

Verehrte Gäste,
liebe Freunde der Kaiserhof- Gastronomie,

Es ist damit zu rechnen, dass wir trotz Impfungen und langsam besser werdenden Zahlen erst Ende März wieder öffnen dürfen.

Wir bedauern sehr, für Sie nicht früher im Hause kochen zu können, verstehen jedoch, das die Zahlen keine andere Lösung zulassen.

Dank Ihrer bisherigen Unterstützung, dem Kurzarbeitergeld und den Leistungen der Bundesregierung und des Landes konnte das Team vom Kaiserhof zusammenbleiben! Auf den Tag der Wieder- Eröffnung freuen wir uns sehr und danken Ihnen bis dahin für Ihre Treue und Unterstützung.

Wir werden auch weiterhin für Sie da sein und Ihnen einen abwechslungsreichen Außer- Haus- Service anbieten, so wie Sie es im Restaurant gewöhnt sind.

Dieser ist donnerstags und freitags von 17 Uhr bis 20 Uhr und
am Wochenende durchgehend von 12 bis 20.00 Uhr
Telefonische Bestellungen sind an diesen Tagen
ab 12.00 Uhr unter 02154 87165 möglich.

Montag, Dienstag und Mittwoch haben wir geschlossen. Ab dem 25. Februar stehen 2 Wohnmobile für Ihre Reservierung bereit, die uns von Fa. LHM – Luxus HomeMobil aus dem Unterbruch 97 in Willich Schiefbahn zur Verfügung gestellt werden.

Weiterhin bieten wir den Abholung- Service von vorbestellten Speisen an, der im 10 Minuten- Takt, erfolgt. Eine Ausgabe- Theke als Abstandhalter ist vorbereitet und sorgt für kontaktlose Übergabe. Die Speisen werden frisch auf diesen Zeitpunkt hin vorbereitet. Am besten, Sie stellen bevor Sie losfahren, die Speisenteller bei 45° in den Ofen.

Familie Hiller und das Kaiserhof- Gastgeber- Team
Bleiben Sie gesund!!

Vorspeisen & Salate

Schafskäse im Knuspermantel mit Pesto und Feldsalatbukett & Mango- Dressing

€ dreizehnachtzig / -c - g - j - a / Weizen / Roggen / Erdnüsse - (v)

Gemischter Blattsalat mit Kräuter- Dressing, Rotkohlsalat, Radieschen,
Gurken & Tomaten und Sonnenblumenkerne

€ siebenfünfzig / h / (v)

Bowl „Meer“

bunter Blatt & Rukola mit Mango- Chili- Dressing, Frutti di Mare- Salat, Sashimi- Thunfisch
gelber Rettich, Wakamé Algen, Limonenspalten, Granatapfelkernen, Kerbel und geröstetes Naan- Brot

€ achtzehnneunzig / - d - n - b - g / Sesam / Weizen

Carpaccio vom Rind mit Tomaten- Chili- Marenade
mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan

€ elfachtzig / g / Pinienkerne

Brasserie

Kalbstaufelspitz in Meerrettisch- Sahne- Sauce
Petersilien- Kartoffeln und buntem Blattsalat

€ neunzehnachtzig / - g - j - i -

Zwei panierte Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat (lauwarm)

€ neunzehnachtzig / - c - a / Weizen

Grünkohl mit Kartoffeln „à la Kaiserhof“
mit Kassler und Mettenden und ABB- Senf

€ achtzehnneunzig / j - a - 2 - 3 / Hafer

dazu ein Bitburger Winterbock Fl. 0,33l € 1,80

Sehr beliebt, unsere Street Food Specials!!!

Neu im Programm!!!! Hausgemachter Pulled Turkey- Crisp- Burger (180g) auf knackigem Römersalat in geröstetem Brioche- Brötchen, hausgemachte Sauce, Pommes frites und Marenierter Rotkohlsalat
€ vierzehnzig / - c - g - j - a / Weizen / Farbstoff

Bio Rindfleisch - Burger (200g) in geröstetem Brioche- Brötchen, hausgemachte BBQ- Sauce, Käse, Bacon, Zwiebeln, Rucola, Gurke, Tomate, Pommes frites & Coleslaw- Salat
€ fünfzehnzig / 2 - 3 - g - c - a - j / Weizen / Farbstoff

Hausgemachte Spare Ribs in BBQ- Sauce Mareniert, mit Pommes frites und Cole Slaw Salad
€ siebzehnzig / g - i - l - c / Farbstoff

Hausgemachter vegetarischer Burger im gerösteten Brioche Brötchen mit hausgemachten Saucen, Käse, geschmorten Zwiebeln, Gurke, Tomate, Pommes frites und Cole Slaw Salad (v)
€ dreizehnzig / j - c - l - a / Weizen

Fisch

Gekrustetes Zanderfilet mit Frutti di Mare- Sauce,
mit buntem Gemüse- Reis

€ einundzwanzigachtzig / d - n - g - a - b / Weizen

Rückenfilets von der Dorade mit mediterranem Gemüse
und Kräuter- Kartoffeln

€ vierundzwanzig / d - a - g - l / Weizen

Hausgemachte Taglearini mit Hummersauce & Flusskrebsschwänzen

€ achtzehnneunzig / c - g - a - b - / Weizen

Fleisch vom Grill und aus der Pfanne

Eifler Wildragout mit Preiselbeeren, Kirschkohl und hausgemachten Spätzle

€ neunzehnachtzig / c - g - l - a / Weizen

Black Angus Rumpsteak (300g), medium gegrillt, in Barolosauce,
buntem Bohnenragout und Kräuter- Drillingen

€ neunundzwanzigachtzig / g - i - l

Gebratenes Lammkarree in kräftiger Jus mit Pinienkern- Pesto
mit Speckbohnen und Kartoffelpüree

€ sechsundzwanzigachtzig / 2 - 3 - g - i - l - / Pinienkerne

Rückensteak vom Duke of Berkshire- Schwein mit Trüffelkruste
herzhafter Bratjus, Spitzkohl und Kartoffelstampf

€ neunzehnachtzig / g - a - i - l / Weizen

Wiener Backhendl

mit lauwarmem Kartoffel- Gurken- Salat

€ sechszehnachtzig / j - a / Weizen

jetzt täglich!! Flammkuchen frisch aus dem Ofen!

Flammkuchen „Lachs“,
mit Kräuter Creme fraiche, Zwiebeln, Lauch, Käse, Pesto & Tomate
sowie gebeiztem Lachs und Rucola (ohne Lachs = (v))
€ vierzehnachtzig / g - a - d / Pinienkerne / Weizen - Roggen

Flammkuchen „Normandie“,
der Klassiker mit Kräuter Creme fraiche, Lauch, Preiselbeeren
sowie Camembert und Feldsalat sowie karamellierte Walnüsse (v)
€ zwölfneunzig / g - a - / Weizen - Roggen / Nüsse

..... der Klassiker! Flammkuchen „Elsass“,
der Klassiker mit Kräuter Creme fraiche, Zwiebeln, Lauch, Käse
sowie Speck und Zwiebeln und ein kleiner gemischter Salat
€ zwölfneunzig / g - a - j - 2 - 3 / Weizen - Roggen

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta mit Mango- Chili- Salat / g

Schokoladen- Nougat- Mousse mit Beeren / g - c - h / Nüsse
je Desserts € fünffünzig

Wir wünschen Ihnen „guten Appetit“; der Küchenchef gibt noch einen Tipp!
Am besten stellen Sie die Teller vor Abholung der Speisen bei 45°
in den Backofen. Nach der Rückkehr entnehmen Sie die Teller und schieben
Fleisch, Fisch oder Geflügel kurz in den Backofen. Inzwischen richten Sie die
Beilagen auf den gut warmen Tellern an und geben dann final den
warmen Hauptbestandteil und die Sauce dazu.

Guten Appetit!!



2018 Riesling „Edition Kaiserhof“
Weingut Künstler, Rheingau, 0,75l Fl. € 12,50

2018 Burgundercuvée „Edition Kaiserhof“
Cuvée von Grauburgunder, Weißburgunder & Chardonnay
Weingut Fischer, Baden, 0,75l Fl. € 12,50

2019 „Orso“, Pecorino DOC
Weingut Fosso Corno, Abruzzen, 0,75l Fl. € 9,50

2019 Spätburgunder Rosé
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel, 0,75l Fl. € 9,50

2016 Rotwein- Cuvée „Edition Kaiserhof“
Cuvée von Lemberger, Merlot & Cabernet Franc,
Weingut Schnaitmann, Württemberg, 0,75l Fl. € 12,50

2016 Crianza Altos Ibericos, DOC
Weingut Torres, Rioja, 0,75l € 10,50

2014 Minervois
Cuvée von Syrah & Carignan
Weingut Gérard Bertrand, Südfrankreich, 1,5l Fl. € 29,00

2015 „Grand Terroir“ La Clape
Weingut Gérard Bertrand, Südfrankreich, 0,75l Fl. € 15,00

- Weine enthalten Sulfite - / Aufpreis Service im Wohnmobil € 6,00

Weitere Getränke zum Mitnehmen

Bitburger Winterbrock

Fl. 0,33l € 1,80 / unbedingt zum Grünkohl probieren!!

Schumacher Alt

Fl. 0,33l € 2,00

Vita Malz

Fl. 0,33l € 1,50

Erdinger Urweizen

& ohne Alkohol

Fl. 0,5l € 2,50

Vio Bio Schorlen

Apfel, Rhabarber & Schwarze Johannisbeer

Fl. 0,33l € 2,50

Softdrinks

Coca-Cola (Zero, Light),

Fanta, Sprite

Fl. 1,0l € 2,50

- in den Preisen ist die gesetzliche MwSt. enthalten -

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

c

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

d

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

b

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

g

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

i

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

k

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

i

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

e

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

a

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

m

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

h

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walddorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

j

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

f

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

n

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



Verlässliche Informationen sind für Lebensmittelallergiker absolut notwendig. Deshalb: Geben Sie niemals eine Auskunft, die unsicher ist!

Mo-Di-Mi = Ruhetag / Bestellungsannahme ab Donnerstag 12 Uhr/ DO bis FR Abholung ab 17.00 Uhr bis 20 Uhr/ SA und SO ab 12 Uhr bis 20 Uhr
Tel. 02154 – 87165