

GASTHOF RESTAURANT **Hester**

Speisekarte

*Das Haus
mit der
persönlichen
Note!*

Küche geöffnet

Montags bis Samstags
von 17.30 bis 20.30 Uhr

Sonntag
von 11.30 bis 14.00 Uhr
und von 17.00 bis 20.00 Uhr

Donnerstags Ruhetag

Gesellschaftsräume von 20 - 150 Personen



Suppen

Tafelspitzbouillon

mit Markklößchen, Eierstich
und frischen Kräutern 6,90

Rahmsuppe von Romatomaten

mit Sahnehaube und frischem
Basilikumpesto 7,80

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons 7,80



Nudeln ...!!!

Nudeln „Toskana“

mit Tomatensauce
und Käse überbacken
12,50

Nudeln in Sahnesauce

mit Eismeergarnelen und
Kirschtomaten
in Rahm 18,40

Bratkartoffeln ...!!!

Bratkartoffeln

an Salatgarnitur
mit zwei Spiegeleier 16,80

Almhütten - Schnitzel

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei
und Bratkartoffeln
mit Rauchspeck 21,50

Pikant und lecker !!!

Lecker Pfannengyros 200 gr. !!!

an Salatgarnitur, dazu frischer Tzatziki
und Pommes frites 21,50

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Butter
und Baguette 16,80

Gebackene Champignons

mit frischem Kräuterquark 15,60



Schnitzel

Schnitzel „Berner Art“

mit Kochschinken und Käsesauce überbacken 19,80

Schweineschnitzel „New Orleans“

mit Ananas, Käse und Sweet Chillisauce
überbacken 19,80

Schnitzel „Toskana“

mit Bruschetta – Tomaten und Käse überbacken 19,80

Schnitzel „Zigeuner Art“

Schnitzel mit pikanter Tomaten-Paprikasauce 19,80

Zu den Schnitzelgerichten reichen wir Pommes frites



**Kleiner
gemischter
Salat 5,80**

Da haben wir den Salat !!!

Großer bunter Salatteller

mit Croutons 14,50

-mit Oliven, mariniertem Feta
und roten Zwiebeln 4,90

-mit gebratenem Geflügelbrustfilet 8,50

-mit feinen Grönlandkrabben 12,50

-mit Thunfisch 6,90

-mit gebackenen Champignons 7,80



**Zu den
Salattellern
reichen wir
frisches
Baguette !!!**

Feines vom Fisch

Lachsfilet

in Zitronenbutter gebraten, mit Gemüsestreifen an
Kartoffelstampf, dazu frische Salate vom Markt 26,90

Matjes Filet

mit roten Zwiebeln und Bratkartoffeln,
an kleiner Salatgarnitur 21,50



Barbecue-Platte

2 Haxenspitzen ck. 300 gr. 22,50

Rumpsteak Angus Rind 250 gr. 33,90

Schweinefilet 250 gr. 27,50

Saftige Nackensteaks 250 gr. 23,80

Geflügelbrustfilet 250 gr. 25,60



dazu reichen wir
gebratenen Bacon, Kräuterbutter,
pikante Salsa - Sauce,
gebackene Zwiebelringe,
knusprige Pommes frites,
und knackiger Eisbergsalat mit Mais,



Feines vom Angusrind !!!

“ Ochsenfetzen “

(vom Roastbeef) 250 gr. mit Kräuterbutter, Grilltomate,
gemischtem Salat und Bratkartoffeln 32,90

Rumpsteak vom Jungbullen 230 gr.

mit Kräuterbutter, frische Salate vom Markt
und Pommes frites 32,50

Rumpsteak vom Angusrind an Pfeffersauce

mit gemischtem Salatteller
und Pommes frites 33,40



Rumpsteak “ Sauerländer Art “

mit Schmorzwiebeln,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat 33,50



Klassiker vom Kalb

Wiener Schnitzel vom Salzwiesenkalb

junge Salate vom Markt,
dazu Pommes frites 27,90

Kalbsrouladen

an Kräuterrahmsauce, dazu frischer
Salat vom Markt und Macairekartoffeln 26,40

Filet vom Schwein

“ Texanische Steakpfanne “

Filets vom Schwein mit Kräuterbutter überbacken,
dazu pikante Saucen, ofenfrische Brötchen
und Blattsalate mit Mais 25,50



“ Filettöpfchen “

Filetspitzen vom Jungschweinfilet
mit grünem Pfeffer und Tomatenspalten in Rahm, dazu
Röstiecken und frische Salate vom Markt 25,40

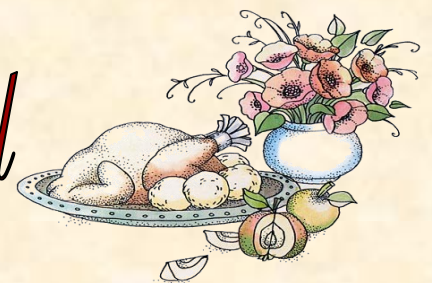
Schweinefilet “ Mario “

an pikanter Pfeffersauce
dazu Kartoffelkroketten und Salatteller 25,80

Schweinefilet

mit Camembert und Preiselbeeren
überkrustet, an Holundersauce, dazu
Pommes frites und gem. Salatteller 26,50

Junges Geflügel



Geflügelbrustfilet “ Cafe de paris “

auf Kräuterhollandaise mit Tomaten
dazu Kartoffelkroketten und Salatteller 23,50

Junge Poulardenbrüstchen “ Chasseur “

mit gebackenen Champignons, Sc. Bernaise
gemischter Salat und Waffelkartoffeln 23,80