

AUGUST UND SEPTEMBER

BBQ WOCHEN IN DER ALTEN LANDRATSVILLA

Rippchen aus dem Smoker
dazu hausgemachter Coleslaw
(hausgemachter Krautsalat) 18,90€

Double Westerburger
Gourmetbrötchen mit typisch Westerwälder
„Dippekuche“, Bacon, Apfel-Chutney
und Beilagensalat 16,90€

Gesmokte Ochsenbrust
mit Meerrettich Dip, Kartoffel-Wedges
und Beilagensalat 16,80€

Hähnchen-Drumsticks
dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream
und Beilagensalat 16,50€

Diesen Burger will jeder
Pulled-Pork-Burger 16,80€
Würziges Pulled-Pork, Gourmetbrötchen,
hausgemachter Krautsalat, Tomate, Käse,
rauchige BBQ-Soße und Süßkartoffel Pommes

Großes Sommer-BBQ Wochenende in der Alten Landratsvilla

Freitag, 30. und Samstag, 31. August ab 17.30 Uhr

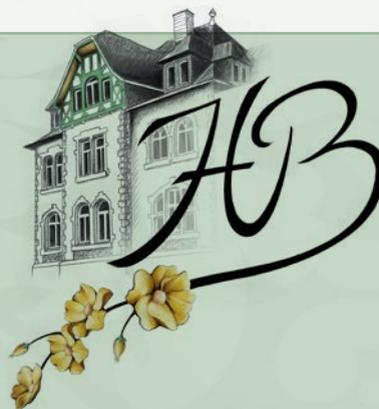
Spanferkel am Spieß und Fleischvariationen
vom Grill, Gemüse- und Kartoffelbeilagen,
sommerliche Salate, verschiedene Dips und Dressings
und ein reichhaltiges Dessertbuffet

Stimmungsvolle Musik

Kinderschminken und Hüpfburg
für unsere kleinen Gäste

für nur 42,50€ pro Person

Kinder bis 5 Jahre frei, von 6 bis 11 Jahre 18,50€



Alte Landratsvilla Hotel Bender
Wilhelmstraße 28 · 56457 Westerburg
Tel 02663 911690 · www.hotel-bender-westerburg.de

Öffnungszeiten Restaurant

Montag Ruhetag, Dienstag bis Samstag 17.30 bis 22.00 Uhr,
Sonntag 11.30 bis 14.30 und 17.30 bis 21.00 Uhr

Küche geöffnet

Dienstag bis Samstag 17.30 bis 21.00 Uhr,
Sonntag 11.30 bis 14.00 und 17.30 bis 20.00 Uhr

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns
bitte an. Änderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro unter Vorbehalt.



KULINARISCHE GENÜSSE

April bis September 2024



Alte Landratsvilla Hotel Bender Westerburg

APRIL UND MAI

OSTERSONNTAG UND -MONTAG, 31. MÄRZ UND 1. APRIL 2024

Traditionell servieren wir Ihnen an den Feiertagen unsere beliebten Ostermenüs

von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 20.30 Uhr

Unter Vorbestellung bis 24. März 2024, können Sie Ihre Lieblingsgerichte auch abholen.

Reservieren Sie ihre Plätze rechtzeitig, unter der Osterhotline 02663 911690

ES WIRD HIMMLISCH...

SPARGEL DAS HIMMLISCHE GEMÜSE

Ab Mitte April bis 26. Mai 2024 reichen wir feine Spargelgerichte

Auszug aus unserer Spargelkarte

Unser Klassiker – Gebratener Spargel mit Garnelen auf Oranjenhollandaise 14,80€

Spargelcrèmesüppchen mit Croûtons 5,80€

Spargel klassisch – eine Portion Stangenspargel (350g) 18,50€
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln

Portion Stangenspargel mit Schweinemedallions 26,50€
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

Eine Portion Stangenspargel mit argentinischen Rumpsteak (200g) 34,80€
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

Eine Portion Stangenspargel mit Schweineschnitzel 24,80€
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

Am Sonntag, 12. Mai 2024 ist Muttertag

Reservieren Sie rechtzeitig ihren Lieblingstisch

Muttertags-Hotline 02663 911690.

JUNI UND JULI

SIE SIND WIEDER DA!
LECKERE PFIFFERLINGE

Auszug aus unserer Aktionskarte,
gültig bis Ende Juli 2024

Sommerlicher Salat
mit frischen, gebratenen Pfifferlingen,
Speck und Zwiebeln,
Balsamico-Dressing und Baguette
15,20€

Paniertes Schweineschnitzel
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce,
Pommes frites und Beilagensalat
20,50€

Der Klassiker
Frische Pfifferlinge in Rahmsauce
mit selbstgemachten Semmelknödeln
und gemischtem Sommersalat
15,50€

Das Lieblingsgericht
unseres Küchenchefs

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (200g)
mit frischen, gebratenen Pfifferlingen,
Kräuterbutter und Pommes frites
nur 32,50€

PFINGSTEN IN DER
ALTEN LANDRATSVILLA
Pfingstsonntag und Pfingstmontag

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch.

Alle Gerichte auch als Abholservice
nach Vorbestellung bis 12. Mai 2024.

Pfingsthotline 02663 911690.