit Platz, Speis und Trank und Gastlichkeit.

Ihr möchtet lieber bei Euch zu Hause feiern? Wir können auch Partyservice! Sprecht uns einfach an, oder hinterlasst eine Nachricht über unsere Homepage www.gasthaus-agethen.de.



GASTHAUS AGETHEN

Gasthaus Agethen

Hertingerstraße 10

59423 Unna

Telefon: 02303 / 25 49 69 0

Öffnungszeiten: Täglich ab 17 Uhr

www.gasthaus-agethen.de



GASTHAUS AGETHEN