

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Selbstgemachte Hähnchennuggets
mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise 10,00€

Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise 10,00€

Fischstäbchen
mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise 9,50€

Zum groß und stark werden
servieren wir gerne zu jeder Speise
Gemüse oder einen Salat.

DESSERT

Warmer Apfelstrudel
Sahne und Obstdekor 8,50€

Warmes Schokoküchlein
mit zartschmelzendem Schokokern
und Obstdekor 9,80€

VORBESTELLUNGEN
täglich ab 17.30 Uhr
Telefon 02663 911690

NEU – WIR ERWEITERN UNSER ANGEBOT!

Ihr neuer Catering-Service in Westerbург

Besondere Anlässe verdienen besondere Aufmerksamkeit.

Ob Familienfest, Hochzeit, Geburtstag oder Firmenevent, wir sind Ihr zuverlässiger Ansprechpartner für maßgeschneidertes Catering in Westerbург und der Region, damit Sie und Ihre Gäste kulinarisch begeistert werden.

Unsere Service-Leistungen auf einen Blick

- ✓ Individuelles Catering-Konzept für jeden Anlass
- ✓ Persönliche und kompetente Beratung
- ✓ Traditionelle deutsche Speisen frisch zubereitet als besondere Alternative zu Imbissklassikern
- ✓ Zuverlässiger und freundlicher Service
- ✓ Auf Wunsch inklusive Geschirr und Besteck
- ✓ Belieferung im Umkreis bis ca. 20 km rund um Westerbург

Ihre Feier. Ihre Wünsche. Unser Service.

Catering-Hotline 02663 911690

E-Mail: info@hotel-bender-westerburg.de

KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Samstag von 17.30 bis 21.00 Uhr
Sonntag von 11.30 bis 14.00 und 17.30 bis 20.00 Uhr
Montag Ruhetag



**ALTE LANDRATSVILLA
HOTEL BENDER
WESTERBURG**

Restaurant • Catering • Hotelzimmer • Feiern • Tagungen

SPEISEKARTE TO GO

Wilhelmstraße 28 • 56457 Westerbург
Telefon 0 26 63 - 911690
info@hotel-bender-westerburg.de
www.hotel-bender-westerburg.de

VORSPEISEN

Bruschetta Frisches Baguette mit Tomaten-Zwiebel- Belag und einem Salatbouquet	6,80 €
Gebackener Schafskäse mit frischen Tomaten, Knoblauch und Baguette	11,90 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse Julienne	6,20 €

SALATE

Fitness Salat Blatt- und Rohkostsalat, gebratene Hähnchen- streifen, Ananas-und Orangenfilets	16,50 €
Sommerlicher Thunfischsalat Blattsalat-und Rohkostsalat mit saftigem Thunfisch, gekochtem Ei, Tomaten, Gurke und Mais, dazu hausgemachte Honig-Senf-Vinaigrette	15,80 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Pastateller Hausgemachte Spaghetti an Basilikumpesto, Knoblauchtomaten, gebratene Champignons, Parmesankäse	16,80 €
Gemüsepfanne Gemüsevariation an Basilikumpesto unter einer Parmesanhaube, dazu gefüllte Kartoffeltaschen	15,20 €

VOM SCHWEIN

Schweineschnitzel wahlweise als Jäger-, Rahm-, Zigeuner- oder Pfefferrahmschnitzel mit Pommes frites und Salat	18,90 €
Schweinesteak „Holzfäller Art“ mit Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Bacon, Spiegelei und Salat	20,50 €
„Schwabepfanne“ Schweinlendchen mit Champignonrahmsauce, Käsespätzle und Salat	22,50 €
Hausgemachte Spaghetti mit gebratenen Schweinefiletspitzen an Kräuterrahm, mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Champignons	19,20 €

VOM RIND

Tafelspitz mit Meerrettichsoße und gefüllten Wirsingbällchen, dazu Petersilienkartoffeln	20,50 €
Rinderroulade gefüllt mit Speck, Senf und sauren Gurken, dazu Petersilienkartoffeln und Rotkohl	21,80 €

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Herzhafte „Bauernlende“ Schweinlende im Knuspermantel, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Champignons, mit Frisch- käserahmsauce und hausgemachten Kroketten	23,50 €
--	---------

GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, serviert auf Orangencurrysoße, dazu hausgemachte Spaghetti und Beilagensalat	17,50 €
Hähnchenbrust-Gemüsepfanne Pikant. Verschiedenes mediterranes Gemüse an Tomaten-Sahnesauce, überbacken mit Schafskäse, dazu Langkornreis	18,20 €

FISCH

Rotbarschfilet gebraten auf mediterranem Gemüse an einer Dill-Weißweinsauce, dazu Mischreis	28,80 €
Hausgemachte Spaghetti mit Riesengarnelen geschwenkt in einer Tomaten-Knoblauchsauce und frischen Frühlingszwiebeln	19,80 €