

Das Verzällche vum Zuppe  
Kasper

Dä Kasper wie e Rähnfass rund,  
att Speck am Liev, wor kähn  
jesund. Sing Backe wore ruud un  
fresch, wat schmecktem em de  
Zupp om Desch. Op einmol äöver  
schreit dä Krott: "Ich maach kin  
Zupp mih, schött se fott, un eesch  
die Milschzupp, bah wie fies, met  
Milschzupp wäde Wäng jewieß".

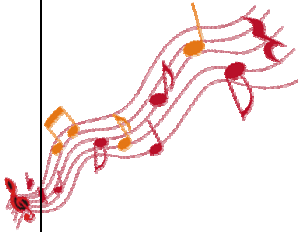
Am Daach dodrop, beluur dat  
Spill, fungke mer vum Speck allt  
nit mih vill. Doch wie de Zupp  
eranjebraht, hät widder hä Bubei  
jemaacht: "Loß mich en Rauh, ich  
maach kin Zupp" Dä Teller hät  
hä fottjestupp.

Am dritten Daach, au wieh un  
aauh, wat wor dä Kasper dön un  
schwach. En einem äöver bliev hä  
zik: "Ich will un maach kei  
Züppche mih, die Zupp es keine  
Jrosche wääd, dä, jevv die Zupp  
däm Karepäd." Hä kippten se,  
patsch op de Äd.

Am vierte Daach, et wor jo klor,  
dä Kasper wie ne Fadden wor.

Hä passten en de Kaffeelut,  
un wor am fünfte Daach alt dut.

in Suppen  
*ist Musik!*



„Wie bei Großmuttern“  
**Feine Rinderbrühe**

3,20 Euro

\* \* \*

**Winterliches**  
**Kartoffelsüppchen**  
mit gegrillter Lachseinlage

4,20 Euro

\* \* \*

**Tomatesiente ital.**  
**Gemüsesuppe mit Parmesan**  
3,50 Euro

## Vorspeisen und kleine Gerichte



### „Salat Lachsstreifen“

Bunter Salat mit lauwarmen, gegrillten Lachsstreifen serviert  
6,80 Euro

\* \* \*

### Mit Honig gratinierter Ziegenkäse

serviert auf Pumpernickel im Salatbett mit Walnussdressing  
6,80 Euro

\* \* \*

### Kleine Tapaplatte

Butterflygarnelen mit Aioli,  
Datteln im Speckmantel mit Ziegenkäse  
und marinierte Oliven, dazu Brot  
7,50 Euro

\* \* \*

### „Bauernsülze“

serviert mit Bratkartoffeln,  
Salatbouquet & Remoulade  
7,80 Euro

**Feiern Sie mit uns  
zum Festpreis**



**Festsaal  
Frisch  
renoviert**

Veranstalten Sie Ihre nächste Feier in unserem frisch renovierten Festsaal. Nach individueller Beratung und mit saisonalen Speisen auch zum **All-Inclusive-Preis**. Sie kommen mit Ihren Gästen und machen eine richtig schöne Feier. Wir sorgen für den Rest – auf Ihren Wunsch auch zum Festpreis.



**Landgasthaus Herchenbach**

Sternstraße 4 · 55819 Neunkirchen-Eisheid · Telefon: 02247-2320

# *Vorspeisen und kleine Gerichte*

---

## *„Carpaccio von der Flöng“*

mit körnigem Senfdressing, Radieschen und ein wenig Zwiebel  
5,80 Euro

\* \* \*



## *Carpaccio vom Rind“*

mit Ruccola, Balsamico und frisch geriebenem Parmesan  
7,80 Euro

\* \* \*

## *„Carpaccio von Marlin, Lachs und Butterfisch“*

mit Feigensenf vinaigrette  
8,80 Euro



*ob festlich oder zünftig*

**Termine für Ihre Festlichkeit  
Jetzt reservieren!**

*Jetzt reservieren !*

## Gemischter Salatteller in der Gurkenseibe

knackig, fisch, nichts aus der Dose  
3,20 Euro (doppelt 4,50 Euro)

\* \* \*

## Salatteller „Gyros“

Großer bunter Salatteller nach Art des Hauses  
serviert mit Pfannengyros und Zaziki  
10,00 Euro

\* \* \*



## Salatteller „Calamares“

Gebackene Tintenfischringe auf Salatteller  
nach Art des Hauses, dazu Aioli  
10,00 Euro

*Unsere Salate servieren wir mit Joghurtdressing.*

Weitere Dressings: Essig – Öl Dressing, Balsamico Dressing



*Salat und Gemüse täglich frisch von  
Rudi's Gemüsecke in Neunkirchen*

*Salatteller „Frühlingsrollen“*



Großer, bunter Salatteller mit gebratenen Frühlingsrollen  
und pikanter Sauce  
10,00 Euro

\* \* \*

*„Sommersalatteller“*

Großer, bunter Salatteller mit gebratenen Champignons  
und Putenbruststreifen, bunt garniert  
10,80 Euro

\* \* \*

*„Fitnesssalatteller“*



vegetarisch

Großer, bunter Salatteller serviert mit gebackenen Mozzarellastangen  
in Backteig und frisch geriebenem Parmesan  
10,50 Euro

\* \* \*

*Salatteller „Butterfly“*



Garnelen paniert „Butterfly style“ auf bunten Salatteller,  
angerichtet mit Knoblauchmayonnaise  
10,50 Euro

*Unsere Salate servieren wir mit Joghurtdressing.*

Weitere Dressings: Essig – Öl Dressing, Balsamico Dressing

# Gemüse und Fisch

## Mediterrane Gemüselasagne

Gratinierte grüne Nudeln mit Auberginen, Zucchini,  
Paprika und Tomaten, dazu Salat

9,50 Euro



vegetarisch

\* \* \*

## „Überbackene Erdlandforelle“

Geräuchertes Forellenfilet mit Hollandaise\*- Meerrettich-Kruste  
serviert mit Salatbouquet und Pumpernickel  
als Vorspeise oder kleines Gericht 7,80 Euro  
als Hauptgang mit Schwenkkartoffeln 9,80 Euro

\* \* \*

## Lachs an Pommery-Senf-Sauce

auf Blattspinat, angerichtet mit Safran-Gemüsereis

14,50 Euro



Ob „Kunst eingelocht“, kölsche Krätzcher mit Antweiler und Graf oder  
„Mitsingovend mit De Familich“ ..... bei uns ist immer was los!  
Auf unserer Website finden Sie Termine, Infos, Fotos und Downloads  
zu unseren aktuellen Veranstaltungen. Es lohnt sich!

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG UND MEHRWERTSTEUER

# *Schnitzelgerichte*

---

aus der Oberschale wahlweise serviert

- Wiener Art 8,80 Euro

\*\*\*

- mit pikanter Paprikasauce 9,50 Euro

\*\*\*

- mit frischen Champignons in Sahne 10,80 Euro

\*\*\*

- Alpenschnitzel *Der besondere Tip*

( mit Tomaten und Camembert überbacken )

10,80 Euro

*Zu allen Schnitzelgerichten reichen wir wahlweise:*

Pommes Frites,

Kroketten (+50 Cent),

Bratkartoffeln (+1 Euro), Westernkartoffeln (+50 Cent)

Gebackene Drillingskartoffeln mit Dipsauce (+50 Cent)

Gemüse (+ 50 Cent)

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG UND MEHRWERTSTEUER

# *Rumpsteak*

---

bestes argentinisches Angus wahlweise serviert mit

- *Kräuterbutter* 16,80 Euro

...

- *pikante Pfeffersauce* 17,80 Euro

...

- *frischen Champignons in Sahne* 17,80 Euro

...

- *Bordeaux* mit feiner Rotweinzwiebelsauce 17,80 Euro

...

- *Gorgonzola und Birne überbacken* 17,80 Euro

...

- *American Western Country Steak*

nach Bud Spencer´s Art, mit Roten Bohnen in Tomatensauce  
17,80 Euro

Zu allen Steakgerichten reichen wir Salat und wahlweise:

Pommes Frites,

Kroketten (+50 Cent),

Bratkartoffeln (+1 Euro), Westernkartoffeln (+50 Cent)

Gebackene Drillingskartoffeln mit Dipsauce (+50 Cent)

Gemüse (+ 50 Cent)

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG UND MEHRWERTSTEUER

---

## *aus der Guppfanne*

### *Eisfelder Bratenpfännchen*

Herzhafter Schinkenbraten in Weißbiersauce  
serviert mit Bratkartoffeln und Salat  
11,80 Euro

\*\*\*

### *„Schwabenpfännchen“*

Drei Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahm, dazu  
hausgemachte Spätzle und gemischter Salat  
13,80 Euro

\*\*\*

### *Lammhaxenpfännchen*

2 zarte Lammhaxen in leckerer Jus, im Pfännchen angerichtet  
mit Dippkartoffeln, dazu bunter Salat 15,80 Euro

---

## *die Klassiker*

### *„Halbes gebratenes Hähnchen“*

nach Art des Hauses, serviert mit Pommes Frites 6,80 Euro

\*\*\*

### *„Gebakener Camembert“*

auf Toast, serviert mit Preiselbeerbirne und gemischtem Salat 6,80 Euro

\*\*\*

### *„Damentoast“* Auch für Männer, klein und fein

2 kleine Schweinefiletmedallions auf Toast, Pfirsich  
und Holladaise\*, Salat 9,80 Euro

\* mit Sorbinsäure      \* mit Pflanzenfett

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG UND MEHRWERTSTEUER

## *Dessert*

---

### *Vanilleeis (mit Sahne)*

wahlweise mit Schokoladensauce 3,20 Euro heißen Kirschen 3,80 Euro,  
Eierlikör 3,80 Euro oder Caramelsauce 3,20 Euro

\* \* \*

### *lauwarmer Apfelstrudel*

mit Vanilleeis und Vanillesauce 4,20 Euro

\* \* \*

### *„Schokobrownie unter der Schokohaube“*

serviert mit Vanillesauce und Vanilleeis 4,50 Euro

\* \* \*

### *Gebackene Apfelinge auf Vanillesauce*

mit Vanilleeis 4,80 Euro

## *Käse*

---

### *Mit Honig gratinierter Ziegenkäse*

serviert auf Pumpernickel im Salatbett mit Walnufvinaigrette 6,80 Euro

\* \* \*

### *Scheiterhaufen*

250 Gramm Gouda, serviert mit Senf und Pumpernickel....

4,80 Euro