

Unsere Speisekarte



© Design by HK 2021
02473-6486

Wir heißen Sie herzlich Willkommen
im Restaurant

„Haus Dedenborn“

Lieber Gast

Mit vier Händen und vier Füßen
die beiden Chefs lassen grüßen.

Wir bitten um etwas Geduld,
unser frischgemachtes Essen ist schuld.

Vielen Dank im Voraus,
wir hoffen, Sie gehen zufrieden nach Haus
und wünschen uns ein Wiedersehen ohne Zorn.

Kalle und Siggie
sowie das ganze Team von
„Haus Dedenborn“



Öffnungszeiten

Sommer:

Mi. – Sa. 11:30 – 19:30 Uhr, So. ...bis 19:00 Uhr
Küche durchgehend geöffnet

Winter:

Mi. – Fr. 11:30 – 14:00 Uhr
Küche geöffnet

Sa. 11:30 – 19:30 Uhr, So. ...bis 19:00 Uhr
Küche durchgehend geöffnet

Mo. + Di. ganzjährig Ruhetag

Tischreservierungen

Sonntags nur bis 12:30 Uhr

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl oder Buchstaben (z.B. ^{2.A.C}) rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Zusatzstoffe:

- 1) **mit Konservierungsstoff**
with preservatives
- 2) **mit Farbstoff**
with dye
- 3) **mit Antioxidationsmittel**
with antioxidant
- 4) **mit Süßungsmittel Saccharin**
with sweetener saccharin
- 5) **mit Süßungsmittel Cyclamat**
with sweetener cyclamate
- 6) **mit Süßungsmittel Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle**
with sweetener aspartame
contains a source of phenylalanine
- 7) **mit Süßungsmittel Acesulfam**
with sweetener acesulfame
- 8) **mit Phosphat**
with phosphate
- 9) **geschwefelt**
sulphurated
- 10) **chininhaltig**
quinine-containing
- 11) **coffeinhaltig**
caffeine-containing
- 12) **mit Geschmacksverstärker**
with flavour enhancer
- 13) **geschwärzt**
blackened
- 14) **gewachst**
waxed
- 15) **gentechnisch verändert**
genetically modified

Allergene:

- A) **Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)**
cereals containing gluten
(wheat, rye, barley)
- B) **Krebstiere**
crustaceans
- C) **Eier**
eggs
- D) **Fisch**
fish
- E) **Erdnüsse**
peanuts
- F) **Soja**
soya
- G) **Milch/Laktose**
milk/lactose
- H) **Schalenfrüchte (Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse)**
nuts (walnut, almond, hazelnut)
- I) **Sellerie**
celery
- J) **Senf**
mustard
- K) **Sesam**
sesame
- L) **Schwefeldioxid und Sulfite**
sulphur dioxide and sulphites
- M) **Lupinen**
lupins
- N) **Weichtiere**
Molluscs

Zusatzstoffe
und
Allergene
in unseren
Speisen und Getränken





Kinderteller

...bis 12 Jahre

Bockwurst^{I, J, 1} € 7,00

- mit Majonaise / Ketchup und Pommes Frites

Fischstäbchen^D € 7,00

- mit Majonaise / Ketchup und Pommes Frites

Kinderteller „Heidi“ kleines Schnitzel^{1, A, C, G} € 9,00

- mit Majonaise / Ketchup und Pommes Frites

- plus zusätzlich mit einer Soße € 10,00

6 St. Chicken Nuggets^{5, A, J} € 7,00

- mit Majonaise / Ketchup und Pommes Frites

...gerne können Sie sich einen Salat vom Buffet dazu nehmen !

Räuberteller € 0,00

Beilagen zusätzlich:

pro Portion

Mayonnaise, Ketchup € 1,00

Pommes Frites, Pommes Croquettes, Bandnudeln, Gemüse € 3,50

Sauce Béarnaise € 4,00

Folienkartoffel mit Sauerrahm-Dip € 6,50

Beilagenänderungen:

Bei Änderungen berechnen wir
extra... € 1,00

Bei Folienkartoffel anstatt
Pommes Frites etc. € 3,50





Kleine Gerichte

Rindfleischsuppe ^{A, J} € 5,00

Rindfleischsuppe ^{A, J} € 8,50
- groß mit Toast

Zwiebelsuppe ^A € 6,50

Zwiebelsuppe ^{A, G} überbacken € 7,90

Salat vom Buffet € 5,50
- kleiner Teller

Salat vom Buffet € 9,50
- großer Teller mit Toast und Butter

Folienkartoffel € 12,50
- mit frischen Champignons und Sauerrahm-Dip ^{1, 4, 9, A, C, F, G, J}
dazu ein Salat vom Buffet

Bitte beachten Sie die Zusatzstoffe und Allergene
in unseren Salatsaucen!

... Majonaisse Sauce ^{1, 4, 12, A, C, D, F, G, I, J}

... Honig-Senf Sauce ^{1, 2, 4, 12, C, J}

... Cocktailsauce ^{1, 2, 4, 12, C, J}

... Essig und Öl ^{1, 4, A, J}





Toastgerichte ...ab 17:00 Uhr



Toast^{1, 4} „Hawaii“ € 10,50

- Schinken^{1, 3, 12} mit Ananas^{1, 4}
und Käse^{1, 2} gratiniert

Toast^{1, 4} „Jäger Art“ € 10,50

- frische Champignons mit Sauce Béarnaise^{4, c}
und Salat vom Buffet

Toast^{1, 4} „Waliser Art“ € 12,30

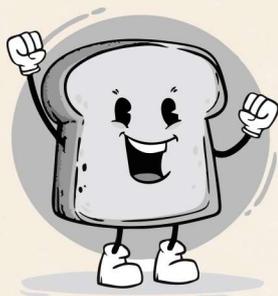
- Schinken^{1, 3, 12} mit Tomaten
und Käse^{1, 2} gratiniert

Toast^{1, 4} „Schweizer Art“ € 12,30

- Schinken^{1, 3, 12}, Schweine-Medaillons
und Käse^{1, 2} gratiniert

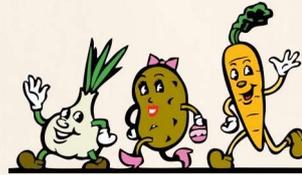
Toast^{1, 4} „Haus Dedenborn“ € 12,30

- Schinken^{1, 3, 12}, Spargel, Champignons
und Käse^{1, 2} gratiniert





Vegetarische Gerichte



Toast „Jäger Art“ mit frischen Champignons **€ 10,50**
- Sauce Béarnaise ^{4. C}, dazu ein Salat vom Buffet

Folienkartoffel **€ 12,50**
- mit frischen Champignons
und Sauerrahm-Dip ^{1. 4. 9. A. C. F. G. J} dazu ein Salat vom Buffet

Gemügestäbchen (6 Stück) **€ 14,80**
- mit Salat vom Buffet, Sauce nach Wahl und Pommes Frites

Gemüseschnitzel **€ 14,80**
- mit Salat vom Buffet, Sauce nach Wahl und Pommes Frites

Zwiebelsuppe **€ 6,50**

Zwiebelsuppe überbacken **€ 7,90**

* Bei den vegetarischen Gerichten
ist keine Suppe
im Preis inbegriffen !





Schnitzelkarte

...vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“

- Schweineschnitzel paniert ^{A, C, G, I, K}

und Pommes Frites € 16,80

...als Seniorenteller € 15,50

Schnitzel ^{A, C, G, J, K} „Monschauer Kräutersenfauce“ ^{A, G, I, J}

- und Pommes Frites € 18,80

...als Seniorenteller € 16,50

Pfefferschnitzel ^{A, C, G, I, K}

€ 18,80

- Pfeffersauce und Pommes Frites

...als Seniorenteller € 16,50

Schnitzel „Knobi Art“ ^{A, C, G, J, K}

€ 19,80

- mit einer feinen Knoblauch-Fruchtsoße ^{A, C, 1, 2, 6}
und Pommes Frites

...als Seniorenteller € 17,50

Schnitzel „Hawaii“

€ 19,80

- ganze Früchte ^{1, 4, C} Sauce Béarnaise ^{4, C}
dazu Salzkartoffeln und Gemüse ^{1, 4, G, J}

...als Seniorenteller € 17,50

Zu allen Hauptgerichten
reichen wir eine
Rindfleischsuppe und einen
Salat vom Buffet!





Schnitzelkarte

...vom Schwein

Damenschnitzel^{A, C, G, I, K} € 19,80

- Zwiebel, frische Champignons und Pommes Frites

...als Seniorenteller € 17,50

Herrenschnitzel^{A, C, G, I, K} € 19,80

- Zwiebel, Pfeffersauce und Pommes Frites

...als Seniorenteller € 17,50

Champignonrahmschnitzel^{A, C, G, J, K} € 20,80

- Rahmsauce⁴ mit frischen Champignons und Pommes Frites

...als Seniorenteller € 18,50

Schnitzel^{A, C, G, I, K} mit frischen Champignons € 20,80

- Sauce Béarnaise^{4, C} und Pommes Frites

...als Seniorenteller € 18,50

Schnitzel „Monte Carlo“^{A, C, G, I, K} € 22,80

- belegt mit Obst und Spargel, Sauce Béarnaise^{4, C} und Pommes Frites

...als Seniorenteller € 20,50

Zu allen Hauptgerichten
reichen wir eine
Rindfleischsuppe und einen
Salat vom Buffet!





Feine Leckerei

Hähnchenbrust € 19,80

„Südsee“

- Pfirsich, Ananas^{1. 4. C} Sauce Béarnaise^{4. C}
und Bandnudeln^{A. F. K}

...als Seniorenteller € 17,50

Fisch



Lachsfilet

€ 23,80

- zwei gedünstete Lachsfilet, Sauce Béarnaise^{4. C}
und Bandnudeln^{A. F. K}

...als Seniorenteller € 21,50

Oma's gute Küche

Braten nach Großmutter's Hausrezept € 19,80

- stetig wechselnder Braten (...fragen Sie bitte beim Personal)
Salzkartoffeln und Gemüse^{1. 4. G. J}

...als Seniorenteller € 17,50

**Zu allen Hauptgerichten
reichen wir eine
Rindfleischsuppe und einen
Salat vom Buffet!**





Feine Leckereien

Schnitzel ^{A, C, G, I, K} € 21,80

„Florida“

- belegt mit Früchten ^{1, 4, C} und Käse ^G überbacken, Sauce Béarnaise ^{4, C} und Pommes Croquettes

...als Seniorenteller € 19,50

Grillteller „Haus Dedenborn“ € 29,80

- verschiedene Steaks (Rind - Schwein - Hähnchen) mit Speckbohnen, Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes Croquettes

Rumpsteak „Feinschmecker“ € 34,80

- Steak belegt mit Früchten ^{1, 4, C}, Spargel ^{1, A} frische Champignons, Sauce Béarnaise ^{4, C} und Pommes Croquettes

Grillplatte „Art des Hauses“ für 2 Personen € 59,00

- verschiedene Steaks (Rind - Schwein - Hähnchen) Gemüse, frische Champignons, Grilltomate, Sauce Béarnaise, mit Pommes Frites und Pommes Croquettes

Zu allen Hauptgerichten
reichen wir eine
Rindfleischsuppe und einen
Salat vom Buffet!





Pfannengerichte

Schweinefilet € 22,80

„Pfefferrahm“

- pikante Pfefferrahmsauce
und Pommes Croquettes

...als Senienteller € 20,50

Schweinefilet „Dijon“^{A, G, I, J} € 22,80

- mit Kräuter-Senfsauce
und Pommes Croquettes

...als Senienteller € 20,50

Schweinefilet mit frischen Champignons € 24,80

- mit Sauce Béarnaise^{4, C}
und Pommes Croquettes

...als Senienteller € 22,50

Schweinefilet „Topf“ auf Bandnudeln^{A, F, K} € 24,80

- mit Champignonrahmsauce⁴

**Zu allen Hauptgerichten
reichen wir eine
Rindfleischsuppe und einen
Salat vom Buffet!**





Steaks

Argentinische Rindersteaks 250 gr.

Rumpsteak € 27,80
„Kräuterbutter“

- und Pommes Frites

Rumpsteak „Dijon“^{A, G, I, J} € 30,80

- Monschauer-Kräutersenf sauce und Pommes Frites

Rumpsteak „Madagaskar“ € 30,80

- Pfefferrahmsauce und Pommes Frites

Rumpsteak „Knobi-Art“ € 31,80

- feine Knoblauch-Fruchtsauce und Pommes Frites

Rumpsteak „Holzfäller Art“ € 32,80

- Zwiebel, frische Champignons und Pommes Frites

* ...zusätzlich Sauce Béarnaise^{4, C} € 2,00

Rumpsteak „Herren Art“ € 32,80

- Zwiebel, Pfeffersauce und Pommes Frites

**Zu allen Hauptgerichten
reichen wir eine
Rindfleischsuppe und einen
Salat vom Buffet!**





Eiskarte

Eine Kugel Eis € 1,80

Vanille, Erdbeere, Zitrone,
Nuss, Schokolade, Stracciatella

Sanfter Engel € 5,50

- Vanilleeis ^{1, 2, 4, A, C, E, G, H} mit Orangensaft

- ...mit Sahne ^{7, 6} € 6,00

Eierlikörbecher € 7,80

- Vanilleeis ^{1, 2, 4, A, C, E, G, H} mit Eierlikör ^{1, 2, 4, 11, 12, A, C, F, G} und Sahne ^{7, 6}

Dame Blanche € 8,50

- Vanilleeis ^{1, 2, 4, A, C, E, G, H} und warme Schokolade ^{11, 6} mit Sahne ^{7, 6}

Stracciatellerbecher € 8,50

- Stracciatellaeis ^{1, 2, 4, A, C, E, G, H} mit Schokoladensöße /-raspel ^{11, 6} und Sahne ^{7, 6}

Schokotörtchen ^{11, 6} € 10,50

- auf Vanillesauce, Vanilleeis ^{1, 2, 4, A, C, E, G, H} und Sahne ^{7, 6}

Waffel „Deluxe“ € 10,50

- belgische Waffel mit Vanilleeis ^{1, 2, 4, A, C, E, G, H}
Sahne ^{7, 6}, Caramelsauce ¹²
und Krokant garniert





Warme Getränke

Kaffee ^{2, 11} Tasse	€ 2,40
Kaffee ^{2, 11} große Tasse	€ 4,60
Kaffee ^{2, 11} Kännchen	€ 4,80
Tee ² Tasse	€ 2,40
Tee ² Kännchen	€ 4,80
Kakao ^{2, 11} große Tasse mit Sahne ^{7, 6}	€ 4,80
Espresso ^{2, 11}	€ 2,40
Cappuccino ^{2, 11, 6}	€ 2,60
Mocca-Cino ^{2, 11, 6}	€ 2,60
Latte Macchiato ^{2, 11, 6}	€ 3,50
Milchkaffee ^{2, 11, 6} große Tasse	€ 4,00
Glühwein ^{2, 4}	€ 3,00
Grog ²	€ 3,00
Russische Schokolade (Rum) ^{2, 3, 4, 11, 12, 6}	€ 7,50
Rüdesheimer Kaffee (Weinbrand) ^{2, 3, 4, 11, 12, 6}	€ 7,50
Irish Coffee (Whisky) ^{2, 3, 4, 11, 12, 6}	€ 7,50





Biere

Bitburger vom Fass ^A	0,3 l	€ 3,20
Reissdorf Kölsch vom Fass ^A	0,3 l	€ 3,20
Eifeler Landbier, Flasche ^A	0,33 l	€ 3,50
Bitburger 0,0 %, Flasche ^A	0,33 l	€ 3,50
Benediktiner Weizen, Flasche ^A	0,5 l	€ 4,90
Benediktiner Weizen, alkoholfrei Flasche ^A	0,5 l	€ 4,90
Leffe Abteibier dunkel, Flasche ^{2, A}	0,33 l	€ 4,50
Radler ^{4, A}	0,3 l	€ 3,20
Radler 0,0 %, Flasche ^{4, A}	0,33 l	€ 3,50
Cola-Bier-Mix „Drecksack“ ^{2, 3, 8, A}	0,3 l	€ 3,20
Malzbier ^{2, 3, A}	0,3 l	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

Fassbrause, Flasche ^{2, 4, A}	0,33 l	€ 3,50
Gerolsteiner Sprudel, Flasche	0,25 l	€ 3,00
Gerolsteiner Naturell, Flasche	0,25 l	€ 3,00
Gerolsteiner Sprudel, Flasche	0,75 l	€ 6,00
Coca Cola ^{2, 3, 8}	0,3 l	€ 3,20
Coca Cola Zero ^{2, 3, 8}	0,3 l	€ 3,20
Fanta Orangen-Limonade ^{2, 3}	0,3 l	€ 3,20
Cola-Fanta-Mix „Diesel“ ^{2, 3, 4}	0,3 l	€ 3,20
Eistee ^{2, 3, 8}	0,3 l	€ 3,20
Bitter Lemon ^{3, 10}	0,3 l	€ 3,50
Orangensaft	0,3 l	€ 3,50
Apfelsaft	0,3 l	€ 3,50
Apfelschorle ³	0,3 l	€ 3,20
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 3,00



Gespritzter

Cola Korn ^{2, 3, 5}	0,2 l	€ 3,00
Cola Bacardi ^{2, 3, 5}	0,2 l	€ 4,50
Cola Asbach ^{2, 3, 5}	0,2 l	€ 4,50
Ramazotti auf Eis	0,2 l	€ 4,50





Spirituosen

Korn ^{4, 15}	0,2 cl	€ 2,20
Els	0,2 cl	€ 2,20
Ouzo 12 ^L	0,2 cl	€ 2,20
Eierlikör ^{4, C, F, G}	0,2 cl	€ 2,20
Johannishöfer ⁴	0,2 cl	€ 2,20
Jägermeister	0,2 cl	€ 2,60
Underberg	0,2 cl	€ 2,60
Fernet, Rum	0,2 cl	€ 2,60
Amaretto, Likör ^{H, L}	0,2 cl	€ 2,60
Kirschwasser / Obstler / Williams Christ ⁴	0,2 cl	€ 2,80
Malteser Aquavit	0,2 cl	€ 2,80
Jubiläums Aquavit	0,2 cl	€ 2,80
Baileys ^{2, 3, G, L}	0,2 cl	€ 2,80
Sambuca	0,2 cl	€ 2,80
Wodka ^A	0,2 cl	€ 2,80
Whisky	0,2 cl	€ 2,80
Cognac	0,2 cl	€ 2,80
Weinbrand „Asbach“	0,2 cl	€ 2,80



Aperitif

Sherry, dry	0,5 cl	€ 3,20
Sherry, medium dry	0,5 cl	€ 3,20
Portwein	0,5 cl	€ 3,20
Martini Bianco ^L	0,5 cl	€ 3,20
Campari ² -Orange	0,3 l	€ 7,50
Hugo ^N	0,3 l	€ 4,50
Aperol ^{2, 10, 14, L}	0,3 l	€ 6,50
Sekt, Glas ^L	0,1 l	€ 3,00
Sekt, Flasche ^L	0,75 l	€ 18,00





Weinkarte

Mosel-Saar-Ruwer 0,2 l € 4,50
Weißwein, QbA lieblich
„Bereich Bernkastel-Kues“

Baden, Weißwein, Müller-Thurgau 0,2 l € 4,50
QbA, halbtrocken

Baden, Weißwein, Müller-Thurgau QbA, trocken 0,2 l € 4,50

Rheinhessen, Rosé, Dornfelder QbA, halbtrocken 0,2 l € 4,90

Rheinhessen, Rotwein, Dornfelder QbA, lieblich 0,2 l € 4,90

Rheinhessen, Rotwein, Dornfelder QbA, halbtrocken 0,2 l € 4,90

Rheinhessen, Rotwein, Dornfelder QbA, trocken 0,2 l € 4,90

Weißweinschorle 0,2 l € 3,50





**Sie haben
etwas zu
FEIERN...**

**...dann sind Sie in
unseren Räumlichkeiten
herzlich willkommen !**

Feste feiern und Gemütlichkeit genießen in herzlicher Atmosphäre.

Ob für Vereins-, Betriebs- oder Familienfeiern - in unserem Restaurant mit bis zu 100 Sitzplätzen ist dies auch für größere Gesellschaften möglich.

Fragen Sie nach individuellen Menüvorschlägen, gerne stellen wir Ihnen Festmenüs oder auch Frühstücksbuffets in verschiedenen Preiskategorien zusammen.



02473-8654
oder
0151-15922617

Egal ob für...

- Kindtaufe
- Kinderkommunion
- Konfirmation
- Hochzeit
- Geburtstagsfeier
- Jubilarefeiern
- Goldhochzeiten...
- Weihnachtsfeiern
- Vereinsfest
- Betriebsfeier
- Tagungen
- Versammlungen
- ...etc.

...bei uns sind Sie richtig !

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Kalle und Siggie
sowie das ganze Team von

„Haus Dedenborn“

