

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant des Hotels Hangelar!

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie zuhause fühlen und Ihren Tag gemütlich ausklingen lassen können.

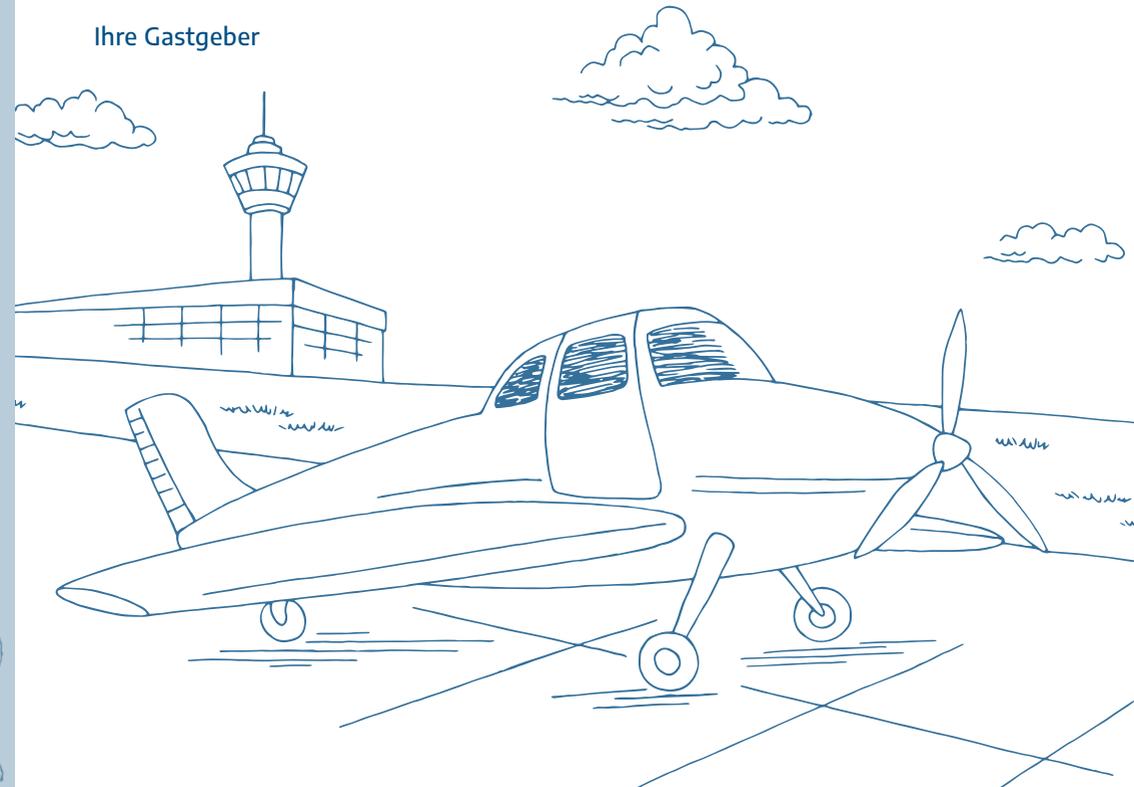
Mit individuellem Ambiente und familiärem Flair sind wir Ihr ganz persönlicher und ruhiger Gegenpol nach einen betriebssamen Arbeitstag oder auch einem Ausflug in die Region.

Lassen Sie sich bei uns mit gutbürgerlicher Küche und einem frischen Getränk verwöhnen - gerne auch im Sommer auf unserer Terasse - oder besuchen Sie einfach unsere Bar!

Unser Serviceteam berät Sie gerne bei der Auswahl sowie auch bei möglichen Lebensmittelunverträglichkeiten. Bitte fragen Sie auch nach unserer Allergen-Liste.

Ihre Gastgeber

SPEISEKARTE





SAISONKARTE

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Tagliarini € 14,80

wahlweise mit Pesto, vegetarischer Sauce Bolognese oder Sauce Carbonara

A form of pasta made in thin flat strips, served with pesto, sauce bolognese or sauce carbonara.

Hühnerfrikassee € 16,90

mit Basmatireis und Beilagen Salat

Chicken fricassee with basmati rice and a small salad

Königsberger Klopse € 15,90

in feiner Kapernsauce mit Basmatireis und Beilagen-Salat

Meatballs in caper sauce with basmati rice and a small salad

Paprika - Zitronenhähnchen € 17,50

mit Pommes Frites oder wahlweise Bratkartoffeln

Dish of peppers in lemon gravy with french fries or home fried potatoes

Hähnchengeschnetzeltes € 16,90

in Curry-Ingwersauce mit Tagliarini oder Basmatireis

Thin stripes of chicken breast with curry- ginger gravy served with tagliarini or basmati rice

Gebratener Lachs € 18,90

mit Bandnudeln in Zitronenbutter geschwenkt und Beilagen Salat

Fried salmon slewed in lemon butter served with a small salad

Rahmgeschnetztes "Züricher Art" € 18,90

mit Rösti und Beilagensalat

Thin stripes of porc in cream sauce „Zurich style“ served with hash browns and a small salad

2 kleine Rinderröllchen in Rotweinsauce (ca. 130g) € 19,90

mit grüner Bohnenvariation und Bratkartoffeln

2 small beef roulades in red wine gravy with a selection of green beans and home fried potatoes

Putenbruststreifen in roter Masala Sauce und asiatischem Gemüse € 17,50

mit Reis oder Bandnudeln

Thin slices of turkey with Asian vegetables served with rice or noodles

Zusätzliche Beilage € 3,30

Grüne, gemischte Bohnenvariation

Additional side dishes mixed bean variantion



VORSPEISEN & SALATE

APPETIZERS & SALADS

- Gebackener Schafskäse** *mit Olivenöl*
Gratinated feta cheese *with olive oil* € 7,50
- Zwiebelsuppe** *mit Käse überbacken*
Onion soup gratinated *with cheese* € 7,50
- Apfel-Sellerie-Fruchtsuppe**
Fruity apple-celery soup € 7,50
- Minestrone** *italienische Gemüsesuppe*
Minestrone *italian vegetable soup* € 7,90
- Antipasti-Teller** € 9,80
Gefüllte Kirschtomaten, Oliven, Honig-Senfcreme, geräucherter Schinken oder Salami mit Weißbrot
Plate of Antipasti
Stuffed cherry tomatoes, olives, honey-mustardcreme, smoked ham or salami served with bread
- Kleiner Beilagen Salat** *gemischter Blattsalat, Möhren, Tomaten, Paprika & Gurke* € 5,50
Small mixed salad *with lettuce, carrots, tomatoes, pepper & cucumber*
- Großer gemischter Salat** *gemischter Blattsalat, Möhren, Tomaten, Paprika & Gurke* € 11,90
Large mixed salad *with lettuce, carrots, tomatoes, pepper & cucumber*
- Großer gemischter Salat** *mit Hähnchenbrust & Parmesan* € 14,90
Large mixed salad *with chicken breast & parmesan cheese*
- Großer gemischter Salat** *mit Thunfisch oder Shrimps* € 17,50
Large mixed salad *with tuna or scampi*

Wahlweise mit Essig-Öl oder hausgemachtem Joghurt-Dressing
We offer vinegar & oil or home made yoghurt-dressing



SNACKKARTE

SNACK MENUE

Portion Pommes Frites € 5,50
One portion of french fries

2 Frikadellen mit Brot & Senf € 7,60
2 meatballs with bread & mustard

Veganes Gemüsecurry auf Basmatireis € 8,90
Vegan vegetable curry with basmati rice

Vegane Hackbällchen in Tomatensugo mit Reis oder Bandnudeln € 8,90
Vegan meatballs in tomato gravy served with rice or tagliatelle

Wrap gefüllt mit gemischtem Salat & Hähnchenbrust € 9,50
Wrap filled with mixed salad & chicken breast

Gemüselasagne Mediteran mit Spinat, Auberginen, Zucchini, Paprika € 9,80
Vegetable lasagna with spinach, eggplants, zucchini, peppers

Currywurst mit Pommes frites € 9,80
Sausage with curry sauce & french fries



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 15,90
Pork Schnitzel „Vienna style“

Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce € 17,90
Pork Schnitzel with mushroom sauce

Schnitzel „Hangelar“ mit Schinken & Spiegelei € 18,90
Pork Schnitzel „Hangelar“ with bacon & fried egg

Cordon Bleu vom Schwein € 18,90
Pork escalope filled with cheese and ham

Pizza vegetarisch - Salami - Schinken & Pilze - Thunfisch & Zwiebeln € 9,90
Pizza vegetarian - salami - bacon & mushrooms - tuna & onions

Zusätzliche Beläge / additional toppings € 1,90

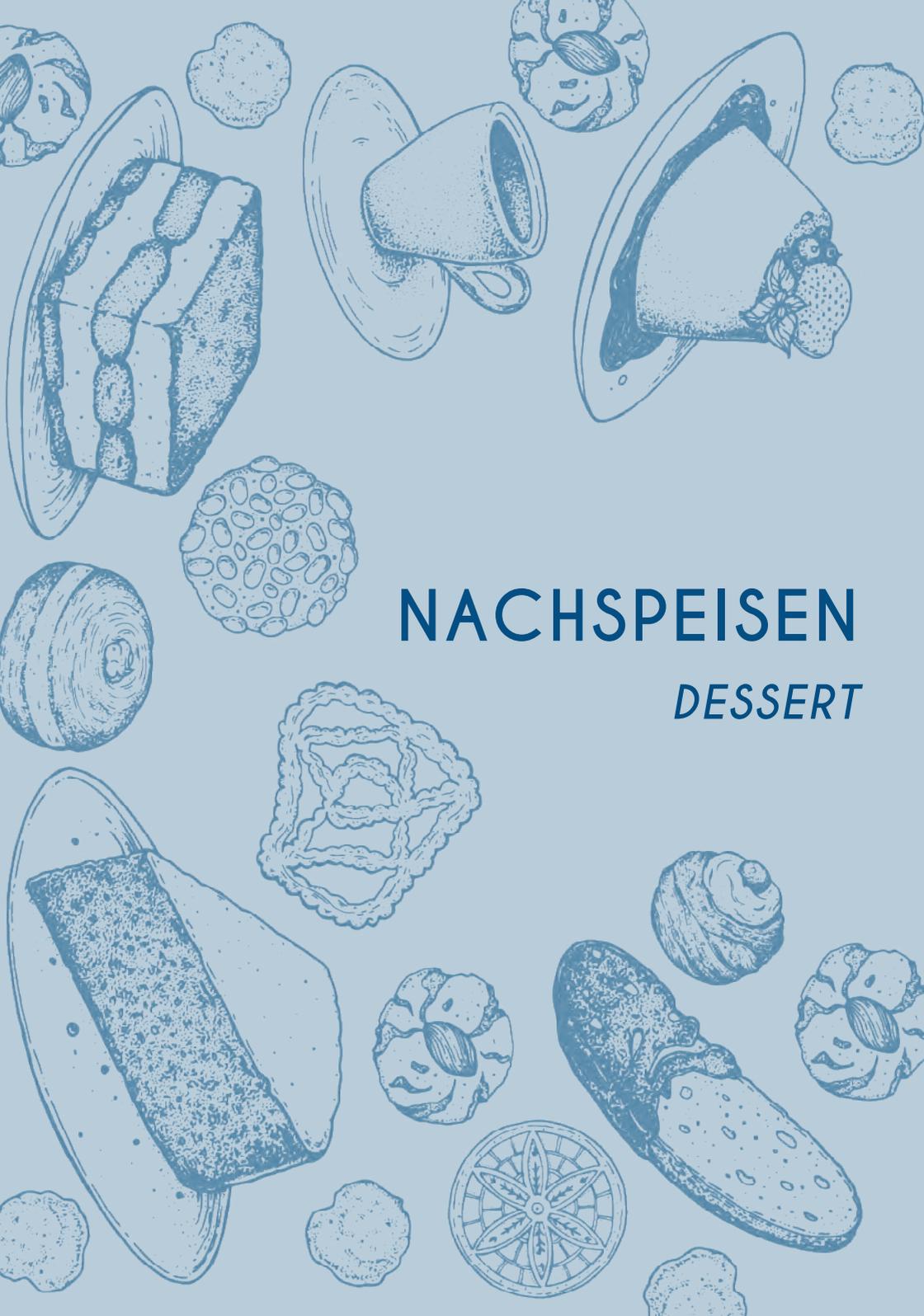
Zwei kleine Hähnchensteaks mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Salat € 17,90
Two small chicken steaks with herb butter, french fries & salad

Hamburger „Hangelar“ mit Pommes Frites & Salat € 14,50
Hamburger „Hangelar“ with french fries & salad

Club Sandwich mit Pommes Frites € 14,90
Club sandwich with french fries

Gratinierte Makkaroni mit Hähnchenstreifen € 16,90
Gratinated Macaroni pasta with chicken stripes

*Zu den Fleischgerichten servieren wir Salat, Pommes Frites oder Bratkartoffeln.
We serve each meat dish with salad, french fries or fried potatoes.*



NACHSPEISEN

DESSERT

Palatschinken *mit Vanille Eis & Schokoladensauce*
Pancakes *with vanilla ice cream & hot chocolate*

€ 6,50

Vanilleeis *mit Sahne*
Vanilla ice cream *with whipped cream*

€ 5,50

Kaiserschmarrn *mit Vanilleeis & Sahne*
Cut up and sugared pan cake *with vanilla ice cream & whipped cream*

€ 8,50

Apfelstrudel *mit Vanilleeis & Sahne*
Apple strudel *with vanilla ice cream & whipped cream*

€ 7,50

Obstsalat
Fruit salad

€ 4,90

Zusätzliche Beläge: *1 Kugel Vanille Eis oder heiße Kirschen*
Additional toppings: *1 scoop of vanilla ice cream or hot cherries*

€ 1,70



KALTGETRÄNKE & HEIßGETRÄNKE

TÖNISSTEINER®
Exklusiv

Tönissteiner Mineralwasser (Medium oder Sprudel)	0,25 l	€ 2,30
Tönissteiner Mineralwasser (Medium, Sprudel oder Still)	0,75 l	€ 6,00
Tönissteiner Apfelschorle	0,2 l	€ 2,80
Coca Cola	0,2 l	€ 2,80
Coca Cola Zero	0,2 l	€ 2,80
Sprite	0,2 l	€ 2,80
Fanta	0,2 l	€ 2,80
Schweppes Tonic	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€ 3,00
Fruchtschorle	0,3 l	€ 3,50
Fruchtsäfte	0,2 l	€ 3,00
Tasse Kaffee		€ 2,50
Pot Kaffee		€ 3,50
Cappuccino		€ 2,90
Milchkaffee		€ 3,80
Latte Macchiato		€ 3,80
Espresso		€ 3,00
Glas Tee		€ 2,50
Kännchen Tee		€ 3,50
Pot heiße Schokolade		€ 3,50



BIERE



Bitburger Pils vom Fass	0,3l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,00
Bitburger Pils drive	0,33l	€ 3,10



Früh Kölsch vom Fass	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00



Benediktiner Weißbier (<i>hell oder dunkel</i>)	0,5l	€ 4,50
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	€ 4,50



LONGDRINKS & SPIRITUOSEN

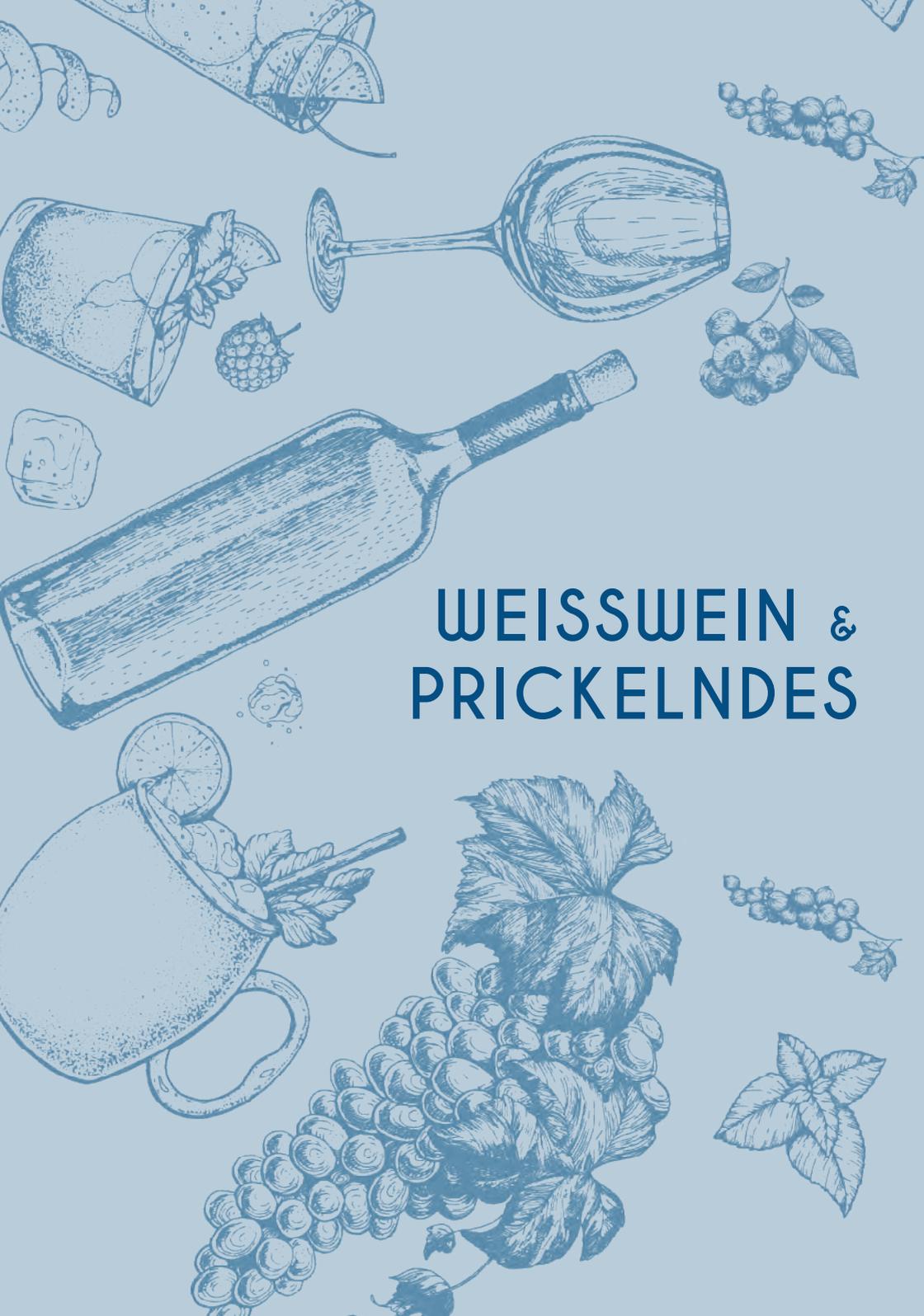
Campari Soda/Orange	0,4 l	€ 6,50
Gin Tonic	0,4 l	€ 6,50
Murre Gin Tonic	0,4 l	€ 7,50
Bacardi Cola	0,4 l	€ 6,50
Aperol Sprizz	0,4 l	€ 6,50
Hugo	0,4 l	€ 5,50

Licor 43 mit Milch /O-Saft/Kirschsafft	0,4 l	€ 6,50
Martini Doro/Bianco	0,4 l	€ 5,50
Sherry Fino Muy secco	2 cl	€ 5,50
Averna	2 cl	€ 4,50
Ramazotti	2 cl	€ 4,50
Calvados Papidoux	2 cl	€ 5,50
J.P. Chenet Brandy	2 cl	€ 5,50

Gordons Gin	2 cl	€ 3,50
Murre Gin	2 cl	€ 4,00
Aquavit Malteser	0,2 cl	€ 3,50
Williamsbirne Pirscher	0,2 cl	€ 3,50
Jägermeister	0,2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	0,2 cl	€ 3,50
Sambuca	0,2 cl	€ 3,50
Licor 43	0,2 cl	€ 3,50
Romanza Amaretto	0,2 cl	€ 3,50

Absolut Vodka	0,2 cl	€ 3,50
Cognac	0,2 cl	€ 6,00

Johnnie Walker Red Label - Scotch Whisky	0,2 cl	€ 4,50
Johnnie Walker Black Label - Scotch Whisky	0,2 cl	€ 5,00
Jack Daniels Bourbon Whisky	0,2 cl	€ 5,00
Jim Beam Bourbon Whisky	0,2 cl	€ 4,00



WEISSWEIN & PRICKELNDES

Riesling trocken BIO

Weingut Raddeck, Rheinhessen, Deutschland

Feine Aromen von reifen Pfirsichen,

Citrusfrüchten und einem Hauch Exotik

0,10 l

0,20l

0,75l

€ 3,60

€ 6,50

€ 22,00

Grauburgunder trocken

Weingut Dr. Heyden, Rheinhessen, Deutschland

Aromen von Aprikosen und Pfirsichen

Würze und Frische im harmonischem Einklang

0,10 l

0,20l

1,00l

€ 3,60

€ 6,50

€ 28,00

Scheurebe halbtrocken

Weingut Dackermann, Rheinhessen, Deutschland

Frucht & Frische, Leichtigkeit & Trinkfluss.

Harmonisches Miteinander von reifen hellen

Früchten und kräutriger Frische

0,10 l

0,20l

1,00l

€ 3,60

€ 6,50

€ 22,00

Riesling „Blauschiefer“ trocken

Weingut Stassen, Mittelrhein, Deutschland

Feine Duftnoten von weißen Johannisbeeren

und etwas Zitrus. Weiche Säure und lang

anhaltender Nachhall

0,10 l

0,20l

1,00l

€ 3,80

€ 7,20

€ 24,00

Crémant de Loire Brut blanc

Domaine de Cray, Loire, Frankreich

Feinwürziger Duft nach Lychee, Aprikosen

und wildem Honig, dazu ein schöner

Körper mit Klasse und Finesse

0,75 l

€ 32,00

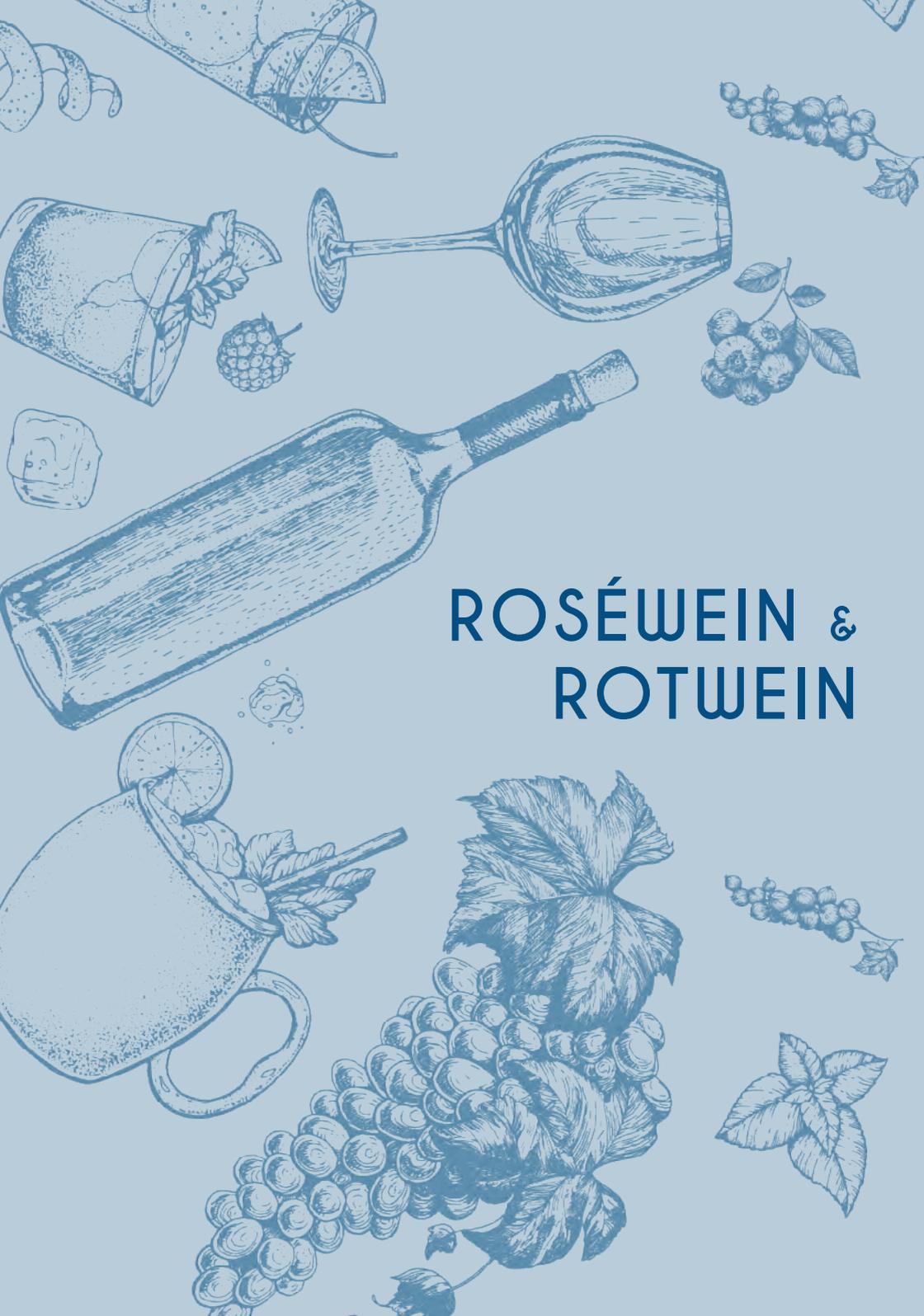
Weinschorle

0,20l

0,40l

€ 3,70

€ 5,20



ROSÉWEIN & ROTWEIN

UBY n°6 Rosé

Domaine UBY, Côtes de Gascogne, Frankreich

Perfekt für die warmen Jahreszeiten zeigt er sich schön leicht und spritzig, mit verführerischen Erdbeer- und Johannisbeeraromen

0,10 l

€ 3,60

0,20 l

€ 6,50

0,75 l

€ 22,00

Primitivo „Acanto“

Cantine Ionis, Apulien, Italien

Feine Würze von Nelken und Zimt, welche die roten Fruchtaromen wunderbar ergänzt

0,10 l

€ 3,80

0,20 l

€ 7,20

0,75 l

€ 24,00

Garnacha Tinto „Pasion“

Bodegas Langa, Calatayud, Spanien

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, unterstrichen von rauchigen Tabaknoten

0,10 l

€ 3,60

0,20 l

€ 6,50

0,75 l

€ 22,00



SBO
SIBO HOTELS