



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 bewegter Geschichte hat 2011 eine neue
Identität erhalten, ohne dabei seinen besonderen Charme zu verlieren.*

*Die im Jahr 1904 im Jugendstil erbaute Villa wurde mit viel Liebe zum Detail
und unter Berücksichtigung des Denkmalschutzes zu einem einzigartigen
Schmuckstück der Region umgestaltet.*

*Neben unserem Hotel mit 22 stilvoll eingerichteten Zimmern erwartet Sie das
Restaurant „Alte Landratsvilla“ erwartet Sie das Restaurant „Alte Landratsvilla“
mit einer Küche, die traditionelle Klassiker und zeitgemäße Genusskultur stilvoll
vereint. Persönlicher Service, Gastfreundschaft und eine besondere Atmosphäre
sollen Ihren Aufenthalt zu einem genussvollen und unvergesslichen Erlebnis
machen.*

*Wir sind gerne für Sie da und freuen uns darauf, Sie in unserem Hause begrüßen
zu dürfen.*

***Sie möchten mehr über unsere Leistungen erfahren?
Dann werfen Sie gerne einen Blick auf die letzte Seite unserer
Speisekarte.***

*Verena Krämer-Bender
und das Team der Alten Landratsvilla Hotel Bender*



Vorspeisen

Bruschetta

Frisches Baguette mit Tomaten-Zwiebel-Belag und einem Salatbouquet

6,80 €

Gebackener Schafskäse

mit frischen Tomaten, Knoblauch und Baguette

11,90 €

Selbstgemachter Räucherlachs

mit knusprigen Reibekuchen und Meerrettich

12,50 €

Suppen

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube

5,80 €

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüse Julienne

6,20 €

Salate

Fitness Salat

Blatt- und Rohkostsalat, mit gebratenen Hähnchenstreifen, Ananas-und Orangenfilets, dazu hausgemachtes Honig-Senf-Vinaigrette

16,80 €

Sommerlicher Thunfischsalat

Blatt-und Rohkostsalat mit saftigem Thunfisch, gekochtem Ei, Tomaten, Gurke und Mais, dazu hausgemachtes Honig-Senf-Vinaigrette

15,80 €



Vegetarische Gerichte



Pastateller

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

16,80 €

Gemüsepfanne

Gemüsevariation an Basilikumpesto, unter einer Parmesanhaube, dazu gefüllte Kartoffeltaschen

15,20 €

Ofenkartoffel

mit leichtem Knoblauch-Kräuterschmand und Salat

11,80 €

Vom Schwein

Schweineschnitzel

wahlweise als Jäger- Rahm,- Zigeuner- oder Pfefferrahmschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat

18,90 €

Schweinesteak „Holzfäller Art“

mit Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Bacon, Spiegelei und Beilagensalat

20,50 €

„Schwabenpfanne“

Schweinelenochen mit Champignonrahmsoße und Käsespätzle, wahlweise mit Gemüse oder Beilagensalat

22,50 €

Hausgemachte Spaghetti mit gebratenen Schweinefiletspitzen

an Kräuterrahm, mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Champignons

19,20 €



Empfehlung unseres Küchenchefs

Herzhafte „Bauernlende“

*Schweinelende im Knuspermantel, gefüllt mit Speck,
Zwiebeln und Champignons, mit Frischkäserahmsoße und hausgemachten
Kroketten*

23,50 €

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

20,50 €

Argentinisches Rumpsteak (200g)

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

28,80 €

Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“ (200g)

mit Pfefferrahmsoße hausgemachte Kroketten und Beilagensalat

28,80 €

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Senf, sauren Gurken

mit Kartoffeln und Rotkohl

21,80 €



Geflügel

Hähnchenbrustfilet

im Cornflakesmantel, serviert auf Orangencurrysoße, dazu hausgemachte Spaghetti und Beilagensalat

17,50 €

Pikante Hähnchenbrust-Gemüsepfanne

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

18,20 €

Fisch

Rotbarschfilet

Gebratenes Rotbarschfilet auf mediterranem Gemüse, an einer Dill-Weißweinsoße, dazu Mischreis

28,80 €

Hausgemachte Spaghetti mit Riesengarnelen

geschwenkt in einer Tomaten-Knoblauchsoße und verfeinert mit frischen Frühlingzwiebeln

19,80 €



***F**ür unsere kleinen Gäste*

Selbstgemachte Hähnchennuggets oder Kleines Schnitzel

mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

10,00 €

Fischstäbchen

mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

8,50 €

Räuberteller

0,00 €

*Zum Groß und Stark werden servieren wir auch gerne zu jeder Speise
Gemüse, oder einen Salat*

Aufpreis: 3,50 €

***D**essert*

3 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Sahne

wahlweise mit Schokosoße oder heißen Himbeeren

6,50 € / 7,50 €

Cremiges hausgemachtes Waldbeereis

mit frischer Fruchtgarnitur

7,80 €

Warmes Schokoküchlein

mit zartschmelzendem Schokokern dazu Bourbon Vanilleeis und Fruchtgarnitur

9,80 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis, Sahne und Fruchtgarnitur

8,50 €