



# Speise- & Getränkemkarte

# Ein Ort für besondere Momente

Manche Augenblicke verdienen mehr als nur einen Tisch – sie brauchen einen Ort, der Atmosphäre schafft, Emotionen trägt und Erinnerungen entstehen lässt.

Das YUVA an der Hülsenbecke ist genau dieser Ort.

Eingebettet in die Natur, fernab von Hektik und Alltag, bietet das YUVA den idealen Rahmen für besondere Anlässe: Ob Hochzeitlocation, stilvolle Geburtstagsfeier, festliches Jubiläum oder inspirierendes Firmenevent – jede Veranstaltung erhält hier ihren eigenen Charakter.

Die ruhige Lage an der Hülsenbecke schafft eine Atmosphäre, in der Gespräche intensiver, Begegnungen echter und Momente bedeutungsvoller werden. Kulinarisch begleiten wir Ihr Event mit einer Küche, die Genuss und Qualität vereint – individuell abgestimmt auf Ihre Wünsche.

Von der ersten Idee bis zum letzten Gang stehen wir Ihnen mit Erfahrung, Feingefühl und Liebe zum Detail zur Seite. Gemeinsam gestalten wir ein Erlebnis, das nicht nur organisiert, sondern gefühlt wird.

## **YUVA an der Hülsenbecke**

ein Ort, an dem aus Anlässen Erinnerungen werden.

# Vorspeisen

## Gemischter Vorspeisenteller A, D, G, L

(für 2 Personen)

Mediterrane Vielfalt: Oliven, gegrilltes Gemüse, Artischocken, Weinblätter, Peperoni, Feta-Käse & getrocknete Tomaten. Dazu drei Dips, mit Brot serviert

21,90 €

## Gefüllte Weinblätter G

Hausgemacht, serviert mit Naturjoghurt

6,90 €



## Garnelenpfanne A, B

Garnelen in Olivenöl, mit saftigen Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch in Tomatensoße - mit Brot serviert

16,90 €

## Chicken Sticks A, C, F, G

Saftige Hähncheninnenfilets mit einer Kartoffelpanade umhüllt - mit Sweet-Chili-Soße serviert

6,90 €

## Rinder-Carpaccio A, G

Dünn geschnittenes Rindfleisch aus der Hüfte mit Rucola, italienischem Hartkäse, Balsamico-creme & Olivenöl - mit Brot serviert

14,90 €

## Überbackener Feta-Käse A, G

Feta-Käse im Ofen gegart mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Peperoni, Oliven & Olivenöl - mit Brot serviert

10,90 €



## Grillgemüse A, G

Zucchini, Aubergine, rote Paprika & hausgemachter Tsatsiki - mit Brot serviert

9,90 €



# Suppen

*Alles Suppen servieren wir mit frischem Brot*

## Rote Linsensuppe <sup>A</sup>

Würzig & cremig mit roten Linsen, Karotten, frischen Tomaten & Paprika

7,90 €



## Zwiebelsuppe <sup>A, L</sup>

Aus frischen Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, verfeinert mit Oregano & einem Spritz Weißwein

7,90 €



## Tomaten-Creme-Suppe <sup>A, G</sup>

Aus frischen Tomaten, cremig verfeinert & mit einem Stück Feta-Käse serviert

7,90 €



## Hummer & Caviar Cremesuppe <sup>A, B, L</sup>

Suppe aus Hummerpaste, Forellencaviar und Garnelen

10,90 €

# Kindengerichte

## Mini Hähnchen Schnitzel <sup>A, C, F, G</sup>

Saftige Hähncheninnenfilets mit einer Kartoffelpanade, serviert mit Pommes

8,90 €

## Mini Pasta <sup>A</sup>

Linguine mit fruchtiger Tomatensoße

8,90 €

# Salate

*Alles Salate servieren wir mit frischem Brot und einem Dressing nach Wahl:*

Joghurt<sub>G</sub> | Balsamico | Essig-Öl-Vinaigrette | Granatapfel

## Kleiner Beilagensalat <sup>A</sup>

Blattsalat, Tomate, Gurke, rote Paprika,  
rote Zwiebel & Rettich

**5,90 €**



## Gemischter Salat <sup>A, G</sup>

Blattsalat, Tomate, Gurke, rote Paprika,  
rote Zwiebel, Rettich, Rucola

**10,90 €**



## Thunfisch-Salat <sup>A, D</sup>

Blattsalat, Tomate, Gurke, rote Paprika,  
rote Zwiebel, Rettich, Rucola, Kapern & Thunfisch

**13,90 €**

## Feta-Salat <sup>A, G</sup>

Blattsalat, Tomate, Gurken, rote Paprika  
rote Zwiebel & Rettich mit cremigem Feta-Käse,  
Oliven & Rucola

**13,90 €**



## Hähnchen-Salat <sup>A</sup>

Blattsalat, Tomate, Gurke, rote Paprika,  
rote Zwiebel, Rettich, Rucola, Hähnchenbrustfilet  
& italienischer Hartkäse

**14,90 €**

## Granatapfel-Walnuss-Salat <sup>A, G</sup>

Blattsalat, Tomate, Gurke, rote Paprika  
rote Zwiebel & Rettich. Getoppt mit Walnüssen &  
Granatapfelkernen, verfeinert mit eine Hauch  
Balsamicoreme & italienischem Hartkäse

**15,90 €**



## Garnelen-Salat <sup>A, B</sup>

Blattsalat, Tomate, Gurke, rote Paprika,  
rote Zwiebel, Rettich, Rucola & gebratene Garnelen

**14,90 €**

# Grillgerichte

*Alle Gerichte werden mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln serviert.*

## Argentinisches Angus-Steak<sup>G</sup>

Zartes Rindfleisch (ca. 250 g) aus dem Roastbeef geschnitten, auf Lavastein serviert, mit Kräuterbutter & einer Beilage nach Wahl

**34,90 €**

## Surf & Turf<sup>G, H</sup>

Saftiges argentinisches Angus-Steak (ca. 250 g) mit gegrillten Tigergarnelen, auf heißem Lavastein serviert. Dazu Kräuterbutter & eine Beilage nach Wahl

**44,90 €**

## Thunfischsteak<sup>G, B</sup>

Zartes Thunfischfilet (ca. 160 g) auf heißem Lavastein. Dazu Thunfischdip & eine Beilage nach Wahl

**33,90 €**

## Gegrillte Tigergarnelen

Sechs gegrillte Black Tiger Garnelen mit Kopf, ohne Schale serviert mit Knoblauchdip & einer Beilage nach Wahl

**27,90 €**

# Schnitzel

*Alle Gerichte werden mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln serviert.*

## Wiener Schnitzel<sup>A, C</sup>

(Kalb, ca. 180g)

Dünn geklopftes Kalbfleisch, goldbraun paniert – klassisch & edel

**27,90 €**

## Hähnchenschnitzel<sup>A, C</sup>

Saftiges, kross paniertes Hähnchenbrustfilet

1x (ca. 180g)

**19,90 €**

2x (ca. 360g)

**27,90 €**

Wir empfehlen zu den Gerichten eine Auswahl unserer Soßen:

**Jägersoße:** Würzige Pilzrahmsauce mit frischen Champignons

**Pfeffersoße:** Kräftige Rahmsauce mit frisch zerstoßenem Pfeffer, aromatisch und pikant

**Rahmsauce:** Samtig-cremig, klassisch französisch

**Soße Hollandaise:** Cremige Soße, feinabgeschmeckt

**je 3,50€**

# Pinsa

*Italienische Spezialität: Knuspriger, luftiger Teig nach römischer Rezeptur.  
Getoppt mit Rucola und Balsamicocreme.*

## Lachs A, G

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Spinat,  
Knoblauchöl und Lachs

**18,90 €**



## Gegrilltes Gemüse A, G

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini,  
Aubergine, roten Zwiebeln & Knoblauchöl

**14,90 €**



## Thunfisch & Kapern A, G, D

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Kapern,  
roten Zwiebeln & Knoblauchöl

**15,90 €**

## Garnelen A, G, B

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Paprika,  
Basilikum & Knoblauchöl

**16,90 €**

## Hähnchenbrustfilet A, G

Mit Tomatensoße, Mozzarella,  
Hähnchenbrustfilet, rote Zwiebeln,  
Kirschtomaten & Knoblauchöl

**15,90 €**

## Carpaccio A, G, H

Mit Tomatensoße, Mozzarella, hauchdünn  
geschnittenem Rindfleisch, italienischem Hartkäse,  
verfeinert mit Zitronensaft & Walnüsse

**18,90 €**

## Feta-Käse & Spinat A, G

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Spinat,  
Feta-Käse, roten Zwiebeln & Knoblauchöl

**15,90 €**



## Hähnchen-Hollandaise A, G

Mit Soße Hollandaise, Mozzarella,  
Hähnchenbrust & Brokkoli,  
ohne Rucola und ohne Balsamicocreme

**16,90 €**

# Pasta aus dem Käselaib

*Frisch zubereitete Linguine, im ausgehöhlten italienischen Hartkäse-Laib vollendet.*

## Classica A, G

Unser Klassiker mit Sahnesoße und Rucola

16,90 €



## Lachs A, G

Mit Lachs & Spinat in cremiger Sahnesoße und Rucola

21,90 €



## Hähnchen & Brokkoli A, G

Mit zartem Hähnchenbrust, Brokkoli, cremiger Sahnesoße und Rucola

21,60 €

## Garnelen A, G, B

Mit Shrimps in cremiger Sahnesoße mit Rucola

21,60 €

## Garden Cream A, G

Mit Brokkoli, Champignons und Spinat in cremiger Sahnesoße mit Rucola

19,90 €



## Trüffel-Pasta A, G, F

Unser Highlight – leckere Linguine getoppt mit Sommertrüffeln und Rucola

24,00 €



# Manti

A, C, G

Feine, handgefertigte Teigtaschen, gefüllt mit würzigem Rinderhackfleisch. Schonend gegart und traditionell serviert mit cremigem Joghurt sowie zerlaufener Butter mit Paprikasoße. Ein klassisches Gericht der türkischen Küche mit herzhaftem Geschmack.

19,90 €

# Burger

Alle Burger werden mit Pommes oder Rosmarienkartoffel serviert.

## Cheeseburger A, C, G, F

Saftiges Beef-Patty, geschmolzener Käse, Salatblatt, Zwiebeln, Röstzwiebel, saure Gurken, Burgersoße

17,90 €

## Gourmet-Burger A, C, G, L, F

Saftiges Beef-Patty, Rucola, geschmolzener Käse, karamellierte Zwiebeln, getrocknete Tomaten, italienischer Hartkäse, Grillgemüse-Soße

22,90 €

## Chili-Cheese Lava A, C, G, F

Saftiges Beef-Patty, würzige Käsesoße, Jalapeños, Röstzwiebeln, geschmolzener Käse, Serviert im cremigen Käsebad

21,90 €

## Teuflischer Burner-Burger A, C, G, F

Im schwarzen Sesam-Bun serviert: saftiges Beef-Patty, geschmolzener Käse, Salat, Tomaten, Jalapeños & Röstzwiebeln. Abgerundet mit pikanter Haussoße & gekrönt von feurigen Chili-Pepperschoten

22,90 €

## Vegan-Burger A, C, G, F

Im veganen Bun serviert: Vegan-Patty, Blattsalat, Tomate, Gurken, Röstzwiebeln, Rucola, Grillgemüse-Soße

19,90 €



## Extras

Spiegelei <small>C</small>	+1,95 €
Jalapeños	+1,95 €
Extra Patty	+4,95 €

# Beilagen

Pommes<sub>A</sub> 4,90 €

---

Rosmarinkartoffeln <sub>A</sub> 4,90€

---

Süßkartoffel-Pommes <sub>A</sub> 6,90 €

---

# Soßen

Mayonnaise<sub>C, J</sub> 1,00 €

---

Ketchup 1,00 €

---

Sweet-Chili-Soße 1,00 €

---

Vegane Mayonnaise  1,30 €

---

Chili-Cheese 1,50 €

---

Knoblauch-Dip <sub>G</sub> 2,30 €

---

# Dessert

## Kuchen nach Tagesangebot

Genießen Sie ein Stück Kuchen aus unserer heutigen Auswahl.

5,50 €

## San Sebastian Cheesecake E, F, G

Legendärer baskischer Cheesecake mit bewusst dunkel gebackener Oberfläche – außen intensiv und leicht rauchig, innen unvergleichlich cremig und zart schmelzend. Ein Dessert mit Charakter und Tiefe.

8,90 €

## Soufflé mit Vanilleeis C, A, G, H, F

SWarmes, luftiges Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, begleitet von cremigem Vanilleeis – ein intensives Spiel aus heiß und kalt, zart und schmelzend

8,90 €

## YUVA Signature Spaghetti - Eis

Original italienisches Vanilleeis, frisch gepresst, mit Erdbeersoße, frisch geschlagener Sahne und fein geraspelter weißer Schokolade

10,90 €

## Affogato al Caffè

Cremiges Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem, heißem Espresso – ein klassisches italienisches Dessert mit harmonischem Spiel aus Süße und feiner Bitterkeit.

6,90 €

## Crème brûlée

Feine Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste, die direkt am Tisch frisch flambiert wird. Ein aromatisches Schauspiel – außen knusprig, innen zart und cremig.

8,90 €

# Heißgetränke

## Kaffeespezialitäten <sup>9</sup>

Espresso **2,50 €**

Doppelter Espresso **3,95 €**

Espresso Macchiato <sub>G</sub> **2,95 €**

Café Crème **3,20 €**

Cappuccino <sub>G</sub> **3,70 €**

Babyccino <sub>G</sub> **2,50 €**

Latte Macchiato <sub>G</sub> **4,20 €**

Milchkaffee <sub>G</sub> **3,50 €**

Türkischer Mokka **4,30 €**

Mokka serviert mit einem Glas Wasser  
& Turkish Delight

+Hafermilch **+1,00 €**

## Tee

Frischer Minztee mit Honig **3,90 €**

Frischer Ingwertee mit Zitrone **3,90 €**

Heiße Zitrone **3,55 €**

Türkischer schwarzer Tee **2,70 €**

Serviert mit Turkish Delight

Ausgewählte Teesorten im Beutel **3,90 €**

Darjeeling, Grüner Tee, Kamille,  
Fenchel Anis Bio, Earl Grey, Apfel  
Birne, Waldbeere

## Heiße Schokolade

Heiße Schokolade <sub>G</sub> **3,20 €**

Heiße Schokolade mit Sahne <sub>G</sub> **4,00 €**

Schokochino <sub>G</sub> **4,70 €**

Heiße Schokolade mit Espresso

# Eisgetränke

Milkshake <sub>G</sub> **350 ml 6,90 €**

Mit den Eissorten der Karte

Eiscafé <sub>G,9</sub> **350 ml 6,90 €**

Kalter Kaffee mit Milch und einer Kugel Vanilleeis

+Sahne <sub>G</sub> **+0,80 €**

## Unsere Eissorten: <sub>G</sub>

- Schoko
- Erdbeere (vegan)
- Haselnuss
- Zitrone
- Madagaskar Vanille
- Regenbogen
- Cheesecake-Strawberry

# Erfrischungsgetränke

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,2l <sub>1,9,11</sub>	2,80 €
---	------------------------	--------

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,4l <sub>1,9,11</sub>	3,90 €
---	------------------------	--------

Fuze Tea (versch. Sorten)	0,2l <sub>9</sub>	2,80 €
---------------------------	-------------------	--------

Schweppes (Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon)	0,2l <sub>10</sub>	3,40 €
---	--------------------	--------

Orangina (Limonade / Rouge)	0,25l <sub>1</sub>	3,90 €
-----------------------------	--------------------	--------

RedBull	0,25l <sub>9</sub>	3,90 €
---------	--------------------	--------

## Wasser

Gerolsteiner (still / sprudel)	0,25l	2,80 €
--------------------------------	-------	--------

Gerolsteiner (still / sprudel)	0,75l	7,20 €
--------------------------------	-------	--------

Tafelwasser (still / medium / sprudel)	0,25l	2,20 €
--	-------	--------

Tafelwasser (still / medium / sprudel)	0,5l	4,00 €
--	------	--------

Tafelwasser (still / medium / sprudel)	1,0l	6,80 €
--	------	--------

# Säfte & Schorlen

Granini Fruchtsäfte und Nektare:  
Ananas, Apfel, Maracuja,  
Banane, Rhabarber, Cranberry,  
Johannisbeere

0,2l	2,80 €
------	--------

0,4l	4,80 €
------	--------

Orangensaft

0,2l	3,20 €
------	--------

0,4l	5,20 €
------	--------

# Alkoholische Getränke

## Biere vom Fass

Bitburger Pils <sub>A</sub> 0,3l 3,50 €

Bitburger Pils <sub>A</sub> 0,5l 5,50 €

Köstritzer Schwarzbier <sub>A</sub> 0,3l 3,50 €

Köstritzer Schwarzbier <sub>A</sub> 0,5l 5,50 €

Auch als Radler (Sprite), Alster (Fanta) oder Diesel (Cola) erhältlich 1,9

## Biere aus der Flasche

Bitburger 0,0% <sub>A</sub> 0,33l 3,50€  
alkoholfrei

Benediktiner Weizenbier <sub>A</sub> 0,5l 5,50€

Benediktiner Weizenbier <sub>A</sub> 0,5l 5,50€  
alkoholfrei

Benediktiner Weizenbier <sub>A</sub> 0,5l 5,90€  
mit Bananennektar

Benediktiner Weizenbier <sub>A</sub> 0,5l 5,90 €  
alkoholfrei mit Bananennektar

Kandimalz <sub>A,1</sub> 0,33l 3,50 €

# Alkoholische Getränke

## Spirituosen (2 cl)

auch als Longdrink erhältlich

### Rum

Bacardi Carta Blanca	3,50 €
Havana Club 7 Años	4,50 €
Ron Miel Guajiro Honig Rum-Likör	3,50 €

### Wodka

Absolut	3,50 €
Grey Goose	6,50 €

### Gin

Bombay Sapphire	4,50 €
Beefeater London Dry	5,50 €

### Whiskey

Jim Beam (Bourbon)	3,50 €
Jack Daniel's (Tennessee)	4,00 €
Chivas Regal 12 (Blended Scotch)	4,50 €
Glenfiddich 12 (Single Malt Scotch)	6,50 €

Krut Voerde 3,50 €

Sambuca 3,50 €

Summer Time (Wodka + Rhabarber) 3,50 €

Tequila 3,50 €

Jägermeister 3,50 €

Scheibel Obstler / Williams-Birne /  
Haselnussbrand (jeweils) 4,50 €

Ramazzotti (2cl) 3,50 €

Ramazzotti (4cl) 5,50 €

Korn 3,50 €

Liköre von Marzadro Crema Alpina: H, G  
Haselnuss, Melone, Pistazie,  
Milchblume, Zitrone 4,30 €

Baileys (4 cl) G 5,50 €

# Hinweis

## Fleisch aus regionaler Herkunft

Wir legen größten Wert auf Qualität und beziehen unser Fleisch möglichst von einem regionalen Metzger mit eigener Schlachtung.



vegan



vegetarisch

## Allergene & Zusatzstoffe – Legende

- A Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel



*Café & Restaurant*



**YUVA**

*an der Hülsenbecke*