



Herzlich Willkommen im „Café Kern!

Unsere reichhaltige Speisekarte bietet Ihnen eine Auswahl an deftigen Speisen, wenn Sie lange gewandert sind und nun einkehren, oder auch Appetithappen für den kleinen Hunger und Nachspeisen in Form von leckeren Kuchen für das Süße danach.

*Manja Heller
& ihr Team*

Suchen Sie sich Ihren frischen Wunschkuchen
bitte an der **Kuchentheke** aus!



Jeden Sonntag empfangen wir Sie mit unserem Frühstücksbuffet.

Von 9.00 bis 13.00 Uhr

steht ein reichhaltiges Speiseangebot für Sie bereit:

*frische Bäckerbrötchen, Brötchenmix, Süßbrot,
Land- und Schwarzbrote,
Butter, Margarine,
Honig, Nutella, hausgemachtes Marmeladensortiment,
Müsli, Cornflakes,
Joghurt, Fruchtjoghurt, Quark,
frischer Obstsalat und Obstplatte,*

*Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten,
Tomatenmozzarella,
Wurst- und Schinkenauswahl, Schinkenröllchen
mit Spargel, Zwiebelmett,
Fischplatte mit Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Frikadellen, Schweinebraten- & Putenbratenaufschnitt,
Bauernsülze mit Remouladensoße,
Bratkartoffeln und Rostbratwürstchen,
verschiedene Salate, Rührei, gekochte Eier,
Frühstücksbacon,*

Milchreis, Rote Grütze, frische Waffeln

*Kaffee, Tee oder Schokolade
Orangensaft*

14,00 € pro Person

***Kinder bis 4 Jahre sind unsere Gäste,
für Kinder von 4 bis 11 Jahren zahlen Sie den halben Preis.***



Wochenangebote

Montag

Das Montag-Sonderangebot Ein Stück Kuchen Ihrer Wahl
inkl. einem Kannchen Kaffee: 5,80 Euro

Dienstag

Jeden Dienstag bieten wir frisch gebackene Reibekuchen aus der Pfanne.
Vom Buffet nehmen Sie dazu nach Ihrer Wahl:
Verschiedene hausgemachte Salate, Matjes mit Zwiebeln oder Räucherlachs,
sowie traditionelle Beilagen wie Apfelmus, Preiselbeeren, Schwarzbrot und Speck,
Schmandt, Tzatziki, Meerrettich, Rübenkraut ... Soviel Sie mögen! 11
,50 Euro

Mittwoch

Mittwochs backen wir Pfannkuchen nach Großmutter's Art: mit frischen Eiern
und nach traditionellem Rezept! Frisch und mit Liebe von unserem Koch zubereitet
herzhaft oder süß, ganz wie Sie wünschen.

Donnerstag

Waffeln bis zum „Abwinken“!
Genießen Sie jeden Donnerstag frisch zubereitete Waffeln; am Buffet stehen
für Sie heiße Kirschen und Rumpflaumen, Erdbeeren*, frisches Obst,
Schokoladensauce, Krokant, Eis und Sahne als Beilagen bereit. Nur 5,50 Euro

Samstag

Wir haben nach Omas Rezepten Eintopf mit frischen Produkten für Sie
hausgeköcht. Ein Qualitätsversprechen vom Café Kern:
Große Terrine 0,5 Liter für nur 6,50 Euro

Sonntag

Wir bieten Ihnen an Sonn- & Feiertagen
von 9.00 bis 13.00 Uhr einen *reichhaltigen Frühstücksbrunch!*
*nur während der Saison



Etwas für den
kleinen **Appetit**

Reibekuchen

mit Blutwurst & Rübekraut

7,00 Euro

Räucherlachs auf Reibekuchen

mit Sahnemeerrettich & Schwarzbrot

9,50 Euro

3 Reibekuchen

mit Möhren & Zucchinistreifen,
Schwarzbrot & Salatgarnitur

8,50 Euro

3 Reibekuchen mit Speck,

Schwarzbrot, Schmandt & Salatgarnitur

8,50 Euro

3 Reibekuchen mit Backpflaumen, Rübekraut

... & Schwarzbrot

7,00 Euro

Tomaten mit Käse überbacken

auf Reibekuchen & mit Salatgarnitur

8,50 Euro



Kirschpfannkuchen - mit Vanilleeis & Sahne 8,00 Euro

Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis, Zimt, Zucker & Sahne 8,00 Euro

Pflaumenpfannkuchen* mit Vanilleeis & Sahne 8,00 Euro

Bambinipfannkuchen - mit Nuss-Nougat 6,50 Euro

Waldbeer* - oder **Heidelbeerpfannkuchen*** mit Vanilleeis & Sahne 8,50 Euro

Pfannkuchen Schwarz-Gelb - mit Schokosauce,
Eierlikör, Vanilleeis & Sahne 8,50 Euro

Speckpfannkuchen mit einem kleinen gem. Salat 9,50 Euro

Bauernpfannkuchen mit Mettwurst,
Zwiebeln & kleinem gem. Salat 9,50 Euro

Thunfischpfannkuchen mit Champignons in Rahm 9,50 Euro

Vierteiler - mit Käse, gekochtem Schinken,
Zwiebeln & Salami 9,50 Euro

vegetarische Pfannkuchen mit ...

Gemüse - mit Champignons, Möhren,
Brokkoli & Blumenkohl 9,00 Euro

Mozzarella, Tomaten & frischem Basilikum 9,00 Euro

Räucherlachs mit Crème fraîche 9,50 Euro

* Diese Pfannkuchen sind saisonale Produkte.



Suppen

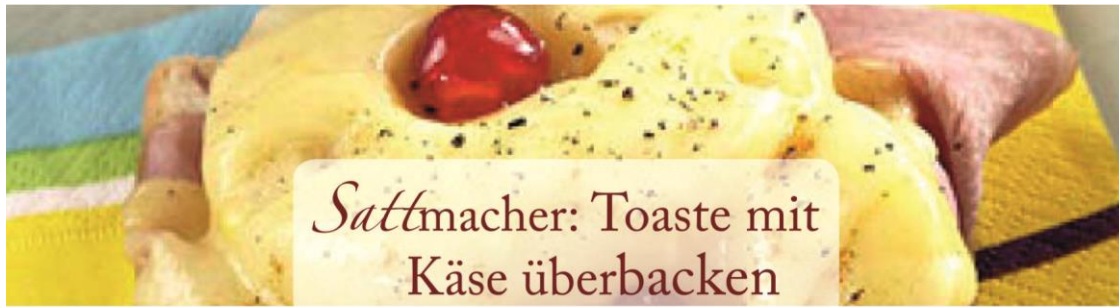
Hühnersuppe mit Einlage und Brot	3,40 Euro
Ochsenschwanzsuppe mit Brot	3,40 Euro
Gulaschsuppe mit Brot	3,40 Euro
Serbische Bohnensuppe mit Brot	3,40 Euro
Franz. Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken	3,70 Euro

Belegte Brote

Dauerwurst	6,50 Euro
Leberwurst	6,50 Euro
Käse	7,50 Euro
Gek. Schinken	7,50 Euro
Roher Schinken auf Holzbrett mit Korn	8,50 Euro

Warme Gerichte

Strammer Max	8,00 Euro
Königin Pastetchen	8,00 Euro
Bockwurst mit hausgem. Kartoffelsalat	8,00 Euro
Russenei	8,00 Euro
3 Rühreier mit gek. Schinken auf Toast	7,50 Euro
Speckpfannkuchen mit kl. Salatteller	9,50 Euro



Sattmacher: Toaste mit Käse überbacken

Toast **Hawaii** mit gekochtem Schinken und Ananas
an Salatgarnitur 8,50 Euro

Toast **Schweizer Art** mit gekochtem Schinken und
Tomatenscheiben an Salatgarnitur 8,50 Euro

Toast **Au Four** mit gekochtem Schinken, Spargel und
Ragout Fin an Salatgarnitur 9,00 Euro

Toast **Ragout Fin** an Salatgarnitur 7,50 Euro

Toast **Champignon** mit gekochtem Schinken und
Champignons an Salatgarnitur 8,50 Euro

Herrentoast

Schweinemedallions mit Zwiebelringen auf Toast mit
kleinem Salatteller 11,50 Euro

Damentoast

Schweinemedallions mit Pfirsichen und mit
kleinem Salatteller 11,50 Euro

Vegetarischer Toast

Verschiedene Gemüsesorten auf Vollkorntoast 9,50 Euro



Etwas für den kleinen **Appetit**

Salate

Salatteller mit Hähnchenbrust

Toast & Butter 9,50 Euro

Salatteller mit Käse & Schinken

Toast & Butter 9,50 Euro

Folienkartoffeln

Sauerrahm & Salatgarnitur 8,50 Euro

Flammkuchen

Griechischer Art 8,50 Euro

Elsässer Art 7,50 Euro

Wussten Sie ...

Die Kartoffel stammt aus den südamerikanischen Anden. Dort lernten die Spanier in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts von den Inkas die neue Frucht Patata kennen - der englische Name potatoes oder der französische Spitzname patate erinnern noch heute daran. Der deutsche Name Kartoffel erinnert dagegen an Trüffel, italienisch tartufolo, mit denen sie am Anfang verglichen wurden. Den französischen Ausdruck pommes de terre kann man als Erdäpfel übersetzen. Nach Europa wurde sie zuerst wegen der schönen Blüte und des üppigen Laubes als reine Zierpflanze importiert und als seltene Pflanze in botanische Gärten aufgenommen.



Salatteller der Saison mit Käse und Schinken bestehend aus Tomaten-, Gurken- & Blattsalat mit Bruchetta 9,50 €

Lasagne al Forno Nudelblätter in Bolognese- und Bechamelsauce mit Käse überbacken, gemischter Salat 9,50 €

Fischlasagne Salm in Blattspinat mit Nudelblätter in Bechamelsauce mit Käse überbacken, gemischter Salat 10,50 €

Schweineschnitzel paniert, wahlweise in Sahnesauce mit Champignons oder Paprikasauce, mit Rosmarinkartoffeln & gemischter Salat 12,50 €

Schweinelendchen „Hawaii“ Schweinefilet in der Pfanne gebraten mit gebackenem Obst und Sauce Shoron dazu Ofenkartoffeln & gemischter Salat 13,50 €

Schweinelendchen im Speckmantel mit Röstzwiebeln & Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln & gemischter Salat 13,50 €

Wünsche aus der aktuellen Speisekarte erfüllen wir gerne auf Anfrage.

Wir bitten Sie um rechtzeitige Voranmeldung!
Tel. 02429 / 2485



Süßes für danach

Milchreis

mit **Zimt** ohne Sahne 3,50 Euro

mit **Obst** ohne Sahne 4,50 Euro

Obstsalat

mit **Eis** ohne Sahne 4,50 Euro

mit **Eis und Sahne** 5,00 Euro

mit **Quark** ohne Sahne 4,50 Euro

Rote Grütze mit Rahm ohne Sahne 4,50 Euro

Pfannkuchen

siehe separate Pfannkuchen-Seite





gemischtes Eis 3,80 Euro
gemischtes Eis mit Sahne 4,50 Euro

Früchtebecher *Vanilleeis, Nusseis, gemischte Früchte & Sahne*
5,20 Euro

Amarenabecher *Vanilleeis, Amarenakirschen & Sahne*
5,20 Euro

Ananasbecher *Vanilleeis, Ananas & Sahne*
5,20 Euro

Bananensplit *Vanilleeis, Banane, Sahne & Schokosauce*
5,20 Euro

Krokantbecher *Vanilleeis, Krokant, Eierlikör & Sahne*
5,20 Euro

Walnusstraum *Vanilleeis, Walnüsse, Sahne & Nusslikör*
5,20 Euro

Erdbeerbecher* *Vanilleeis, frische Erdbeeren & Sahne*
5,20 Euro

** nur während der Saison*

KinderEIS 2,60 Euro
KinderEIS mit Sahne 3,00 Euro



Eiskaffee 4,50 Euro

Rüdesheimer Kaffee *Eiskaffee, Ashbach Uralt, Vanilleeis & Sahne*
5,50 Euro

Irish-Ice-Coffee *Eiskaffee, Whisky, Vanilleeis & Sahne*
5,50 Euro

Eiskaffee Orange *Eiskaffee, Cointreau, Vanilleeis & Sahne*
5,50 Euro

Eisschokolade *mit Schokoladeneis & Sahne*
5,50 Euro

Russische Eisschokolade *Eisschokolade, Rum, Schokoladeneis & Sahne*
5,50 Euro





Sekt. & Sorbet- Spezialitäten

Russisches Zitronen-Sekt-Sorbet

Zitroneneis, Zitronen-Wodka & Sekt

4,80 Euro

Orangen-Sekt-Sorbet

Orangensaft, Zitroneneis & Sekt

4,80 Euro

Campari-Sekt-Sorbet „Exklusiv“

Zitroneneis, Campari & Sekt

4,80 Euro





Milchmixgetränke

Bananenshake 4,00 Euro

Bananenshake „Spezial“
mit Bananenlikör 4,90 Euro

**Vanille-, Schoko-
oder Erdbeershake** 4,00 Euro

Schokoköstlichkeiten

Südseetraum
Heiße Schokolade mit Bananenlikör & Sahne
4,90 Euro

Flamenco-Feuer
Heiße Schokolade mit Asbach Uralt & Sahne
4,90 Euro

Russische Schokolade
Heiße Schokolade mit Rum & Sahne
4,90 Euro

Italienische Schokolade
Heiße Schokolade mit Amaretto & Sahne
4,90 Euro



Kaffee Royal

Kaffeespezialität mit Asbach Uralt & Sahne 4,90 Euro

Kaffee Orange

Kaffeespezialität mit Cointreau & Sahne 4,90 Euro

Irish Coffee

Kaffeespezialität mit irischem Whisky & Sahne 4,90 Euro

Cappuretto

Kaffeespezialität mit Amaretto & Sahne 4,90 Euro





Tasse Kaffee	2,00 Euro
Kännchen Kaffee	3,80 Euro
Große Kanne Kaffee	10,50 Euro
Tasse Schonkaffee	2,00 Euro
Kännchen Schonkaffee	3,80 Euro
Cappuccino	2,60 Euro
Espresso	2,00 Euro
Milchkaffee	2,60 Euro
Latte Macchiato	2,60 Euro
Tasse Tee*	2,00 Euro
Kännchen Tee*	3,80 Euro
Tasse Schokolade	2,00 Euro
Tasse Schokolade m. Sahne	2,60 Euro
Kännchen Schokolade	3,80 Euro
Kännchen Schokolade m. Sahne	4,20 Euro

***Teesorten:**

„Sonne Asiens“ - Grüner japanischer Secha mit zart-herbem Geschmack

„Earl Grey Premium“ - Edle Darjeeling-Assam-Blattmischung

„Sommerbeeren“ - Apfel, Hibiskus, Hagebutte & Holunder

„Rooibos Vanilla“ - Südafrikanischer Rotbusch mit Vanille

„Kräutergarten“ - Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren & Kamille

„Darjeeling Royal First Flush“ - an Maiglöckchen erinnerndes Aroma



Biere

Bitburger Pils	0,33l	2,20 Euro
Früh Kölsch	0,33l	2,20 Euro
Malz	0,33l	2,20 Euro
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	2,20 Euro
Weizen	0,5l	3,80 Euro

Cognac 2cl

Cognac fin	3,50 Euro
Calvados Père Magloire	3,50 Euro
Weinbrand	3,00 Euro

Spirituosen

Korn	2,30 Euro
Wacholder	2,30 Euro
Els	2,30 Euro
Steinhäger, Doornkaat	2,50 Euro
Malteserkreuz	2,80 Euro
Bommerlunder	2,80 Euro
Jägermeister, Underberg, Fernet B.	2,80 Euro
Grappa	3,50 Euro
Ramazotti	3,50 Euro
Martini - Rosso oder Bianco	3,50 Euro
Campari - Orange oder Soda	4,50 Euro

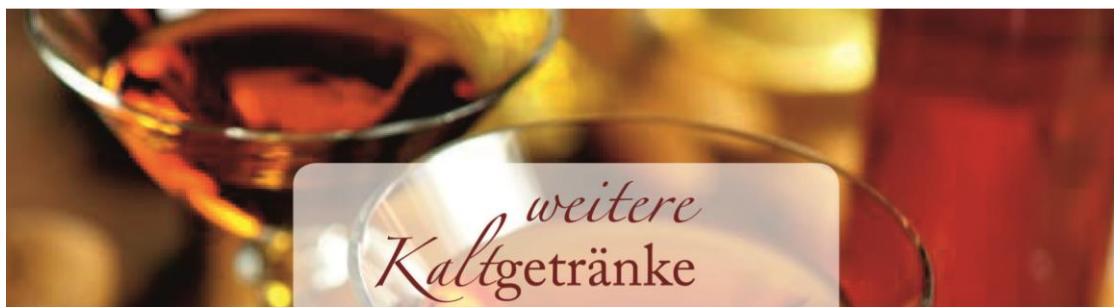


Mineralwasser	0,25l	2,00 Euro
Apfelschorle	0,25l	2,00 Euro
Coca Cola, Cola light	0,20l	2,00 Euro
Fanta, Sprite	0,20l	2,00 Euro
Apfelsaft	0,20l	2,10 Euro
O.-/Johannisbeersaft	0,25l	2,30 Euro
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20l	2,30 Euro
Zitrone natur mit Zitroneneis		3,50 Euro
Milch	Glas	1,80 Euro

Wussten Sie ...

Die Inhaltsstoffe einer Kaffeebohne:

ca. 35% Unbekannte Substanzen // 24% scheinbare Kohlenhydrate
 13% Fette & Lipide // 10-13% Wasser // 9% scheinbares Eiweiß
 4,5% Säuren // 4% Mineralstoffe // 1,2% Koffein
 0,1% Flüchtige Aromastoffe // 0,02% Nikotinsäure



weitere
Kaltgetränke

Liköre 2cl

Grand Marnier	3,50 Euro
Creme Marnier	3,50 Euro
Amaretto	3,50 Euro
Cointreau	3,50 Euro

Obstbrände 2cl

Kirsch Reserve	3,50 Euro
Framboise Reserve (Himbeer)	3,50 Euro
Poire Williams Reserve (Birne)	3,50 Euro
Mirabelle Reserve	3,50 Euro

Aperitif

Sherry, trocken	3,50 Euro
-----------------	-----------

Weine, Glas 0,2l

Rotwein, trocken	4,60 Euro
Rosé, trocken	4,60 Euro
Weißwein, trocken oder halbtrocken	4,60 Euro
Sekt, 0,1l	3,00 Euro



Café Kern & mehr

Simonskall 25
52393 Hürtgenwald

Tel.: (0 24 29) - 24 85

Fax.: (0 24 29) - 90 22 72

Inhaberin

Frau Marita Heller

E-Mail: info@cafe-kern.de

Web: www.cafe-kern.de

Öffnungszeiten

Mai bis Oktober

Montag bis Donnerstag: 10.00 Uhr - 19.00 Uhr,

Freitag: 13.00 Uhr - 19.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag: 9.00 Uhr - 19.00 Uhr

Wintersaison

Montag bis Freitag: 13.00 Uhr - 18.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag: 9.00 Uhr - 18.00 Uhr

Gruppen und Gesellschaften auch ausserhalb dieser Öffnungszeiten!

Ganzjährig geöffnet, keine Betriebsferien!



Wochentagsfrühstück

verschiedene Brötchen- & Brotsorten

Butter

Marmelade

Quark, Joghurt & Obst

Aufschnittplatte

Käseauswahl

gekochtes Ei

Orangensaft

inklusive ein Kännchen

Kaffee, Tee oder Schokolade

10,50 €

Mittwochs-Frühstücksbüffett

Jeden Mittwoch bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksbüffett.

12,50 €

zusätzlich

Pfanne Speck mit Ei 3,50 €

Portion Lachs mit Sahnemeerrettich 3,90 €



Trauerkaffee im Café Kern

Für das Zusammensein nach der Trauerfeier bieten wir:

Aufschnittplatten mit Wurst und Käse, Schinken und

Cervelatwurst

Schweinemetz

Brötchen und verschiedene Brotsorten

Kuchenauswahl

einschließlich einem Kännchen Kaffee

12,50 € pro Person



Café & mehr
Kern
Simonskall

Simonskall 25
52393 Hürtgenwald
Telefon 02429 - 2485
www.cafe-kern.de
info@cafe-kern.de