



KOHLBRECHER  
HOTEL · Villeroy & Boch SPA

## SUPPEN

- BRÜHE VOM MASTOCHSEN** 6  
EIERSTICH | MÖHREN | PORREE | MARKKLÖßCHEN  
BAGUETTE
- WESTFÄLISCHE KARTOFFEL - KNOBLAUCHSUPPE** VEGETARISCH 6  
BAGUETTE
- SYLTER FISCHSUPPE** 10  
KRUSTENTIERSUD | GARNELE | ZANDER | VENUSMUSCHELN  
MIESMUSCHELN | WURZELGEMÜSE | KNOBLAUCHBAGUETTE

## VORSPEISEN

- BRUSCHETTA** VEGETARISCH 7  
KNOBLAUCHBAGUETTE | AROMATISIERTE KIRSCHTOMATEN  
ITALIENISCHER HARTKÄSE | RUCOLA
- ZIEGENBRIE TRIFFT ROTE BEETE** VEGETARISCH 8  
GRATINIERTER ZIEGENBRIE | RUCOLA  
OLIVENÖL - HIMBEERESSIG | CASHEWKERNE  
FEIGEN - PREISELBEERMARMELADE | BROTCCHIP
- BLACK TIGER GARNELEN** 11  
GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN  
LEICHT TOMATISIERT | BLATTSALATE | WEIßES BALSAMICO -  
DRESSING | AIOLI | KNOBLAUCHBAGUETTE



KOHLBRECHER  
HOTEL · Villeroy & Boch SPA

## SALAT

<b>CAESAR SALAT</b> <small>VEGETARISCH</small> EISBERGSALAT   CHERRY-TOMATEN   ROTE ZWIEBELN GURKE   CAESAR – DRESSING   ITALIENISCHER- HARTKÄSE   BROTCCHIPS	<b>12</b>
<b>GEBRATENES BROGMEIER KIKOK HUHN</b>	<b>17</b>
<b>GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN</b>	<b>19</b>
<b>STREIFEN VOM BLACK ANGUS ROASTBEEF</b>	<b>19</b>
<b>SURF &amp; TURF</b> BLACK ANGUS ROASTBEEF   BLACK TIGER GARNELEN	<b>19</b>

## VEGETARISCH | VEGAN

<b>BUDDA BOWL</b> <small>VEGAN</small> EISBERGSALAT   CHERRY-TOMATEN   ZWIEBELN   ROTE BEETE GURKE   ESSIG - ÖL VOM WEIßEM BALSAMICO RUCOLA   BROTCCHIPS   NÜSSE   RADIESCHEN KÜRBIS - FALAFEL BÄLLCHEN   SÜßKARTOFFEL - FRITTEN	<b>16</b>
<b>CURRY BOWL MIT KÜRBIS FALAFEL</b> <small>VEGAN</small> GEWOKTES GEMÜSE   CHAMPIGNONS MÖHRE   ZWIEBELN   ZUCCHINI   PAPRIKA   PORREE BROKKOLIRÖSCHEN   CASHEWKERNE   MADROCAS CURRYSOÙE   BASMATIREIS	<b>17</b>
<b>PASTA RATATOUILLE</b> <small>VEGETARISCH</small> SPAGHETTI   MEDITERRANES GEMÜSE   CHERRY-TOMATEN SOÙE AUS GETROCKNETEN TOMATEN SAHNE   ITALIENISCHER HARTKÄSE	<b>14</b>



KOHLBRECHER  
HOTEL · Villcrocy & Boch SPA

## AUS MEER UND OZEAN

- GEBRATENES LACHS - UND ZANDERFILET MIT GARNELEN** 23  
KRUSTENTIERSOÛE MIT PERNOD UND CREME FRAICHE  
RÖSTKARTOFFELN | SALAT IN HIMBEERDRESSING
- EINTOPF AUS DEM MEER** 20  
KRUSTENTIERSCHSUD | ZANDER | VENUSMUSCHELN  
MIESMUSCHELN | GARNELE | WURZELGEMÜSE | CROSTINI
- SPAGHETTI POMODORO GARNELE** 19  
SPAGHETTI | MEDITERRANES GEMÜSE | CHERRY-TOMATEN  
SOÛE AUS GETROCKNETEN TOMATEN | SAHNE  
GEBRATENE GARNELEN | ITALIENISCHER HARTKÄSE | RUCOLA

## TRADITIONELL

- SCHNITZEL „WIENER ART“** 14  
ZWEI KLEINE PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL  
KLEINER CAESAR SALAT | KARTOFFEL - FRITTEN
- SCHNITZEL „FÖRSTER“** 17  
PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL  
CHAMPIGNON Á LA CRÉME | KLEINER CAESAR SALAT  
KARTOFFEL - FRITTEN
- SCHNITZEL „PARIS“** 17  
PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL | RÖSTZWIEBELN  
BORDEAUX - PFEFFERJUS | KLEINER CAESAR SALAT  
RÖSTKARTOFFELN
- SCHNITZEL „FEIGE ZIEGE“** 18  
PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL | PREISELBEER –  
FEIGENMARMELADE | BIRNENSPALTEN | ZIEGENBRIE  
BROCCOLIRÖSCHEN | SÜSSKARTOFFEL - FRITTEN



**KOHLBRECHER**

HOTEL · Villeroy & Boch SPA

**CLASSIC BURGER 15**

200G ANGUS RIND  
BRIOCHE BRÖTCHENG | VORARLBERGER BERGKÄSE  
SWEET - MUSTART | ROTWEINZWIEBELN | BACON | RUCOLA  
ROTKRAUT | EISBERGSALAT | TOMATEN | GURKE  
TOMATEN - DIP | KARTOFFEL - FRITTEN

**MÄÄÄH BURGER 16**

200G ANGUS RIND  
BRIOCHE BRÖTCHEN | ZIEGENBRIE  
FEIGEN- PREISELBEERMARMELADE | ZWIEBELN | RUCOLA  
ROTKRAUT | EISBERGSALAT | TOMATEN | GURKE | ROTE BEETE  
TOMATEN - DIP | KARTOFFEL - FRITTEN

## SPEZIAL

**CURRY BOWL**

GEWOKTES GEMÜSE | CHAMPIGNONS | MÖHRE  
ZWIEBELN | ZUCCHINI | PAPRIKA | PORREE | BROCCOLIRÖSCHEN  
NÜSSE | MADROCAS CURRYSOÙE / BASMATIREIS

**STREIFEN VOM KIKOK MAISHUHN 19**

VOM HOF BORGMEIER

**BLACK TIGER GARNELEN 19**

**STREIFEN VOM BLACK ANGUS BEEF 20**

**SURF AND TURF 20**

BLACK ANGUS RIND | BLACK TIGER GARNELEN

**SPITZEN VON LANDSCHWEINFILET „ZÜRCHER ART“ 19**

CHAMPIGNONS | SAHNE – BORDEAUXSOÙE  
REIS | GRÜNER SALAT IN WEIßEM BALSAMICODRESSING

**„BOEUF STROGANOFF“ 23**

RINDERSPITZEN | CHAMPIGNONS | GEWÜRZGURKEN  
CREME FRAICHE | BORDEAUXSOÙE | REIS | ROTE BEETE

**FILET MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN IM SPECKMANTEL 21**

BORDEAUX - PFEFFERSOÙE | WURZELGEMÜSE -  
AUS DEM OFEN | RÖSTKARTOFFELN



KOHLBRECHER

HOTEL · Villeroy & Boch SPA

**RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND**

GEBRATENE ZWIEBELN | KRÄUTERBUTTER 180 G 26  
RÖSTKARTOFFELN | KLEINER CAESAR SALAT 250 G 32

**FILET MEDAILLONS VOM BLACK ANGUS RIND** 200 G 30

BOEDEAUX - PFEFFERSOSSE | SÜßKARTOFFEL - FRITTEN  
SAISONALES GEMÜSE AUS DEM OFEN

## ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

**RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND** 180 G 18

KRÄUTERBUTTER | BAGUETTE 250 G 25

**FILET MEDAILLONS VOM BLACK ANGUS RIND** 200 G 24

KRÄUTERBUTTER | BAGUETTE

**FILET MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN** 200 G 16

KRÄUTERBUTTER | BAGUETTE

**KIKOK HÄHNCHENBRUST** CA 180 G 16

KRÄUTERBUTTER | BAGUETTE

BORDEAUX-PFEFFERSOSSE JE 3

CHAMPIGNON À LA CRÉME  
GEBRATENE CHAMPIGNONS

KARTOFFEL - FRITTEN | BASMATIREIS JE 4

KROKETTEN  
RÖSTKARTOFFELN

SÜSSKARTOFFEL - FRITTEN JE 5

SAISONALES GEMÜSE AUS DEM OFEN

KLEINER CAESAR SALAT JE 5

EISBERGSALAT | CHERRY-TOMATEN | GURKE | ROTE  
ZWIEBELN | CAESAR - DRESSING | ITALIENISCHER -  
HARTKÄSE | BROTCIP'S

BROTKORB 2

SALAT-MAYONNAISE | KETCHUP JE 1

AIOLI | KRÄUTERBUTTER JE 2

**DESSERT FINDEN SIE IN UNSERER DESSERTKARTE**

DEKLARATION DER SPEISEN ERHALTEN SIE EINE SEPARATE KARTE VON UNSEREN MITARBEITERN