

Hotel-Restaurant Kloppendiek
Familie Van den Berg – Ahrens
Zwillbrock 8, D-48691 Vreden

Tel. +49 (0) 2564 - 9120
Fax +49 (0) 2564 - 912301
www.kloppendiek.de



Menü 1

Spargelkremesuppe
mit Schinkenwürfel und Röstbrotwürfel

* * *

Bunte Blattsalate in Zitronenvinaigrette
mit gebratenem Lachsmedaillon,
Zwiebelbutter und Baguette

* * *

Frischer Vredener Stangenspargel
und Brokkoli mit

Argentinischem Rumpsteak, Schweinefilet
und Hähnchenbrustfilet

zerlassene Butter, Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

* * *

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,
warmer Himbeersoße,
Schlagsahne und Gebäck

Menü 2

Geräucherter Silberlachs
mit Kartoffelküchlein und
Sahnemeerrettich

* * *

Klare Tomatenessenz
mit Gin und Reis

* * *

Zwillbrocker Moorschnuckenbraten
in Kräuter-Knoblauchsoße

*

Schweinefiletmedaillons
mit Champignonsahne und Käse überbacken

dazu Salatauswahl,
bunte Gemüseauswahl,
Kartoffelgratin und Röstkartoffeln

* * *

„Münsterländer Quarkspeise“
mit Sauerkirschen, Pumpernickel,
Schokolade und Schlagsahne

Hotel-Restaurant Kloppendiek
Familie Van den Berg – Ahrens
Zwillbrock 8, D-48691 Vreden

Tel. +49 (0) 2564 - 9120
Fax +49 (0) 2564 - 912301
www.kloppendiek.de



Menü 3

Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsoße,
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Matjes mit Preiselbeersahne
dazu
Reibekuchen

* * *

Westfälische Rindfleischsuppe
mit Eierstich, Gemüse und Kräuterklößchen

* * *

Schweinefiletmedaillons in Rahmsoße
*

Kleine Rinderrouladen
mit Zwiebeln und Speck
*

Hähnchenbrustfilet mit Spinat gefüllt

dazu Salatauswahl,
Gemüseauswahl mit Wirsing,
Salzkartoffeln, Kartoffelgratin und Kartoffelröstis

* * *

Westfälische Herrenkrem
und
Damenkrem

Menü 4

Rahmsuppe von der Lachsforelle
mit Flußkrebse und Dillspitzen

* * *

Salatauswahl

* * *

Putenbrustschnitzel im Haselnußmantel
*

Kleine Argentinische Rumpsteaks in Pfefferrahmsoße
*

dazu

bunte Gemüseauswahl mit Speckböhnchen,
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln und Kartoffelbällchen

* * *

Eistorte mit Nougatsoße und Westfälische Herrenkrem

Hotel-Restaurant Kloppendiek
Familie Van den Berg – Ahrens
Zwillbrock 8, D-48691 Vreden

Tel. +49 (0) 2564 - 9120
Fax +49 (0) 2564 - 912301
www.kloppendiek.de



Menü 5

Münsterländer Rindfleischsuppe
mit Eierstich und Kräuterklößchen

* * *

Westfälisches Zwiebelfleisch
mit süß-saurer Soße und bunter Salatauswahl

* * *

Schweinefilets in Weißweinrahm

*

Hähnchenbrustfilets in Currysoße

*

Rinderrouladen in Burgunderjus

dazu

Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

* * *

Münsterländer Herrenkrem
und
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menü 6

Gebundene Geflügelkremsuppe
mit Reis und Sahnehaube

Winterliche Blattsalate
mit gebratenem Zandermedaillon,
Zitronenbutter und Baguette

Mit Pfifferlingen gefüllte Schweineröllchen

*

Geschmorter Kalbsbraten in Mandel-Rosinensoße

*

Hirschgulasch mit gefüllter Williams Christ Birne

dazu

bunte Gemüseauswahl mit Rotkohl,
Mandelkroketten, Schmorkartoffeln und Butterspätzle

Vanilleeis mit heißer Orangensoße
und
Karamelkrem auf Kaffeesockel mit Schlagsahne

Hotel-Restaurant Kloppendiek
Familie Van den Berg – Ahrens
Zwillbrock 8, D-48691 Vreden

Tel. +49 (0) 2564 - 9120
Fax +49 (0) 2564 - 912301
www.kloppendiek.de



Menü 7

Klare Tomatensuppe
mit trockenem Sherry und Minze

Sommerliche Blattsalate in Kräutervinaigrette
mit rosa gebratenem Roastbeef und Baguette

Gebratene Poulardenbrust
auf französischem Röstgemüse
mit Sesambutter und Nudelnestern

Dessert-Buffer:
Verschiedene Eissorten, Obstsalat,
Quarkmousse, Schokoladenmousse und Tiramisu

Menü 8

Honigmelone mit hausgemachtem Knochenschinken
Sauerrahmbutter und Baguette

„Gazpacho“
Geeiste Gemüsesuppe mit Salzgebäck

„Kloppendieks Filetteller“
Rinder- und Schweinefiletmedaillons
mit Grilltomate, Brokkoliröschen, Blumenkohl,
Bohnenbündchen und Fenchel,
gebratene Champignons,
Sauce Bernaise und Kartoffelplätzchen

Rote Grütze mit Vanilleschaum und Gebäck

Hotel-Restaurant Kloppendiek
Familie Van den Berg – Ahrens
Zwillbrock 8, D-48691 Vreden

Tel. +49 (0) 2564 - 9120
Fax +49 (0) 2564 - 912301
www.kloppendiek.de



Menü 9

Westfälische Rindfleischsuppe
mit Kräuterklößchen und Eierstich

Gedünstete Seezungenröllchen mit Lachs gefüllt,
auf Hummersoße, mit Brokkoliröschen und Reistimbäl

Argentinisches Rumpsteak „à la Provence“
in Kräuter-Knoblauchjus,
mit gebratenen Pfifferlingen,
Prinzessböhnchen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln

Pralinenparfait auf Orangensoße
mit Ananas, Himbeeren und Schlagsahne

Menü 10

Leicht gebundene Geflügelbrühe
mit Safran und Riesengarnelen

Sommerliche Salatauswahl in Kräutervinaigrette
mit gebratenem Zanderfilet und Ciabata

Rosa gebratenes Rinderfilet „Café de Paris“
in Kräuterbutter und rotem Pfeffer geschwenkt,
dazu gefüllter Chicorre und Macairekartoffeln

Vanilleéclaires mit Eierlikörschaum gefüllt,
Schokoladeneis und Schlagsahne

Hotel-Restaurant Kloppendiek Tel. +49 (0) 2564 - 9120
Familie Van den Berg – Ahrens Fax +49 (0) 2564 - 912301
Zwillbrock 8, D-48691 Vreden www.kloppendiek.de



Menü 11

Geeiste Consommé „Celestine“
mit Streifen vom Kräutercrepes und Kressebündchen

Kleines Weizenpfannkuchlein mit gebratenen Pfifferlingen und Creme fraîche

Kalbsfiletmedaillons in Weißweinschaum
mit Blattspinat, bunter Salatauswahl und Herzoginkartoffeln

„Kloppendieks Dessertteller“
Joghurtmousse, Schokomousse und Erdbeersorbet
an Beerenobst mit Schlagsahne und Gebäck