

*Herzlich Willkommen
im Hotel-Restaurant*

Leinenhof

Verbringen Sie gemütliche Stunden in unserem
Haus und lassen Sie sich von
unserer gutbürgerlichen Küche verwöhnen.

Als der Spezialist für Familienfeiern
aller Art und kompetenter Ansprechpartner, wenn
es um Tagungen, Seminare oder Firmenfeiern
geht, machen wir aus Ihrer Veranstaltung
garantiert einen Erfolg.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt und guten Appetit.

*Familie Rosch
und Mitarbeiter*

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse  10,50 €
mit Honig und Thymian, an Blattsalat

Omas Blätterteigpastete 11,00 €
gefüllt mit Kalbsragout an Salatgarnitur

Brotkörbchen  4,50 €
Gewürzbutter und Kräutercreme

Suppen

Rindfleischsuppe 5,50 €
mit Eierfäden

Zwiebelsuppe 5,50 €
mit Käse überbacken

Lauchcremesuppe  5,50 €

Leinenhofs Gulaschsuppe

6,00 €

Fischspezialitäten

Forelle Müllerin 26,00 €
mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Salat

Gebratenes Lachssteak 23,00 €
mit Kräuterrahm
auf Kartoffel-Linsen-Ragout

**Forelle
in Mandelbutter
gebraten**
mit Petersilienkartoffeln
und Salatteller

27,00 €



Vegetarische Gerichte 

Leichte Speisen

Toast Hawaii

2 Scheiben Toast
mit gekochtem Schinken,
Ananas und Käse überbacken

12,50 €

Bauernomelette

Omelette mit Bratkartoffeln
und Schinken,
dazu ein gemischter Salat

12,50 €

Schweicher Currywurst

ein paar Kalbsbratwürstchen
mit fruchtiger Currysoße,
Pommes Frites und Salatgarnitur

15,00 €



Salatteller Florida

verschiedene Blattsalate
mit gebratener Hähnchenbrust,
Obst, Käse und Ananasdressing,
dazu Brot

17,00 €

Gebackene Zucchini

in Pankomehl paniert,
auf Kartoffel-Linsen-Ragout
mit Mango-Chili-Chutney

16,00 €

Gemüsepfanne vegan

dazu frittierte Ofenkartoffel
und vegane Creme

15,00 €

Ratsherrenteller

(Seniorenteller) 2 Schweinefiletsteaks
mit Champignonrahmsoße,
Kroketten und Gemüse

18,00 €

Farmersalat

Blattsalate mit Roastbeefstreifen,
Rauchfleisch, Croûtons,
Mais, Tomaten und
French-Dressing, dazu Brot

17,00 €



Viele Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion

Unsere Klassiker

Cordon bleu 22,50 €
(vom Schwein)
mit Kroketten und Gemüse

**Mariniertes
Schweinerückensteak** 19,00 €
mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat

Hackbraten 15,00 €
mit Paprika-Champignonsoße,
Bratkartoffeln und Salat

Winzerteller 24,00 €
3 Schweinefiletsteaks
in Weißweinsauce mit Champignons,
Kroketten und Salat

**Gepökelte Rinderzunge
in Madeirasauce**
mit Salzkartoffeln
und Salat
19,00 €

**3 eingelegte Heringsfilets
„Hausfrauenart“** 14,00 €
mit Speckkartoffeln



Schweinskopfsülze 15,00 €
mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und Salat

Hähnchengeschmetzeltes 19,50 €
mit Champignons in Rahmsauce,
Kartoffelrösti und Salat



Jagdschüssel
feines Rotwildfleisch
mit Kroketten
und Salatteller
25,00 €

Viele Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion



Steaks vom Rind

Rumpsteak 220g 30,00 €

Rumpsteak 300g 34,00 €

Wählen Sie dazu:

- Hausgemachte Kräuterbutter
- Pfefferrahmsoße
- Zwiebeln

Zu unseren Steaks reichen wir Pommes Frites und einen gemischten Salat

Rumpsteak nach Art des Küchenchefs (220g)

mit Zwiebeln, Champignons,
Rauchfleisch, Bratkartoffeln
und Salatteller

31,00 €



Panierte Schweineschnitzel

Wiener Art 18,00 €

mit Paprika-Champignonsoße 19,50 €

mit Champignonrahmsoße 19,50 €

Hawaii 20,50 €
mit Ananas und Käse überbacken

Schlemmerschnitzel

überbacken mit Schinken,
Champignons, Zwiebeln,
Sauce Hollandaise und Käse,
dazu Pommes Frites und Salat

22,00 €

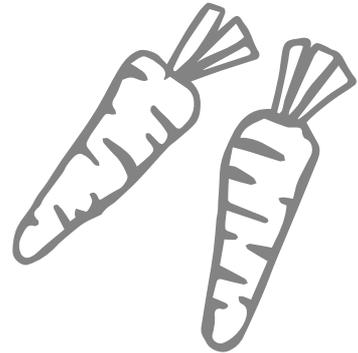
Zu allen Schnitzelgerichten reichen wir Pommes Frites und einen gemischten Salat

Für unsere kleinen Gäste

Asterix-Teller

kleines Schnitzel mit Pommes
Frites und Gemüse

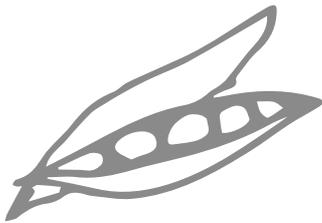
8,00 €



Donald Duck

hausgemachte, panierte
Hähnchenbruststücke
mit Pommes Frites

8,00 €



Drei kleine Reibekuchen

mit Apfelmus

5,00 €

Portion Spätzle

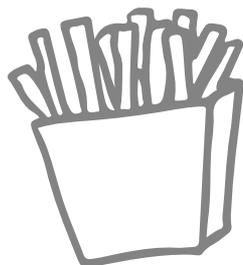
mit Apfelmus

5,00 €

Portion Pommes Frites

mit Ketchup oder Mayonnaise

4,00 €



Wir haben für unsere kleinen Gäste
einen komfortablen Still- und Wickelraum
mit Spielecke eingerichtet.

Aperitif

<i>Winzer-Riesling Sekt trocken</i>	Glas	4,00 €
	Flasche	25,00 €
mit <i>Weinbergpfirsich-Likör</i>	Glas	4,50 €
<i>Sherry medium</i>	5 cl	4,00 €
<i>Martini rosso oder bianco</i>	5 cl	4,00 €
<i>Campari</i>	5 cl	4,00 €
<i>Campari - Orange</i>	0,3 l	5,80 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,4 l	6,50 €
<i>Hugo</i>	0,4 l	6,50 €

Biere

<i>Bitburger Pils vom Fass</i>		0,3 l	3,30 €
<i>Bitburger Pils vom Fass</i>		0,4 l	4,00 €
<i>Bitburger Pils oder Radler (alkoholfrei)</i>		0,33 l	3,50 €
<i>Malzbier</i>		0,33 l	3,50 €
<i>Benediktiner Weizenbier</i>		0,5 l	4,80 €
<i>Benediktiner Weizenbier (alkoholfrei)</i>		0,5 l	4,80 €

Alle Biere können glutenhaltiges Getreide enthalten

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca - Cola, Coca - Cola light, Coca - Cola zero</i>	0,2 l	2,50 €	0,3 l	3,30 €
<i>Fanta</i>	0,2 l	2,50 €	0,3 l	3,30 €
<i>Sprite</i>	0,2 l	2,50 €	0,3 l	3,30 €
 <i>GEROLSTEINER® SPRUDEL</i>	0,25 l	2,50 €	0,75 l	5,50 €
 <i>GEROLSTEINER® MEDIUM</i>	0,25 l	2,50 €	0,75 l	5,50 €
 <i>GEROLSTEINER® NATURELL</i>	0,25 l	2,50 €	0,75 l	5,50 €
<i>Bitter Lemon</i>			0,2 l	2,50 €
<i>Golden Jakob (Apfel-Holunder-Johannisbeerschorle)</i>			0,33 l	3,50 €
<i>Holunderschorle</i>			0,4 l	4,00 €
<i>Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft, Orangensaft</i>	0,2 l	2,80 €	0,3 l	4,00 €
<i>Saftschorle</i>	0,2 l	2,50 €	0,3 l	3,30 €



Viez aus Esch

<i>Porz</i>	0,4 l	2,80 €
mit Sprudel, Limo oder Cola	0,4 l	2,80 €

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>		2,50 €
<i>Kännchen Kaffee</i>		4,80 €
<i>Milchkaffee</i>		3,80 €
<i>Cappuccino</i>		3,30 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,00 €
<i>Latte Macchiato mit Karamellsirup</i>		4,20 €
<i>Espresso</i>		2,50 €
<i>Doppelter Espresso</i>		4,80 €
<i>Espresso Macchiato</i>		3,00 €
<i>Kakao</i>		4,00 €
<i>Glas Eiles-Tee</i>		4,00 €

Bio-Fairtrade
Kaffee



Schwarzer Tee Daarjeeling, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Roiboos, Fenchel, Grüner Tee

Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei erhältlich
und wir bieten Hafermilch als Alternative an.

Spirituosen

<i>Weinbrand Asbach Uralt</i>	2 cl	3,50 €
<i>Cognac Martell</i>	2 cl	4,00 €
<i>Obstbrände</i>		
<i>Mirabelle</i>	2 cl	3,50 €
<i>Himbeer</i>	2 cl	4,00 €
<i>Zwetschgen</i>	2 cl	4,00 €
<i>Williams - Birne</i>	2 cl	4,00 €
<i>Obstwasser</i>	2 cl	2,50 €
<i>Moseltrester</i>	2 cl	2,50 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	3,50 €
<i>Malteser Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	3,50 €
<i>Sambuca</i>	2 cl	3,50 €
<i>Baileys</i>	2 cl	3,50 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,50 €
<i>Grappa</i>	2 cl	3,50 €
<i>Calvados</i>	2 cl	3,50 €
<i>Aufgesetzter</i>	2 cl	3,50 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,50 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,50 €
<i>Scotch Whisky Johnnie Walker</i>	2 cl	4,50 €
<i>Tennessee Whisky Jack Daniel's</i>	2 cl	4,50 €