**Liebe Gäste und Freunde des Hauses,**

wir heißen Sie im Restaurant „Alte Landratsvilla“, Hotel Bender,

auf das Herzlichste willkommen.

Ein Haus mit langer Tradition und wechselvoller Geschichte

hat eine neue Identität bekommen, ohne sein Gesicht zu verlieren.

Die 1904 im Jugendstil erbaute Villa wurde in liebevoller Kleinarbeit und Denkmalgetreu zu einem in der Region, einmaligen Kleinod umgestaltet.

Neben dem Hotel mit 22 Zimmern, davon 5 Einzelzimmer, 13 Doppelzimmer und 4 Suiten und dem Restaurant „Alte Landratsvilla“ bietet das Haus einen Tagungsraum für ca. 25 Personen und Veranstaltungsmöglichkeiten für bis zu ca. 70 Personen.

In unserem Restaurant möchten wir Sie mit einer leichten, frischen und unverwechselbaren Küche der Region verwöhnen.

Dieses, verbunden mit einem persönlichen und individuellen Service,

soll Ihren Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Wir sind gerne für Sie da!



Verena Krämer-Bender

und das Team der Alten Landratsvilla Hotel Bender

 **Vorspeisen**

**Bruschetta**

Frisches Baguette mit Tomaten-Zwiebel-Belag und einem Salatbouquet

**6,50 €**

**Gebackener Schafskäse**

mit frischen Tomaten, Knoblauch und Baguette

**11,50 €**

**Selbstgemachter Räucherlachs**

mit knusprigen Reibekuchen und Meerrettich

**11,80 €**

**Suppen**

**Tomatencremesuppe**

mit Sahnehaube

**5,20 €**

**Rinderkraftbrühe**

mit Markklößchen und Gemüse Julienne

**5,50 €**

**Salate**

**Fitness Salat**

Blatt- und Rohkostsalat, mit gebratenen Hähnchenstreifen, Ananas-und Orangenfilets

**15,20 €**

**Lauwarmer Tomaten-Feta Salat**

mit Oliven und frischem Baquette

**13,80 €**

**Vegetarische Gerichte**

**Pastateller**

Hausgemachte Spaghetti an Basilikumpesto, Knoblauchtomaten, gebratene Champignons und geraspelten Parmesankäse

***13,80 €***

***Gemüsepfanne***Gemüsevariation an Basilikumpesto, unter einer Parmesanhaube, dazu gefüllte Kartoffeltaschen

**14,80 €**

**Ofenkartoffel**

mit leichtem Knoblauch-Kräuterschmand und Salat

**11,80 €**

**Vom Schwein**

**Schweineschnitzel**   
wahlweise als Jäger,- Rahm,- Zigeuner- oder Pfefferrahmschnitzel  
 mit Pommes frites und Salat

***17,50 €***

***Schweinesteak „Holzfäller Art“***

*mit Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Bacon, Spiegelei und Salat*

***19,50 €***

**„Schwabenpfanne“**

Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße und Käsespätzle, wahlweise mit Gemüse oder Salat

**21,50 €**

**Hausgemachte Spaghetti mit gebratenen Schweinefiletspitzen**

an Kräuterrrahm, mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Champignons

**17,80 €**



**Empfehlung unseres Küchenchefs**

**Herzhafte „Bauernlende“**

Schweinelende im Knuspermantel, gefüllt mit Speck,

Zwiebeln und Champignons, mit Frischkäserahmsoße und hausgemachten Kroketten

**22,50 €**

**Grillpfanne**Drei verschiedene Sorten gegrilltes Fleisch vom Rind, Schwein und Geflügel,  
mit selbstgemachter Kräuterbutter ,Bacon ,Tomatenreis und Pommes Frites

**25,80 €**

**Vom Rind**

**Tafelspitz**mit Meerrettichsoße und gefüllten Wirsingbällchen, dazu Petersilienkartoffeln

***16,50 €***

**Argentinisches Rumpsteak (200g)**

wahlweise mit Schmorzwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, dazu ein Beilagensalat

**28,80 €**

**Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“ (200g)**

mit Pfefferrahmsoße2,selbstgemachten Kroketten und Beilagensalat

**28,80 €**

**Rinderroulade gefüllt mit Speck, Senf, sauren Gurken**

mit Kartoffeln und Rotkohl

**21,80 €**



**Geflügel**

**Hähnchenbrustfilet**  
im Knuspermantel auf Orangencurrysoße, mit hausgemachten Spaghetti

und Salat

***16,20 €***

***Pikante Hähnchenbrust-Gemüsepfanne***

*Verschiedenes mediterranes Gemüse an Tomaten-Sahne Soße, überbacken mit Schafskäse, dazu Langkornreis*

***17,80 €***

**Fisch**

**Rotbarschfilet**   
Gebratenes Rotbarschfilet auf mediterranem Gemüse, an einer

Dill-Weißweinsoße, dazu Mischreis

**19,80 €**

**Hausgemachte Spaghetti mit Riesengarnelen**

geschwenkt in einer Tomaten-Knoblauchsoße und frischen Frühlingzwiebeln

**19,80 €**



**Für unsere kleinen Gäste**

**Selbstgemachte Hähnchennuggets oder Kleines Schnitzel**  
mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise  
 **7,50 €**

**Fischstäbchen**

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise

**6,80 €**

**Räuberteller**

**0,00 €**

Zum Groß und Stark werden servieren wir auch gerne zu jeder Speise

Gemüse, oder einen Salat

**Aufpreis: 2,50 €**

**Dessert**

**3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne**

wahlweise mit Schokosoße oder heißen Himbeeren  
**5,80 € / 6,50 €**

**Hausgemachtes Waldbeereis**

mit frischen Früchten der Saison

**7,80 €**

**Warmes Schokoküchlein**

mit zartschmelzendem Schokokern dazu Vanilleeis und Obstdekor

**8,50 €**

**Warmer Apfelstrudel**

mit Vanilleeis, Sahne und Obstdekor  
**7,80 €**