

EISKARTE



Rote Grütze Becher 2.99
zwei Kugeln Eis nach Wahl
mit Roter Grütze,
Sahne und Schokosauce

Fruchtbecher 2.99
zwei Kugeln Eis nach Wahl,
mit Sahne und einer Fruchtsauce

Schlemmerei der Woche



1 Stück Angebotskuchen ab 2.25
inklusive einem Pott Kaffee

TÄGLICHE ANGEBOTE



Genießen Sie
FRÜHSTÜCK ab 10.00 Uhr
In unserer Filiale in Herne ab 9.00 Uhr.
WARME KÜCHE ab 11.30 Uhr



Frühstück
reichhaltiges Frühstücksbuffet mit einer
großen Auswahl an Wurst und Käse,
Süßspeisen, Säfte, Eierspeisen und vieles
mehr



Leckere und große Auswahl
an Torten und Kuchen



Italienische Pasta
täglich frisch mit verschiedenen Saucen



Leckere Küche
mit jeweils einem vegetarischen Gericht



Salate
frisch und lecker von unserem Salatbuffet

Kinderteller
mit einer kleinen Überraschung
für die Kleinen (für Kinder bis 10 Jahren)

Frisch vom Grill
täglich wechselnde Angebote

Aus der Suppenküche
täglich wechselnde Tagessuppe und Eintopf

Aus der Fischtheke
Räucherfisch, eingelegte Fischspezialitäten,
gebratener und gebackener Fisch

KINDERGEBURTSTAG



Immer mehr Kinder feiern ihren Geburtstag bei uns im Kinder-Paradies. Für die kleinen Gäste können Sie bei uns eine gelungene Party steigen lassen. Alle Vorbereitungen und das Aufräumen nach der Feier übernehmen wir für Sie. Um die Verpflegung der Feiernden kümmert sich unser Restaurant-Team. Unsere freundlichen Mitarbeiterinnen im Kinder-Paradies beraten Sie gern.



INFOS unter:
www.zurbrueggen.de
oder direkt im Kinder-Paradies

Unsere Gerichte aus der Speisekarte
und weitere Angebote
erhalten Sie natürlich auch auf unserer Internetseite unter:
www.zurbrueggen.de

So sind Sie zu Hause oder im Büro stets informiert.

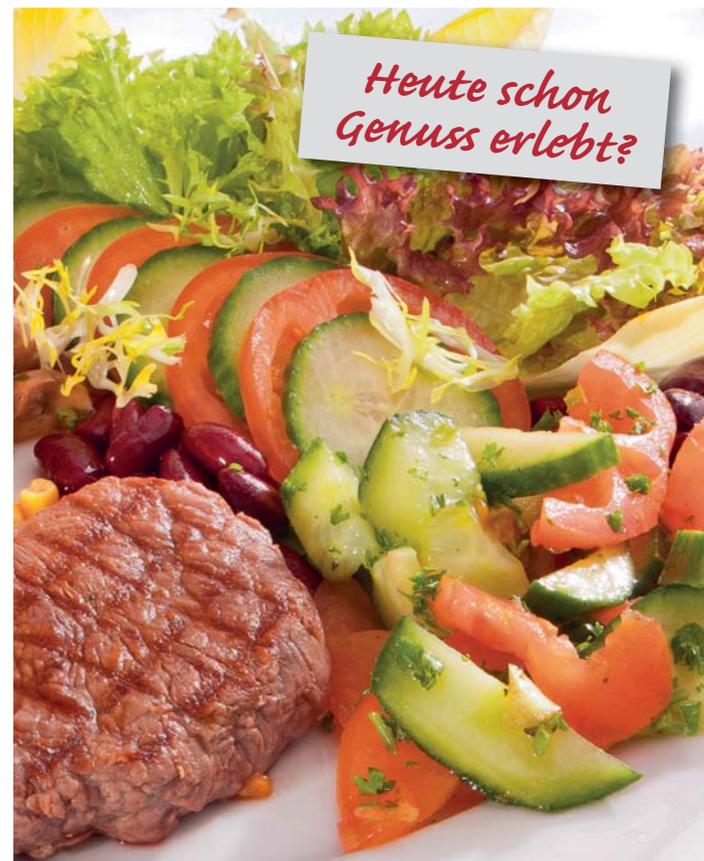
Öffnungszeiten Restaurant:

Montag bis Freitag 10.00 - 19.00 Uhr
Samstag 10.00 - 18.00 Uhr

In unserer Filiale in Herne ab 9.00 Uhr.

RestauranT

*Heute schon
Genuss erlebt?*



Speisekarte

06. Februar bis 04. März 2017

Guten Appetit!

Irrtümer vorbehalten.

zurbrüggen

zurbrüggen

Wochenkarte

06. Februar bis 04. März 2017

6. Februar – 11. Februar 2017

MO	6.02.	Schweinskopfsülze mit hausgemachter Frankfurter Sauce, dazu Röstkartoffeln aus der Pfanne und ein bunter Krautsalat	5.95
DI	7.02.	Zartes Wildragout „Weidmanns Art“ in Rotweinsauce, dazu feiner Rosenkohl, Semmelknödel und ein gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren	7.95
MI	8.02.	Kasseler Rippchen auf einem deftigen Weinkraut, dazu Pastinaken-Stampfkartoffeln und Kräuterjus <i>Vegetarische Schlemmerei der Woche</i>	6.75
		 Täglich wechselndes vegetarisches Gericht	5.90
DO	9.02.	Hühnerfrikassee in einer milden Weißweinsauce mit Champignons, Spargel und Erbsen dazu eine Reis-Timbale	6.95
FR	10.02	Zanderfilet auf der Haut gebraten, dazu Kohlrabi mit Schnittlauch Vinaigrette und Bandnudeln	7.95
SA	11.02	Paniertes Schweineschnitzel „Hubertus“ mit verschiedenen Pilzen in pikanter Rahmsauce, Speckbohnen und Kartoffelkroketten	7.25



13. Februar – 18. Februar 2017

		 <i>Vegetarische Schlemmerei der Woche</i>	
		Tortellini mit Soja-Bolognese	5.90
MO	13.02	Oldenburger Grünkohl mit Rauchwurst und Kasseler dazu Dampfkartoffeln	6.95
DI	14.02	Geschnetzeltes vom Schwein „Züricher Art“, in einer Weißweinsauce mit Champignons, dazu Perlkarotten und Röstinchen	6.75
MI	15.02	Tafelspitz „mediterran“ in Burgundersauce, dazu geschwenktes Möhren-Staudensellerie- gemüse und grüne Bandnudeln	7.75
DO	16.02	Gebratene Hähnchenbrust „Winzerin“ in einer Portweinsauce, dazu Kartoffelgratin, garniert mit Trauben und Champignons	6.95
FR	17.02	Gebratenes Fischfilet „Asia“ mit glacierten Ananasstücken, einer Curry-Kokossauce und Patnareis	7.25
SA	18.02	Schweineschnitzel mit Orangen-Hollandaise, dazu Pariser Karotten und Kartoffel-Kroketten	7.25



20. Februar – 25. Februar 2017

MO	20.02	Rinderroulade mit mildem Rotkohl und Dampfkartoffeln	7.95
DI	21.02	Nürnberger Rostbratwürste mit Senf, dazu Weinkraut und Dampfkartoffeln	6.95
MI	22.02	Leberkäse mit Zwiebelschmelz, Kräuterstampfkartoffeln und Krautsalat	5.95
DO	23.02	Rheinischer Sauerbraten in einer Rotweinsauce, Mandelblätter und Rosinen, dazu Brokkoliröschen und Klöße	7.95
FR	24.02	Gebratenes Fischfilet „Mailänder Art“ überbacken mit Tomaten und Mozzarella, dazu Basilikumschaum und kleine Drillinge	7.25
SA	25.02	Hähnchenschnitzel „Budapester Art“, dazu eine Paprikasauce abgerundet mit Sambal Oelek, Pommes frites und Krautsalat	7.25
		 <i>Vegetarische Schlemmerei der Woche</i>	
		3 Reibekuchen mit Apfelkompott, dazu ein Espresso	5.90



27. Februar – 4. März 2017

MO	27.02	Chili con Carne mit Paprikastreifen, Mais und roten Bohnen, pikant abgeschmeckt im Reisrand dazu ein bunter Salat	6.95
DI	28.02	Ofenfrischer Schweinebraten mit Weißbiersauce, Krautsalat und Semmelknödel	6.95
MI	1.03	Schweinepfeffer Modern zarte Schweinefiletstreifen in einer Pfeffer-Kirschsauce dazu Brokkoli- röschen und Bandnudeln <i>Vegetarische Schlemmerei der Woche</i>	6.95
		 Kohlroulade mit Kümmel-Senfsauce und Petersilienkartoffeln	5.90
DO	2.03	Rindergeschnetzeltes mit Champignons, Gurkenstiften und Rote Beete, abgerundet mit Creme fraîche, dazu Butterreis	7.50
FR	3.03	3 zarte Matjesfilets mit einer hausgemachten Apfel- Zwiebelsauce, feinen Speckböhnchen und Petersilienkartoffeln	6.75
SA	4.03	Paniertes Schnitzel mit einer Zwiebel-Malzweizensauce, buntes Gemüse und Kroketten	7.25