

Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant
„Deutsches Haus“ in Mendig

Bei uns können Sie in gemütlicher Atmosphäre mit ihren Liebsten zusammensitzen und sich bei gutem Essen und Getränken entspannen und vom Alltagsstress erholen.

Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!

Alle Gerichte bereiten wir Ihnen auch außer Haus zu.

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit, in angemessenem Rahmen zu feiern. Ihnen stehen dabei Räumlichkeiten unterschiedlicher Größe zur Auswahl.



Egal, für welchen Anlass Sie größere Räumlichkeiten benötigen, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Bei der Planung des Menüs und der Dekoration kann unser Haus auf langjährige Erfahrung zurückblicken.

Neben privaten Feierlichkeiten, wie Hochzeiten, Geburtstags- und Trauerfeiern, nutzen auch Firmen und Vereine immer wieder gerne unsere Räumlichkeiten für Versammlungen und Veranstaltungen.



Sie planen eine Feier oder einen Empfang und möchten Ihre Gäste mit einem leckeren Buffet verwöhnen?

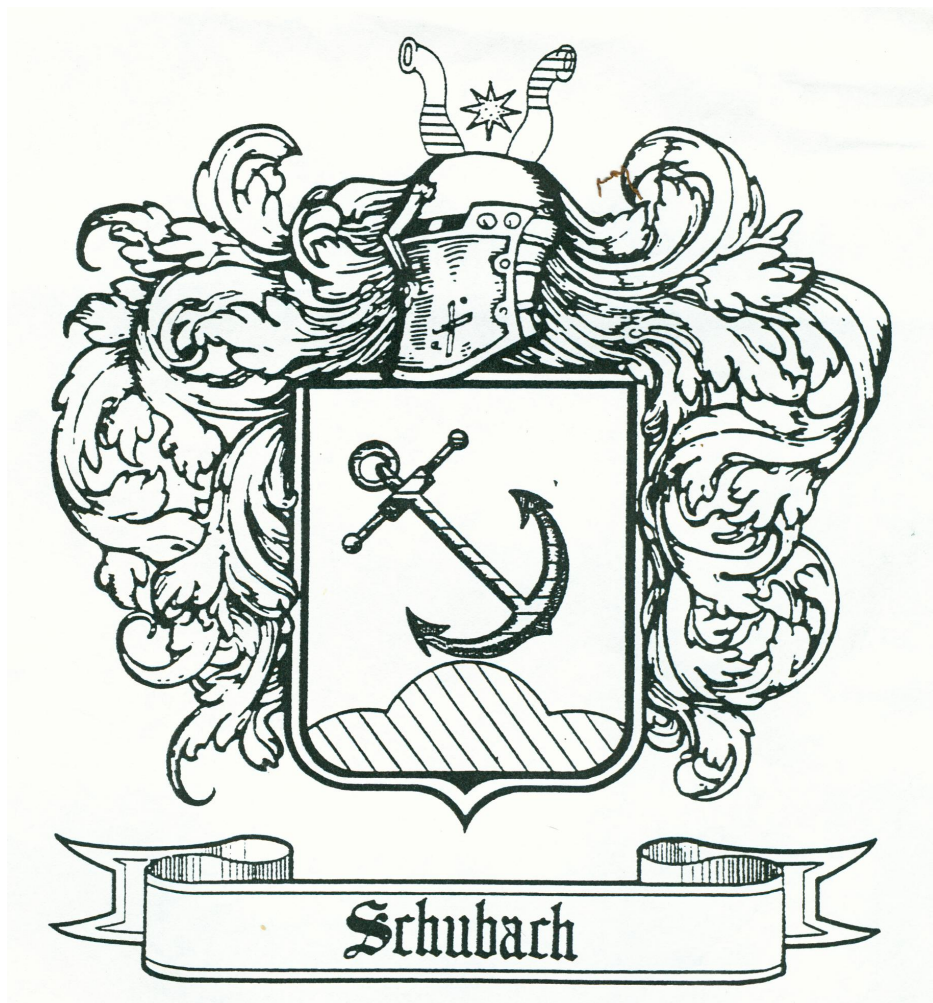
Wir liefern Ihnen unsere Köstlichkeiten direkt auf Ihren Buffet-Tisch.

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Geschichte des „Deutschen Haus“

Das historische Hotel wurde im Jahr 1812 gegründet. Der nahe gelegene Laacher See hatte schon damals auf unsere Vorfahren eine besonders große Anziehungskraft ausgeübt, und so ergab sich die Errichtung einer Gaststätte als eine wohlüberlegte Handlung des ersten Besitzers, des Gastwirtes Ohligschläger. Die Gaststätte wechselte später den Besitzer und wurde von Gastwirt Hauck übernommen.

Im Jahre 1870 beginnt die Geschichte der Familie Schubach mit dem „Deutschen Haus“.



Wappen der Familie Schubach

Vorspeisen

1 Knoblauchbaguette ^{g, m} 4,20 €

2 Bruschetta ^g 5,50 €
mit gewürfelten Tomaten, Zwiebel
und Knoblauch

3 Hausgebeizter Lachs 12,90 €
mit Wodkameerrettichsahne und Brot ^{g, m}

4 Gebackener Camembert ^{a, g, m} 7,50 €
mit Preiselbeeren und Brot

5 Tomatencremesuppe ^{a, f, g, h, m} 5,50 €

6 org. französische Zwiebelsuppe 6,00 €
mit Käse überbacken ^{l, f, g, h, m}



Salate

- 8 Salatteller Nizza 12,00 €
Thunfisch, Eier, Tomaten, Zwiebeln,
Paprika, Käse ^{l, a, g, h, m}
- 9 Salatteller mit hausgebeiztem Lachs 13,00 €
und frischem Brot ^{a, g, h, m}
- 10 Fitnessteller 12,50 €
Salate der Saison mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und Käse ^{l, a, g, h, m}
- 11 Beilagensalat ^{a, h, m} 4,50 €



Heidenstockstraße in den zwanziger Jahren

Toast

- 12 Toast Hawaiï 9,50 €
mit Ananas, Kochhinterschinken und Käse^{1, m}
überbacken^{1, g, m}
- 13 Toast Louis Armstrong 12,00 €
geschnetzeltes Schweinefilet mit Zwiebeln,
Tomaten und Käse^{1, m} überbacken^{1, a, f, g, m}

Nudelgerichte

- 14 Bandnudeln in Sahnesauce 11,00 €
mit frischen Champignons^{a, g, m} Grüß aus Niedermendig
- 15 Bandnudeln in Sahnesauce 13,00 €
mit hausgebeiztem Lachs^{a, g, m}



Schnitzeljagd

16 Schnitzel "Wiener Art" ^{a, g}
mit Pommes frites und Salat ^{a, h, m} 12,00 €

17 Schnitzel "Jäger Art" ^{a, f, g, h, j}
mit Pommes frites und Salat ^{a, h, m} 13,50 €

18 Schnitzel "Zingara" ^{a, f, g, h, j}
mit Pommes frites und Salat ^{a, h, m} 14,00 €

19 Schnitzel "Supreme" ^{a, f, g, h, m}
mit Pommes frites und Salat ^{a, h, m} 12,50 €

20 Schnitzel "Schweizer Art" ^{a, g}
mit Käse ^{l, m} und Kochhinterschinken überbacken,
Pommes frites und Salat ^{a, h, m} 14,50 €



Vom Schwein

- 21 Schweinemedallions "Hubertus" 19,50 €
frische Champignons, Sauce Hollandaise ^{a, g, m},
Kroketten und Salat ^{a, h, m}
- 22 Schweinerückensteak "Madagaskar" 17,50 €
an pikanter Pfeffersauce ^{d, f, g, h, m}, Kroketten und
Salat ^{a, h, m}
- 23 Züricher Geschnetzeltes 18,50 €
Schweinefilet mit Champignons, Röstis,
Rahmsauce ^{d, f, g, m} und Salat ^{a, h, m}
- 24 Saltimbocca a la Romana 18,50 €
Schweinemedallions in Salbei-Weinsauce ^{d, f, g, h, m},
Kochhinterschinken, Kroketten und Salat ^{a, h, m}



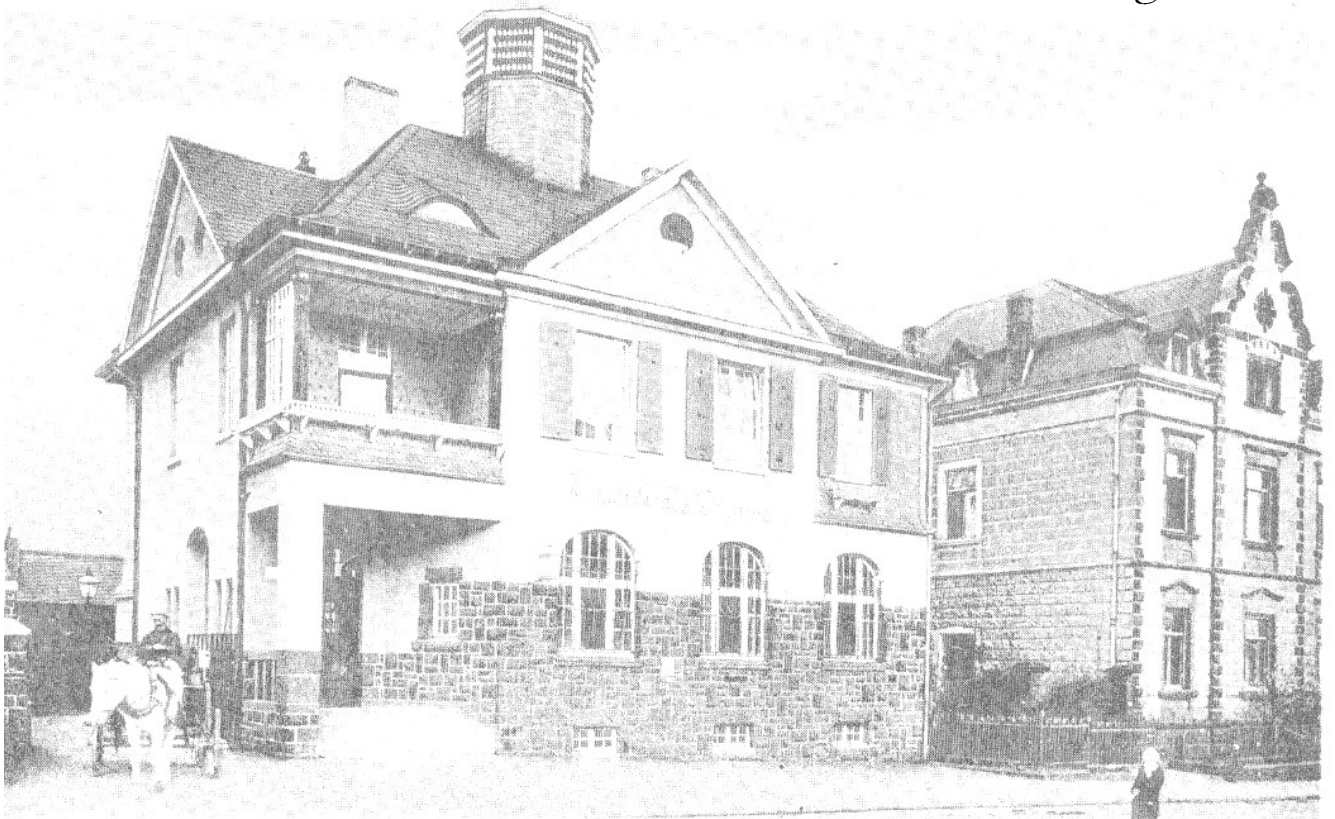
Volksschule in der Kirchstraße

Geflügel

- 25 Hähnchenbrust "Indisch" 18,00 €
mit Currysauce^{d, g, m}, Reis und Salat^{a, h, m}

Spezialitäten des Hauses

Jedes Wochenende frische Lamm und Fischspezialitäten
(näherer Auskünfte erhalten Sie von ihrer Bedienung)



Vom Rind

26 Rumpsteak 21,00 €
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter^m
Pommes frites und Salat^{a, h, m}

27 Pariser Pfeffersteak 23,50 €
Rumpsteak mit Pfeffersauce^{d, f, g, h, m},
Bratkartoffel und Salat^{a, h, m}

28 Rumpsteak "Strindbergh" 21,50 €
Rumpsteak mit Senf und Zwiebelwürfel^{g, h, m},
Pommes frites und Salat^{a, h, m}

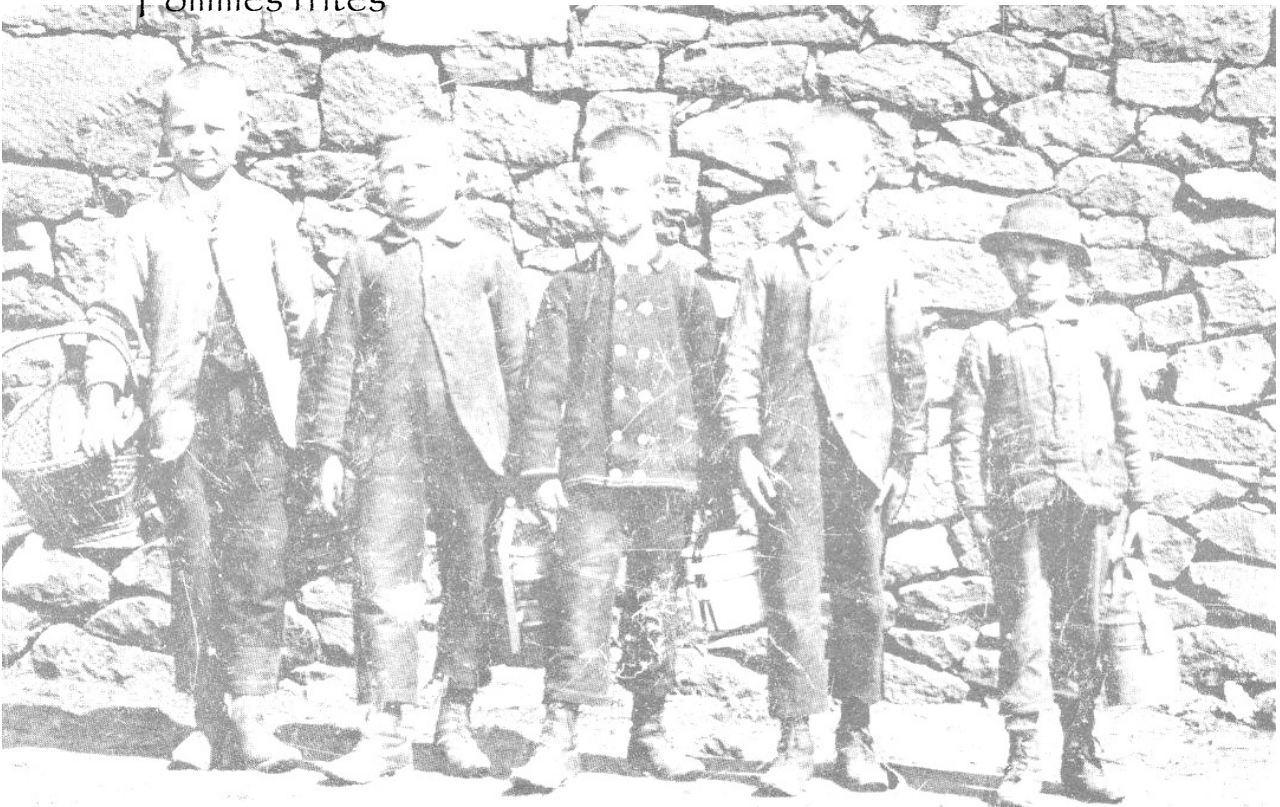
29 Rumpsteak "Kaiser Franz-Josef" 23,00 €
Rumpsteak mit frischen Champignons,
Kochhinterschinken, Zwiebel,
Pommes frites und Salat^{a, h, m}

30 Rumpsteak "Café de Paris" 21,90 €
Rumpsteak mit Sauce „Cafe de Paris“^{2/3}
Kartoffelecken und Salat^{a, h, m}



Für unsere Kleinen

- 31 "Räuber Hotzenplotz" 6,00 €
Wiener Würstchen ^{4, f, g, m} mit Pommes frites
- 32 "Max & Moritz" 8,00 €
kleines Wiener Schnitzel ^{a, g} mit Pommes frites
- 33 "Captain Blaubär" 7,50 €
4 Fischstäbchen ^{g, m}, Tomaten Ketchup,
Pommes frites



Biere

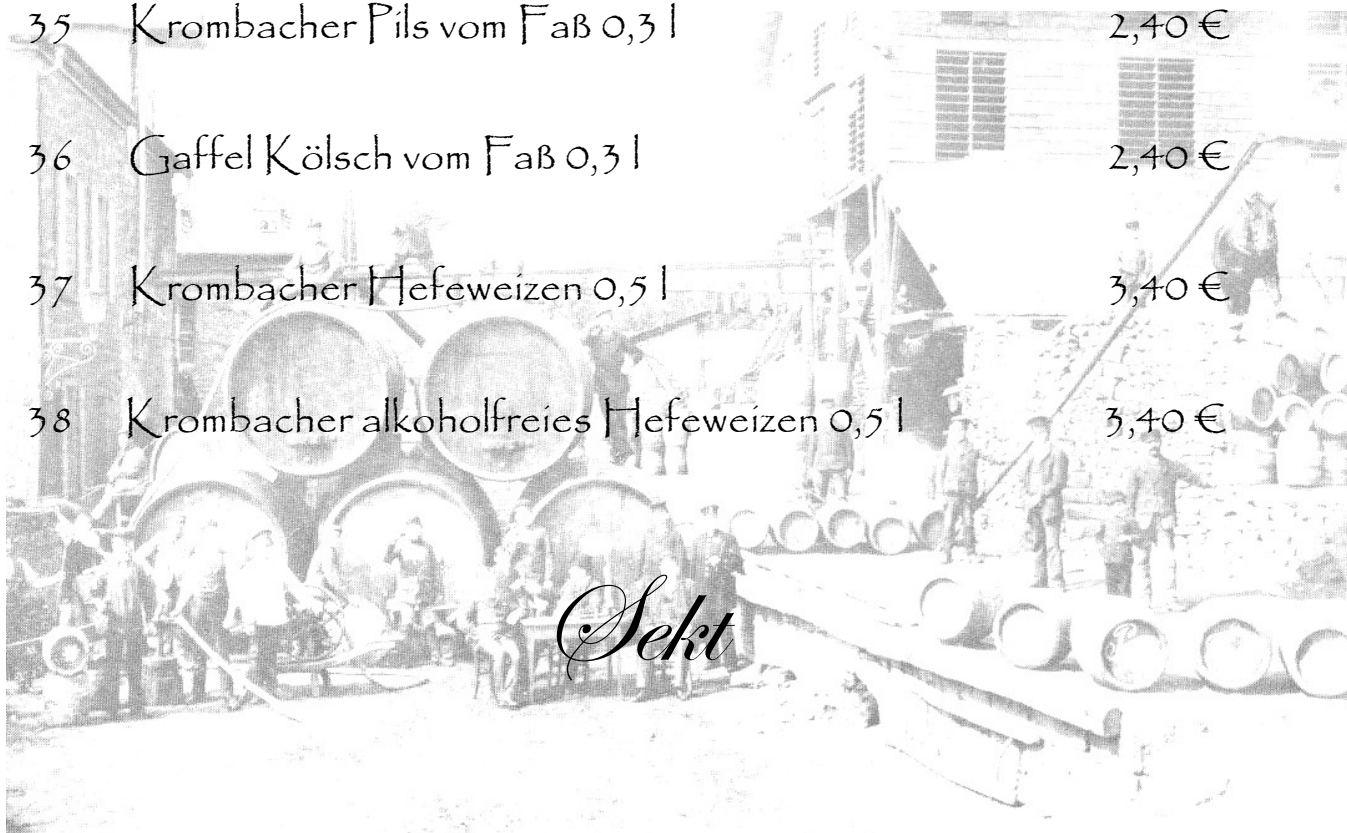
34 Vulkan, naturtrüb hell 0,3 l 2,30 €

35 Krombacher Pils vom Faß 0,3 l 2,40 €

36 Gaffel Kölsch vom Faß 0,3 l 2,40 €

37 Krombacher Hefeweizen 0,5 l 3,40 €

38 Krombacher alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l 3,40 €



Sekt

39 Deinhard Piccolo 4,50 €

40 Deinhard Cabinet trocken 0,7 l 15,00 €

41 Fürst Metternich 0,7 l 20,00 €

alkoholfreie Getränke

42 Rhodius Mineralwasser 0,25 l 2,00 €

43 Rhodius Mineralwasser 0,75 l 4,50 €

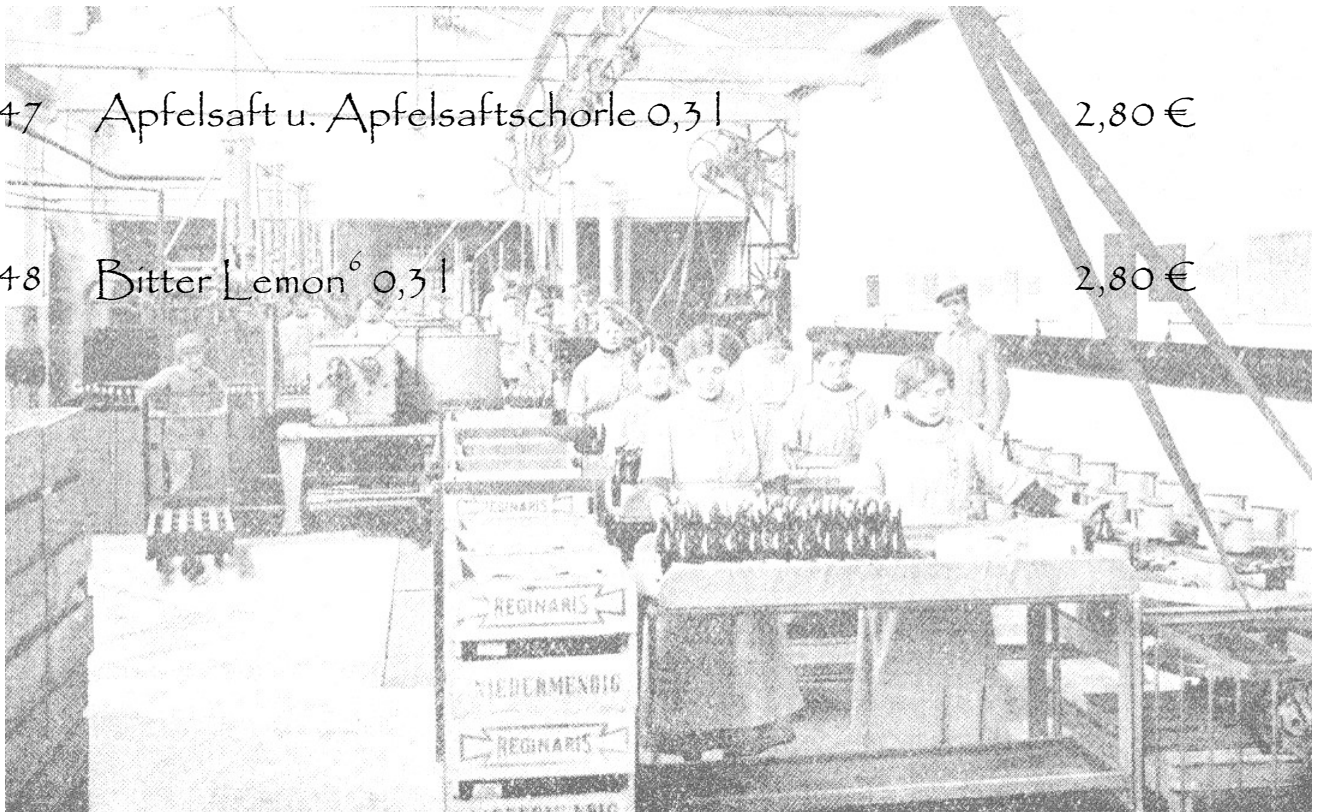
44 Cola⁵, Sprite 0,3 l 2,80 €

45 Fanta 0,25 l 1,50 €

46 Orangensaft 0,25 l 3,00 €

47 Apfelsaft u. Apfelsaftschorle 0,3 l 2,80 €

48 Bitter Lemon⁶ 0,3 l 2,80 €



Spirituosen

49	Jägermeister 2cl	3,00 €
50	Ramazzotti Averna 2cl	3,00 €
51	Fernet Branca 2cl	3,00 €
52	Asbach Uralt 2cl	2,50 €
53	Jubiläums Aquavit 2cl	3,00 €
54	Grappa 2cl	3,50 €
55	Wodka Gorbatschow 2cl	3,00 €
56	Bacardi Rum 2cl	3,00 €
57	Sambucca 2cl	3,00 €
58	Tequilla 2cl	3,00 €
59	Baileys Sheridans 2cl	2,80 €
60	Williams Christ Kirschwasser / Mirabelle 2cl	3,00 €

Spirituosen

61	Amaretto, Cointreau 2cl	3,00 €
62	Calvados 2cl	3,50 €
63	Jack Daniels 2cl	4,00 €
64	Ballantines, Jonny Walker 2cl	3,00 €
65	Remy Martin 2cl	3,50 €
66	Peach 2cl	2,50 €
67	Rum 2cl	2,50 €
68	Martini 2cl	2,50 €
69	Ouzo 2cl	3,00 €
70	Obstler 2cl	2,50 €
71	Johannishöfer 2cl	2,00 €
72	Campari 2cl	3,00 €
73	Pernod 2cl	3,00 €



Kaffee und mehr

74	gr. Tasse Kaffee	2,40 €
75	Cappuccino	2,80 €
76	Espresso	2,20 €
77	Tasse Kakao	2,80 €

Dessert

Essorten mit verschiedenen Soßen und Sahne
(näherer Auskünfte erhalten Sie von ihrer Bedienung)

¹ mit Farbstoff Beta-Carotin

² mit Konservierungstoffen

³ mit Geschmacksverstärker

⁴ mit Phosphat

⁵ Coffeinhaltig

⁶ Chininhaltig

^a Eier

^c Erdnüsse

^e Fisch

^g Glutenhaltiges Getreide

ⁱ Krebstiere

^k Lupinen

^m Milch

^b Schalenfrüchte

^d Schwefeldioxid und Sulfite

^f Sellerie

^h Senf

^j Sesamsamen

^l Soja

ⁿ Weichtiere (Mollusken)