

# *Antrup`s* *Feinschmecker-Service*



*...und ihr Fest wird ein Erfolg!*

*Für Feiern jeglicher Art bieten wir Ihnen unsere professionellen Leistungen und Spezialitäten an.*



## *Hotel Dickenberg* ★★

*Hotel - Restaurant - Partyservice*  
*Rheiner Str. 324, 49479 Ibbenbüren/Dickenberg*  
*Tel: 05451-74463, Fax: 05451-49799*

[www.gasthof-antrup.de](http://www.gasthof-antrup.de) / [info@gasthof-antrup.de](mailto:info@gasthof-antrup.de)

*Karte gültig ab 1. April 2014*

## *Sehr geehrter Gastgeber!*

Ob kleine Familienfeiern, größere Partys oder Gesellschaften, wir stehen Ihnen mit unserer Kompetenz zur Verfügung. Auf Wunsch erhalten Sie auch das erforderliche Geschirr gegen Gebühr.

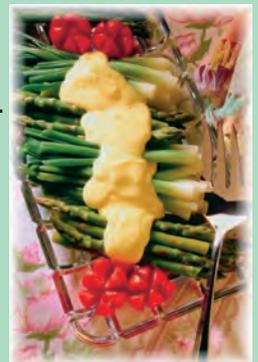
Neben den nachfolgend aufgeführten Gerichten halten wir natürlich auch saisonale Angebote für Sie bereit.

**Zum Beispiel für die...**

- Spargel-, Erdbeer-, Pfifferlings-/Pilz- und Beerenzeit oder auch zur Grünkohlsaison

**Oder fragen Sie nach ...**

- unseren Wildgerichten
- Grillangeboten zur Sommerzeit (auch auf unserer hauseigenen Terrasse am Schwimmteich)
- anderen exklusiven und ausgefallenen Speiseangeboten, die nicht hier aufgeführt sind, ..... sprechen Sie uns an, wir machen *fast* alles möglich!
- unseren Partyzelten (bis 120 qm) zur Vermietung, inklusive Aufbau
- Getränken, Tischen Dekoration, Schankanlagen, Servicepersonal...



### *Das Klassiker-Menü*

- knusprige Hähnchenschnitzel mit einer schmackhaften Currysauce
- saftige Schweineschnitzel mit entsprechenden Saucen
- zartes Rahmgeschnetzelt / wahlweise Rindsroulade
- bunt-gemischte Gemüseauswahl: Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, Speckbohnen, geröstete Champignons, Erbsen und Möhren.

Als Kartoffelbeilagen empfehlen wir: Butterspätzle, Kroketten. pro Person - **11,80 €**

### *Menü „Exklusiv“*

- zarte hausgemachte Rindsroulade
- Hähnchenbrustfilet natur mit Babyananas an Curryfruchtsauce
- Schweinemedallions in Champignonrahmsauce zur Hälfte mit Spargelspitzen überbacken
- dazu bunt-gemischte Gemüseauswahl und Salate der Saison
- als Kartoffelbeilagen empfehlen wir: Herzogin-Kartoffeln und Kartoffelgratin
- der süße Abschluss: Herrencreme nach Art des Hauses und frischer Obstsalat

pro Person - **16,80 €**

### *Bayrisches Menü*

- Brotkorb mit ofenfrischen Brötchen und frischen Brezeln, Kräuterbutter und Schmalz
- saftiger Krustenbraten an kräftiger Rotweinsauce
- knusprige Minihaxen
- Weißwürstl mit süßem Senf
- Weißweinsauerkraut
- Kartoffelknödel und Bratkartoffel
- Bayrischer Wurstsalat und andere Salate nach Wahl
- der süße Abschluss:

- Bayrischcreme (Vanillecreme mit Himbeermark)
- Herrencreme mit Rum



pro Person - **13,50 €**

## Menü „Italien“



### Vorspeise

- italienische Caprese (Tomate/Mozzarella, Olivenöl, Basilikum, geschroteter Pfeffer, Pesto)
- verschiedenes Antipasti (getrocknete eingelegte Tomaten, mit Weichkäse gefüllte Champignons und Chilischoten, Oliven u. marinierte Paprika)
- Ciabattabrot, Butter und Kräuterbutter

### Hauptspeise

- Schweinefilet im Zucchini-Speckmantel an kräftiger Merlot-Rosmarinsauce
- Hähnchenbrustfilets mit provenzalischen Tomaten und Mozzarellakäse überbacken, dazu eine leichte Kräuterrahmsauce
- Lasagne mit Bolognese- und Béchamelsauce gratiniert
- frische Salate von Blattsalaten und Rohkost mit verschiedenen Dressings
- Kräuterschwenkkartoffeln
- Rissotto mit Gemüsewürfeln und Parmesankäse

### Dessert

- Panna-Cotta Creme mit Wildbeerensauce und Mascarpone-Pfirsichcreme

pro Person **18,50 €**

## Grillmenü „Exklusiv“

(ab 25 Personen)

- unser Service: wir bringen alle Zutaten mit und grillen bei Ihnen
- bitte stellen Sie sich Ihre Variation zusammen

### Fleisch

- unterschiedlich marinierte Steaks vom mageren Schweinerücken und vom saftigen Schweinenacken dazu Zwiebeltaschen
- eingelegte Hähnchenbrustfilets
- Spieße von der Putenbrust, Paprika und Zwiebeln
- Rinderhüftsteaks mit Pfefferrand
- Grillschnecken, Bratwürste
- marinierte Bauchscheiben und gedrehte Bauchspieße



### Fisch

- Lachssteaks mit Zitrone und Dill  
oder marinierte Fischfiletstücke (nach Saison)

### Salat und Gemüse

- mediterrane Gemüsepfanne mit Champignons, Zucchini, Paprika und Zwiebeln (vor Ort zubereitet)
- eine Auswahl frischer Salate
- Nudel- und Kartoffelsalat
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl und geschrotetem Pfeffer

auf Wunsch: warme Kartoffelbeilagen, z.B. Schwenkkartoffeln + 2,00 € p.P. pro Person **17,50 €**



**Selbstverständlich können Sie ihr Menü auch selbst zusammenstellen.  
Sie wählen aus und wir machen Ihnen ein Angebot!**

**Variationen vom Geschnetzelten**

- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce
- Rindergeschnetzeltes „Kosaken Art“ mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Champignons
- Hähnchengeschnetzeltes „Indisches Märchen“ in einer Curryfruchtsauce
- Putengeschnetzeltes in einer Lauchrahmsauce

**Braten in unterschiedlichen Variationen und Rustikales**

- Rinderfilet „Wellington“
- Rinderbraten
- Burgunderbraten
- Braten gefüllt mit Zwiebeln
- Putenbrust gefüllt mit Broccoli
- Schweinshaxe –knusprig gebraten-
- Schweinebraten
- Sauerbraten
- Backschinken
- Gefüllte Paprikaschoten
- gekochtes Hühner-/Rindfleisch mit einer Senf-/Zwiebelsauce

**Rouladen und Spieße**

- Rindsroulade
- Hirschroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln u. Pfifferlingen
- Fleischspieße „pikant“, Lendchen mit Champignonköpfen, Zwiebeln und Paprika



**Kalte Platten-Arrangement (16,80 € p. P.)**

- Fischplatte - Fischvariationen nach Saison -
- Aufschnittplatte - rustikal -
- Käsebrett
- Roastbeefplatte
- Spargelröllchen
- bunte Salatauswahl



- Hähnchenkeulen
- Schweineschnitzelchen
- Hähnchenbrustfilets
- Hähnchenbrust im Knuspermantel
- gefüllte Eier, Eiersalat
- Frikadellenigel
- Brötchenkorb mit Butter/Kräuterbutter

**Kartoffelbeilagen**

Kartoffelgratin	2,50 € p.P.
Kroketten / Röstinchen	1,80 €
Röstkartoffeln	2,00 €
Schwenkkartoffeln	2,20 €
Reis	1,50 €
Salzkartoffeln	1,50 €

**Suppen (Literpreis)**

Broccolisuppe	6,50 €
Hühnerbrühe mit Einlage	6,50 €
Käsezwiebelsuppe	7,00 €
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	7,00 €
Gyrossuppe	7,00 €

**Gemüseplatte**

mit Blumenkohl, Broccoli, Speckbohnen, Erbsen, Möhren, Spargel und gerösteten Champignons 3,00 € p.P.

**Desserts**

Herrencreme	2,00 € p.P.
Mascarpone-Pfirsichcreme	3,00 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,00 €
Erdbeer- oder Maracujacreme	2,80 €
- weitere Desserts auf Anfrage -	

**Salatplatten oder Portionen**

- Paprika-, Möhren-, Nudel-, Bohnen-, Tomaten-, Kartoffel-, Gurken-, Eier-, od. Ananas-Mais-Salat .... als gemischte Salatplatte 2,00 € p.P.
- Bauernsalat mit Schafskäse 2,50 €