

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden.

GESCHENK
Gutschein



im Wert von _____

in Worten _____

Der Wert dieses Gutscheinens kann nicht gegen Bargeld eingetauscht werden.

Einzulösen bei:

HOTEL RESTAURANT



AM HEXENTURM

Große Rurstraße 94
52428 Jülich
Tel.: (0 24 61) 97 06-34 und
(0 24 61) 99 54 000
Fax: (0 24 61) 5 46 84

Öffnungszeiten:
warme Küche von
11.30 bis 14.30 Uhr
und von 17.30 - 22.30 Uhr
Kein Ruhetag

Datum _____

Unterschrift/Stempel _____

Laufende Nr. _____

Wir stellen auch Gutscheine für Sie aus.

Aperitifs

1	Martini rosso/bianco ²	5 cl	2,80	5	Campari¹ Orange	4 cl	3,60
2	Sherry Medium Dry / Dry	5 cl	2,80	6	VW weißer Martini-Williamsbirne	5 cl	3,90
3	Glas Sekt	0,1 l	3,80	7	Kir Royal trockener Sekt mit Creme de Cassis		4,10
4	Campari¹ Soda	4 cl	3,50	8	Aperol Spritz		4,50

Vorspeisen

9	Krabben-Cocktail² mit Toast und Butter	9,50	13	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast	6,90
10	„Prschut“ Orig. Dalmatiner Schinken mit Oliven, Brot und Butter	9,50	14	6 Weinbergschnecken „nach Art des Hauses“	7,70
11	Salatplatte mit verschiedenen Salaten und Ei	6,90	15	Norwegischer Lachs	9,50
12	Geräuchertes Forellenfilet¹² mit Meerrettichsauce, Butter und Toast	7,90	16	Salat-Teller vom Salat-Buffer	3,80

Aus dem Suppentopf

20	Tomatencremesuppe	3,50	23	Bohnensuppe	3,50
21	Bouillon mit Ei	3,50	24	Ungarische Gulaschsuppe	4,50
22	Hühnersuppe mit Einlage	3,50	25	Französische Zwiebelsuppe	4,50

Spezialitäten vom Grill

30	„Cevapcici“ Hackfleischröllchen mit Pommes frites, Djuwecreis und Zwiebeln	10,90	40	Lammsteak mit Knoblauch dazu Pommes frites und Djuwecreis	20,90
31	„Raznjici“ 2 Schweinefiletspieße mit Pommes frites, Djuwecreis und Zwiebeln	13,50	41	Lammrückensteak mit einer Delikatess-Knoblauch-Sauce serviert. Beilagen: Spinat und Kroketten	20,90
32	„Pljeskavica“ scharf gewürztes Hacksteak mit Pommes frites, Djuwecreis und Zwiebeln	11,90	42	„Hexenturm-Steak-Platte“ - für 2 Personen - verschiedene Steaks mit frischem Gemüse, Champignons, Pommes frites, Kroketten und Sauce Hollandaise	44,00
33	„Pljeskavica“ (Hacksteak gefüllt) mit Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuwecreis	13,50	43	„Hausplatte“ - für 2 Personen - Schweinefilet, Rumpsteak, paniertes Schnitzel, paniertes Käse, Hacksteak mit Sauce Tartar, Pommes frites und Djuwecreis	35,00
34	„Grillteller“ verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites, Djuwecreis und Zwiebeln	13,50		„Zrinski-Schwert“ - brennend serviert - Rumpsteak, Kalbsfilet, Schweinefilet und Hacksteak, mit Pommes frites, Djuwecreis und frischem Gemüse	
35	„Räuberspieß“ Rumpsteak, Schweinefilet und Cevapcici, mit Pommes frites und Djuwecreis	14,90	44	- für 2 Personen	36,00
36	„Zigeunerspieß“ Rindfleisch und Schweinefilet mit Speck ¹³ am Spieß, dazu Pommes frites und Curryreis	14,50	45	- für 4 Personen	70,00
37	„Vjesalica“ gegrilltes Schweinefilet, mit Pommes frites und Djuwecreis	14,90	46	„Entrecôte“ - für 2 Personen - Rumpsteak mit Kräuterbutter, frischem Gemüse, Djuwecreis und Pommes frites	42,00
38	„Lustiger Bosniak“ Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites und Djuwecreis	19,50	47	„Chateaubriand“ - für 2 Personen - Filet mit Sauce Hollandaise, Buttergemüse, Spargel, Djuwecreis und Pommes frites	52,00
39	Schweinefilet „Madagaskar“ sehr mager, mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites und Reis	15,80			

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer

Argentinische Steaks



Wie sollen wir Ihr Steak braten ?

English/blutig gebraten - Medium/rosa gebraten - Well done/ganz durchgebraten

Argentinisches Hüftsteak

- Bife de Cuiadril -

50	klein / pegueno 200 g	16,50
51	groß / grande 300 g	21,90

Argentinisches Rumpsteak

- Bife de Chorizo -

52	klein / pegueno 200 g	19,90
53	groß / grande 300 g	26,40

Argentinisches Filetsteak

- Bife de Lomo -

54	klein / pegueno 200 g	22,90
55	groß / grande 300 g	29,90

*Zu diesen Steaks gehört auch eine Beilage nach Wahl:
Folienkartoffel, Pommes frites, Röstkartoffeln oder Kroketten*



- BLICK VON DER SCHLOSS-STR. ZUR DÜSSELDORFERSTR. UND BOCKSGASSE VOR DER ZERSTÖRUNG 1944 -

Zu jedem Steak gehört ein Salat vom Salat-Buffer

Argentinische Steaks

56	Champignonsteak Hüftsteak mit Champignon- Rahmsauce, Butterreis und Kroketten	17,10	63	Filetsteak „Maître d’Hôtel” mit Kräuterbutter, Kartoffel-Kroketten und frischem Gemüse	22,90
57	Knoblauchsteak Rumpsteak in Knoblauchsauce, mit Pommes frites und Djuwecreis	20,90	64	Pfeffersteak (scharf) Rinderfilet mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Djuwecreis	23,90
58	Rumpsteak mit frischem Gemüse und Röstkartoffeln	20,50	65	Tournedos „Rossini” 2 kleine Rinderfilets, mit Geflügelleber, Champignons, Kartoffel-Kroketten und Djuwecreis	24,50
59	Rumpsteak „Tiroler Art” mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Djuwecreis	20,90	66	Filet „Mignon” 3 kleine Rinderfilets, mit Champignons, Pommes frites und Reis	23,90
60	Filet-Teller „Hexenturm” 2 kleine Rinderfilets überbacken mit frischen Champignons, Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Röstkartoffeln	23,90	67	Pfeffer-Rumpsteak (scharf) mit Pommes frites und Djuwecreis	20,90
61	Filetsteak „Champignon“ Filetsteak mit Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes frites und Djuwecreis	23,90	68	Pfeffer-Hüftsteak (scharf) mit Pommes frites und Djuwecreis	17,50
62	Filetsteak „nach Art des Hauses” mit Broccoli, Sauce Hollandaise, Bananen und Kartoffel-Kroketten	23,90	49	Surf and Turf Rinderfilet mit 2 Scampi, dazu Folienkartoffel mit Sour cream	26,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer

Internationale Gerichte vom Schwein

69	Schweinefilet „Zadar“ gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuwetreis	15,90	75	Zigeunerschnitzel paniert, mit Pommes frites	12,50
70	Naturschnitzel gebratenes Schweinefilet in Bratensauce, mit Pommes frites	13,50	76	Zagreber Schnitzel (Cordon bleu) mit Pommes frites und Curryreis	15,50
71	Champignon- Rahmschnitzel paniert, mit Pommes frites oder Reis	11,90	77	Schweinefilet „Pfeffer“ (scharf) gegrilltes Schweinefilet, mit Pfeffersauce, Pommes frites und Djuwetreis	16,50
72	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	11,50	78	Schweinefilet „Split“ gegrilltes Schweinefilet, mit Broccoli, Kroketten und Sauce Hollandaise	15,90
73	Prager Schnitzel gebratenes Schweinefilet in Bratensauce, mit Schinkenomelette ^{1,2,3} und Pommes frites	14,50	79	Schweinefilet à la Chefkoch mit frischen Champignons und grünen Pfefferkörnern in feiner Bressosauce, dazu Kroketten und Broccoli	16,50
74	Jägerschnitzel paniert, mit Pommes frites	12,50			



- BRÜCKENKOPF IN JÜLICH - BLICK AUF DEN STEIN- U. ROSENGARTEN - ANLAGE WURDE 1944 VOLLSTÄNDIG ZERSTÖRT -

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer

Vom Kalb

80	Wiener Schnitzel mit Pommes frites und frischem Gemüse	17,90	82	Kalbssteak „Hawaii“ mit Ananas, Bananen und Kirschen ¹¹ , Sauce Hollandaise, Pommes frites und Curryreis	19,50
81	Kalbsmedaillon mit frischem Gemüse und Kartoffel-Kroketten	18,90	83	„Spargelsteak“ mit Sauce Hollandaise und Kartoffel-Kroketten	19,50

Spezialitäten des Hauses

84	Ungarischer Gulasch mit Reis oder Pommes frites	11,90	89	Schweinelendchen nach „Jäger-Art“ mit Pfifferlingen, pikanter Sauce und Kartoffel-Kroketten	16,90
85	3 Schweinemedallions „Hexenturm“ mit scharfer Sauce, dazu Curryreis und Pommes frites	16,50	90	„Muckalica“ geschnetzeltes Schweinefilet, scharf gewürzt, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Reis	14,50
86	Filet „Stroganoff“ geschnetzeltes Rinderfilet mit Butterreis	17,50	91	„Czikosch Tokaji“ kleingewürfeltes Schweinefilet in pikanter Weinsauce, mit Reis	14,50
87	Tournedos „Dubrovnik“ 2 kleine Rinderfilets mit Sauce Hollandaise, Spargel, Ananas, Curryreis und Pommes frites	23,90	92	Ungarischer Rostbraten mit Reis oder Spaghetti	17,50
88	Kalbsleber „Zagreb“ mit gebratenen Aprikosen, Ananas, Pommes frites und Curryreis	17,50			

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer

Aus Flüssen und Meeren

- | | | | | |
|----|--|-------------------|----|---|
| 93 | Forelle „Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln | 13,50 | | |
| 94 | Forelle „blau“
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und Blattspinat | 13,50 | 98 | Scampi „à la Parisienne“
mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln
und Reis 21,90 |
| 95 | Seezunge
mit Salzkartoffeln | Tagespreis | 99 | Fischplatte
- für 2 Personen -
Scampi, Calamari, Lachs,
Rotbarschfilet ¹² und Zanderfilet ¹² ,
dazu Blattspinat und Salzkartoffeln,
serviert mit Knoblauchsauce 46,00 |
| 96 | Rotbarsch
paniert, mit Salzkartoffeln und Spinat | 12,90 | | |
| 97 | Scampi vom Grill
mit Speck ¹³ am Spieß, dazu
Tartarsauce oder Knoblauchsauce
und Butterreis | 21,90 | | |

Vegetarisch

- | | | |
|----|---|------|
| 17 | Gemüse-Platte
verschiedene feine Gemüse
ohne Salat | 9,90 |
|----|---|------|

Geflügelspezialitäten

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 18 | Hühnerfrikassee
mit Butterreis | 10,90 | 27 | Gefülltes Putensteak
Putensteak gefüllt mit Käse ¹ ,
dazu Pommes frites | 13,50 |
| 19 | Putensteak
mit Kroketten, Gemüse
und Sauce Hollandaise | 13,50 | 28 | Salatteller „California“
verschiedene Salate der Saison
mit gegrillten Putenbruststreifen,
dazu Joghurtdressing | 10,50 |
| 26 | Putensteak „Hawaii“
mit Ananas, Bananen und
Sauce Hollandaise, dazu
Butterreis und Kroketten | 14,50 | 29 | Putensteak „Madagaskar“
sehr mager, mit Madagaskar-Pfeffersauce,
dazu Pommes frites und Butterreis | 13,90 |



Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer

Senioren-Teller

260	Rumpsteak „Senioren“ mit Pommes frites	14,90	266	Raznjici „Senioren“ 1 Schweinefiletspieß mit Pommes frites, Djuwecreis und Zwiebeln	9,50
261	Rinderfiletsteak „Senioren“ mit Pommes frites	17,50	267	Schweinelendchen nach Jäger-Art „Senioren“ mit Pfifferlingen, pikanter Sauce und Kartoffel-Kroketten	13,90
262	Schweinegeschnetzeltes „Senioren“ mit Reis	10,50	268	Kalbssteak Hawaii „Senioren“ mit Ananas, Bananen und Kirschen ¹¹ , Sauce Hollandaise, Pommes frites und Curryreis	15,50
263	Jägerschnitzel „Senioren“ paniert, mit Pommes frites	8,90	269	Putensteak „Senioren“ mit Kroketten, Gemüse und Sauce Bèarnaise	9,90
264	Schnitzel „Wiener Art“ „Senioren“ mit Pommes frites	8,50			
265	Cevapcici „Senioren“ Hackfleischröllchen mit Pommes frites, Djuwecreis und Zwiebeln	7,90			

Für unsere kleinen Gäste

100	Kleines Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	6,90	103	Cevapcici (4 Stück) mit Pommes frites	6,50
101	1 Spießchen mit Pommes frites	6,90	104	Mini-Burger Hacksteak mit Pommes frites und Buttergemüse	6,50
102	Rindersteak ein Ministeak mit vielen knusprigen Pommes frites	10,50			

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste
von Gräten enthalten sein
13 mit Nitritpökelsalz

20 Pfanne ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind
beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Beilagen

105	Pommes frites	2,50	110	Frische Butter-Champignons	3,90
106	Kartoffel-Kroketten	2,50	111	Knoblauch-Sauce	2,50
107	Folienkartoffel mit Sour cream oder Kräuterbutter	3,50	112	Champignon-Rahmsauce	2,50
108	Djuwecreis	2,50	113	Sauce Bèarnaise oder Sauce Hollandaise	2,80
109	Broccoliröschen oder Prinzeß-Bohnen	3,50	114	Pfeffersauce	2,50
			135	Geröstete Zwiebeln	2,30

Käse

115	Schafskäse mit Brot und Butter	6,50	116	Gemischte Käseplatte	7,50
-----	--	-------------	-----	-----------------------------	-------------

Eis-Spezialitäten

			123	Vanilleeis¹ mit heißen Kirschen¹¹ und Sahne	4,50
120	Gemischtes Eis	2,90	124	Hausbecher mit frischem Obst und Sahne	4,90
121	Gemischtes Eis mit Sahne	3,50	125	Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren und Sahne	4,50
122	Vanilleeis¹ mit heißer Schokolade und Sahne	4,50			

Dessert

126	Palatschinken mit Vanilleeis ¹ und Schokoladensauce	6,50	128	Palatschinken mit Marmelade ²	5,90
127	Palatschinken mit Schokolade	5,90	129	Palatschinken mit geriebenen Walnüssen	6,50

Offene Rotweine

210	Dalmatiner Kaplica mild	0,25 l	4,50
211	Plavac herb	0,25 l	4,50

Rosé Weine

220	Opolo Rosé trocken	0,25 l	4,50
221	Cabernet Sauvignon Rosé mild	0,25 l	4,50
222	Portugieser Weißherbst Rosé	0,25 l	4,50

Französische Rotweine

231	Chateuneuf-du-Pape AC	0,7 l	41,00
-----	------------------------------	-------	--------------

Kroatische Rotweine

241	Dingac - trocken	0,7 l	36,00
243	Postup - trocken	0,7 l	29,50
244	Kaplica - mild	0,7 l	18,00

Italienischer Rotwein

249	Barolo DOC - trocken	0,7 l	36,50
-----	-----------------------------	-------	--------------

Offene Weißweine

215	Laski Riesling - mild	0,25 l	4,50
216	Grasevina - trocken	0,25 l	4,50
217	Traminac - würzig mild	0,25 l	4,80

Französischer Weißwein

235	Chablis	0,7 l	28,50
-----	----------------	-------	--------------

Kroatische Weißweine

245	Grasevina - herb	0,7 l	19,50
246	Laski Riesling - mild	0,7 l	18,00
248	Traminac - würzig mild	0,7 l	19,00

Italienischer Weißwein

250	„Pinot Grigio DOC“ trocken	0,7 l	24,50
-----	-----------------------------------	-------	--------------

Deutscher Sekt

251	Henkell Piccolo	0,20 l Fl.	5,50	253	Fürst von Metternich	0,75 l Fl.	24,50
252	Henkell Trocken	0,75 l Fl.	19,00	255	Deinhard Riesling Lila trocken	0,75 l Fl.	19,50

Champagner

256	Pommery	0,75 l Fl.	65,00
-----	----------------	------------	--------------

Heiße Getränke

130	Kaffee ⁵	Tasse	2,00
131	Türkisch-Mokka ⁵	Tasse	2,30
132	Espresso ⁵	Tasse	2,00
133	Cappuccino ⁵	Tasse	2,30
134	Tee mit Zitrone	Glas	1,80
666	Milchkaffee ⁵	Tasse	2,50

Alkoholfreie Getränke

140	 1,3,5	0,2 l	1,90
141	 1,3	0,2 l	1,90
142	 2	0,2 l	1,90
143	Diesel ^{1,3,5}	0,2 l	1,90
144	 Gerolsteiner	0,25 l	2,10
	Gerolsteiner	0,75 l	5,10
	Gerolsteiner - naturell	0,25 l	2,10
	Gerolsteiner - naturell	0,75 l	5,10
805	Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l	2,20
145	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,30
146	Ginger Ale ¹	0,2 l	2,30

Säfte und Nektare

von **granini**

150	Traube	0,2 l	2,30
151	Apfel	0,2 l	2,30
152	Johannisbeere	0,2 l	2,30
153	Orange	0,2 l	2,30
154	Tomate	0,2 l	2,30
155	Maracuja	0,2 l	2,30

Longdrinks

159	Asbach-Cola ^{1,3,5}	2 cl	3,90
160	Whisky-Cola ^{1,3,5}	2 cl	3,90
161	Bacardi-Cola ^{1,3,5}	3 cl	3,90
162	Wodka-Bitter-Lemon ¹⁰	3 cl	3,90
163	Gin-Tonic ¹⁰	3 cl	3,90

Liköre

170	Kruskovac (Birnenlikör)	2 cl	2,20
171	Pelinkovac (Magenbitter)	2 cl	2,20
172	Maraschino	2 cl	2,20
173	Sambuca	2 cl	2,70
174	Baileys	2 cl	2,40

Spirituosen

179	Ramazzotti	4 cl	2,90
180	Korn	2 cl	1,70
181	Fernet Branka	2 cl	2,20
182	Maltaser Aquavit	2 cl	2,20
183	Asbach Uralt	2 cl	2,40
184	Kirschwasser	2 cl	2,20
185	Himbeergeist	2 cl	2,20
186	Williamsbirne	2 cl	2,20
187	Underberg	2 cl	2,10
188	Moskovskaya (Russ. Wodka)	2 cl	2,20
189	Grappa	2 cl	2,20
190	Calvados Gilbert	2 cl	3,70
191	Tequila - Mexikanisch -	2 cl	2,20
192	Martell - Grande fine -	2 cl	4,00
193	Cognac - Hennessy -	2 cl	4,00
194	Johnnie Walker	2 cl	3,50
195	Ballantines	2 cl	4,00
196	Chivas Regal	2 cl	4,00
197	Heißer Slivovitz	4 cl	2,90
198	Julischka	2 cl	2,00
199	Slivovic	2 cl	2,00
300	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,40
308	Jägermeister	2 cl	2,20

Biere

200	 Bitburger	0,25 l Gl.	2,10
201	Gaffel Kölsch	0,25 l Gl.	2,10
202	Schlösser Alt	0,25 l Gl.	2,10
203	Pils-Schuß	0,25 l Gl.	2,10
204	Kölsch-Schuß	0,25 l Gl.	2,10
205	Alt-Schuß	0,25 l Gl.	2,10
206	Grolsch	0,5 l Fl.	3,70
	Premium Pilsener		
207	Erdinger Weizenbier	0,5 l Fl.	3,70
208	Erdinger Alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,50
209	Malzbier	0,25 l Gl.	2,00