



Speise- & Getränkekarte

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, Balsamicocreme &
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 ^A

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

7,90 €



Tomaten-Creme-Suppe ^{A, G}

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

7,90 €



Zwiebelsuppe ^{A, L}

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

7,90 €



Hummer & Caviar Cremesuppe ^{A, B, L}

Suppe aus Hummerpaste, Forellencaviar und Garnelen

10,90 €

Kindergerichte

Mini Hähnchen Schnitzel ^{A, C, F, G}

Saftige Hähncheninnenfilets mit einer Kartoffelpanade, serviert mit Pommes

8,90 €

Mini Pasta ^A

Linguine mit fruchtiger Tomatensoße

8,90 €

Salate

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

Joghurt_G | Balsamico | Essig-Öl-Vinaigrette | Granatapfel

Kleiner Beilagensalat ^A

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

5,90 €



Gemischter Salat ^{A, G}

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

10,90 €



Thunfisch-Salat ^{A, D}

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

13,90 €

Feta-Salat ^{A, G}

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

13,90 €



Hähnchen-Salat ^A

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

14,90 €

Granatapfel-Walnuss-Salat ^{A, G}

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

15,90 €



Garnelen-Salat ^{A, B}

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

14,90 €

Fleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Pommes, Twister-Pommes, oder Rosmarinkartoffeln und einer Auswahl aus Rahmsoße, Pfeffersoße, Hollandaise oder Jägersoße serviert.

Lammkarree _G

(6 Koteletts)

Zartes Lammfleisch (ca. 370 g) aus regionaler Metzgerei auf heißem Lavastein serviert, mit Kräuterbutter. Dazu eine Beilage nach Wahl

44,90 €

Surf & Turf _{G, H}

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

44,90 €

Argentinisches Angus-Steak _G

(ca. 250 g)

Zartes Rindfleisch aus dem Roastbeef geschnitten, auf Lavastein serviert, mit Kräuterbutter & einer Beilage nach Wahl

34,90 €

Thunfischsteak _{G, B}

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

33,90 €

Schnitzel

Alle Gerichte werden mit Pommes, Twister-Pommes oder Rosmarinkartoffeln serviert.

Wiener Schnitzel _{A, C}

(Kalb, ca. 180g)

Dünn geklopftes Kalbfleisch, goldbraun paniert – klassisch & edel

24,90 €

Hähnchenschnitzel _{A, C}

Saftiges, kross paniertes Hähnchenbrustfilet

1x (ca. 180g)

19,90 €

2x (ca. 360g)

24,90 €

Wir empfehlen zu den Gerichten eine Auswahl unserer Soßen:

Jägersoße: Würzige Pilzrahmsoße mit Champignons

Pfeffersoße: Kräftige Rahmsoße mit frisch zerstoßenem Pfeffer, aromatisch und pikant

Rahmsoße: Samtig-cremig, klassisch französisch

Soße Hollandaise: Cremige Soße, feinabgeschmeckt

je 3,50€

Pinsa

Italienische Spezialität: Knuspriger, luftiger Teig nach römischer Rezeptur.

Classica A, G

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Basilikum, Olivenöl & Knoblauchöl

10,90 €



Gegrilltes Gemüse A, G

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Zucchini, Aubergine, roten Zwiebeln & Knoblauchöl

14,90 €



Thunfisch & Kapern A, G, D

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Thunfisch, Kapern, roten Zwiebeln & Knoblauchöl

15,90 €

Garnelen A, G, B

Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Garnelen, Paprika, Basilikum & Knoblauchöl

16,90 €

Hähnchenbrustfilet A, G

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Hähnchenbrustfilet, rote Zwiebeln, Kirschtomaten & Knoblauchöl

15,90 €

Carpaccio A, G, H

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, hauchdünn geschnittenem Rindfleisch, italienischem Hartkäse, verfeinert mit Zitronensaft, Balsamicocreame & Walnüsse

18,90 €

Feta-Käse & Spinat A, G

Mit Tomatensoße, Fior di Latte, Rucola, Spinat, Feta-Käse, roten Zwiebeln & Knoblauchöl

15,90 €



Hähnchen-Hollandaise A, G

Mit Soße Hollandaise, Hähnchenbrust, Rucola & Brokkoli

16,90 €

Pasta aus dem Käselaib

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

Classica A, G

Unser Klassiker mit Sahnesoße und Rucola

16,40 €



Rustica A, G

Mit Champignons, cremiger Sahnesoße und Rucola

17,90 €



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.

18,90 €

Burger

Alle Burger werden mit Beilage nach Wahl serviert.

Classic-Hamburger A, C, G, F

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

16,90 €

Cheeseburger A, C, G, F

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

17,50 €

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 €

Chickenburger A, C, G, F

saftig-zartes Hähnchenbrustfilet mit scharfer Cornflakes-Panade, geschmolzener Käse, Salatblatt, Tomaten, verfeinert mit süß-pikanter Sweet-Chili-Soße

17,90 €

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

Käse G	+1,20 €
Spiegelei C	+1,95 €
Jalapeños	+1,95 €
Extra Patty	+4,95 €
Süßkartoffel-Pommes A	+1,00 €

Beilagen

Pommes _A	4,90 €
Twister-Pommes _A	4,90 €
Rosmarinkartoffeln _A	4,90 €
Süßkartoffel-Pommes _A	5,90 €

Soßen

Mayonnaise _{C, J}	1,00 €
Ketchup	1,00 €
BBQ _{L, J}	1,00 €
Sweet-Chili-Soße	1,00 €
Vegane Mayonnaise 	1,30 €
Chili-Cheese _G	1,50 €
Knoblauch-Dip _G	2,30 €
Kräuterjoghurt _G	2,30 €

Desserts

Kuchen nach Tagesangebot **5,50 €**

San Sebastian Cheesecake E, F, G **8,90 €**
mit Nutella

Soufflé / Lavakuchen mit Eis C, A, G, H, F **8,90 €**

Eisbecher, je Kugel G **1,50 €**

Sahne G **1,20 €**

Unsere Eissorten: G

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

Churros

Mit Puderzucker C, G, A **5,90 €**

Mit Zimt und Zucker C, G, A **5,90 €**

Mit Nutella E, F, G **7,90 €**

+Kugel Eis G **+1,50 €**

+Sahne G **+1,20 €**

Belgische Waffeln

Mit Puderzucker C, G, A **4,95 €**

Mit Zimt und Zucker C, G, A **4,95 €**

Mit Nutella E, F, G **6,90 €**

Mit heißen Kirschen und Puderzucker C, G, A **6,90 €**

+Kugel Eis G **+1,50 €**

+Sahne G **+1,20 €**

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten ₉

Espresso **2,50 €**

Doppelter Espresso **3,95 €**

Espresso Macchiato _G **2,95 €**

Café Crème **3,20 €**

Cappuccino _G **3,70 €**

Babyccino _G **2,50 €**

Latte Macchiato _G **4,20 €**

Milchkaffee _G **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 _G **3,20 €**

Heiße Schokolade mit Sahne _G **4,00 €**

Schokochino _G **4,70 €**

Heiße Schokolade mit Espresso

Eisgetränke

Milkshake _G **350 ml 6,90 €**

Mit den Eissorten der Karte

Eiscafé _{G, 9} **350 ml 6,90 €**

Kalter Kaffee mit Milch und einer Kugel Vanilleeis

+Sahne _G **+0,80 €**

Unsere Eissorten: _G

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

Erfrischungsgetränke

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,2l _{1,9,11}	2,80 €
---	------------------------	--------

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,4l _{1,9,11}	3,90 €
---	------------------------	--------

Fuze Tea (versch. Sorten)	0,2l ₉	2,80 €
---------------------------	-------------------	--------

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

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

RedBull	0,25l ₉	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 _A	0,3l	3,50 €
-----------------------------	------	--------

Bitburger Pils _A	0,5l	5,50 €
-----------------------------	------	--------

Köstritzer Schwarzbier _A	0,3l	3,50 €
-------------------------------------	------	--------

Köstritzer Schwarzbier _A	0,5l	5,50 €
-------------------------------------	------	--------

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

Biere aus der Flasche

Bitburger 0,0% _A	0,33l	3,50€
-----------------------------	-------	-------

alkoholfrei

Benediktiner Weizenbier _A	0,5l	5,50€
--------------------------------------	------	-------

Benediktiner Weizenbier _A	0,5l	5,50€
--------------------------------------	------	-------

alkoholfrei

Benediktiner Weizenbier _A	0,5l	5,90€
--------------------------------------	------	-------

mit Bananennektar

Benediktiner Weizenbier _A	0,5l	5,90 €
--------------------------------------	------	--------

alkoholfrei mit Bananennektar

Kandimalz _{A, 1}	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