



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⁽¹⁾

5,30 €

Gebackener Schafskäse

mit frischen Tomaten, Knoblauch und Baguette

6,80 €

Carpaccio

*Hauchdünn geschnittene Scheiben von der Rinderlende
an Olivenöl und Balsamicoessig, mit Parmesan und Baguette*

10,50 €

Suppen

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube

4,20 €

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüse Julienne

4,50 €

Salate

Fitness Salat

*Blatt- und Rohkostsalat, mit gebratenen Hähnchenstreifen, Ananas-und
Orangenfilets¹⁾*

12,80 €

Bäuerlicher Wintersalat

*Blatt-und Rohkostsalat mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Käse,-
Schinkenstreifen, und Baguette¹⁾*

11,80 €



Vegetarische Gerichte

Pastateller

*Tagliatelle an Basilikumpesto, Knoblauchtomaten, gebratene Champignons
und geraspelten Parmesankäse*

9,80 €

Gemüsepfanne

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

12,80 €

Vom Schwein

Schweineschnitzel

*wahlweise als Jäger- Rahm-, Zigeuner- oder Pfefferrahmschnitzel²
mit Pommes frites und Salat¹⁾*

12,80 €

Schweinesteak „Holzfäller Art“

mit Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln, Bacon, Spiegelei und Salat¹⁾

18,80 €

„Schwabenpfanne“

Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße,²Käsespätzle und Salat¹⁾

14,80 €

Schweinemedailles „Diplomat“

auf buntem Gemüse, dazu Pfeffer-Champignonsoße²⁾und Pommes Frites

15,80 €



Empfehlung unseres Küchenchefs

Herzhafte „Bauernlende“

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

19,80 €

Grillpfanne

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

21,50 €

Vom Rind

Tafelspitz

mit Meerrettichsauce und gefüllten Wirsingbällchen, dazu Petersilienkartoffeln

13,80 €

Argentinisches Rumpsteak (250g)

mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat¹⁾

24,50 €

Argentinisches Rumpsteak (250g)

mit selbstgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat¹⁾

25,50 €

Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“ (250g)

mit Pfefferrahmsauce²⁾, selbstgemachten Kroketten und Beilagensalat¹⁾

25,90 €



Geflügel

Hähnchenbrustfilet

im Knuspermantel auf Orangencurrysoße, mit Tagliatelle und Salat¹⁾

14,20 €

Pikante Hähnchenbrust-Gemüsepfanne

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

16,20 €

Fisch

Rotbarschfilet

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

17,00 €

Tagliatelle mit Riesengarnelen

geschwenkt in einer Tomaten-Knoblauchsauce und frischen Frühlingzwiebeln

15,50 €

Für den kleinen Hunger

Gebäckener Camembert

mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren und Salatgarnitur¹⁾

7,90 €

„Westerwälder Toast“

Schweinelendchen auf Toast mit Champignon-Rahmsauce und Salatbouquet¹⁾

10,20 €



Für unsere kleinen Gäste

*Selbstgemachte Hähnchennuggets
mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise*
6,50 €

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites
6,50 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites
5,80 €

Räuberteller
0,00 €

*Zum Groß und Stark werden servieren wir auch gerne zu jeder Speise
Gemüse, oder einen Salat¹⁾
Aufpreis: 2,00 €*

Dessert

*3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne
wahlweise mit Schokosoße oder heißen Himbeeren*
4,20 € / 4,80 €

*Warmer Apfelstrudel
Mit Vanilleeis, Sahne und Obstdekor*
5,80 €

*Warmes Schokoküchlein
mit zartschmelzendem Schokokern dazu Vanilleeis und Obstdekor*
6,50 €