



**Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er hinterlässt ist bleibend**

Johann Wolfgang von Goethe

Liebe Gäste, wir heißen Sie recht herzlich willkommen in Ihrem Restaurant Schloss Myllendonk.

Bei der Zusammenstellung dieser Speisenauswahl haben wir uns bemüht, Ihren Wünschen und Anregungen entgegen zu kommen.

Sollten Sie etwas vermissen, das Sie besonders lieben so sprechen Sie uns an. Wir sind gerne bereit im Rahmen des Möglichen, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen für kleinere und größere Gesellschaften am Abend entgegen und beraten Sie kompetent bei der Zusammenstellung eines Menüs.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und genussreiche Stunden

Ihre Geschwister Nass



Vorspeisen

Carpaccio vom Rib Eye mit Rucolasalat
und Kirschtomaten
8,70

Getrüffeltes Ziegenkäse
mit Thymianhonig gratiniert auf luftgetrocknetem
Grödener Schinken und Rucola
8,70

Gekräutertes Lachscarpaccio
mit Saisonsalaten und Koblauchcroutons
8,70

Antipasti Misto
mit gebratenen Garnelen, eingelegtem Schafskäse
Schinken, Oliven, Zucchini im Salatnest
8,70

Französisches Baguette mit Schinken und Käse
4,50

Suppen und Eintöpfe

Hausgemachte Erbsensuppe mit Mettwürstchen
6,60

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Bockwürstchen
6,60

Linseneintopf mit Speckcroutons
und Bockwürstchen
6,60

Jeweils kleine Portion 4,30



Salatvariationen

Gartensalate mit marinierten
Rumpsteakstreifen
11,50

Gartensalate mit Bratkartoffeln
und Spiegeleiern (2stck)
8,50

Gartensalate mit gebratenen Riesengarnelen
und hausgemachter Ajoli
14,50

Gartensalate mit marinierten Putenstreifen
und gebratenen Kirschtomaten
8,90

Golfclubklassiker

Argentinisches Rumpsteak (180g)
mit Wedged Potatoes, Sauerrahmdip
und Salat
19,50

Argentinisches Rinderfilet (200g)
mit Ofenkartoffel, Frühlingsquark
und Salat
26,50

Roastbeef mit Bratkartoffeln und
hausgemachter Remoulade
11,50

Paniertes Putenschnitzel mit Bratkartoffeln
und Gartensalaten
11,50



Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Kartoffel~Gurkensalat
15,50

Zander kross gebraten
auf legiertem und getrüffeltem Blattspinat
mit Kartoffelpüree
12,50

Pfannkuchen mit luftgetrocknetem
südtiroler Speck mit Bergkäse gratiniert und Gartensalaten
8,50

Apfelpfannkuchen mit Vanilleeis
8,50

Pasta und Co

Penne mit frischem Rucola, Kirschtomaten
Knoblauch~Olivenöl und frisch gehobeltem Parmigiano-Reggiano
7,90

Penne mit Oliven, milden Pepperoni
und Fetakäse
8,50

Tagliatelle mit Shrimps,
Pesto Genovese und frisch gehobeltem Parmigiano-Reggiano
9,50

Tagliatelle mit marinierten Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten
und Portweinjus
9,80

Spaghetti Aglio et Olio
mit frischem Zwiebellauch und schwarzen Oliven
mit frisch gehobeltem Parmigiano-Reggiano
7,90

Spaghetti Bolognaise
mit frisch gehobeltem Parmigiano-Reggiano
8,50



Dessert

Fondant au Chocolat mit marinierten Früchten
und Vanilleeis

6,50

Vanilleeis mit heißen Kirschen

5,50

Obstsalat mit Joghurt

4,90

Hausgebackene Kuchen und Torten nach Tagesangebot
ab 2,30

Candlelight im Club

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen ein exquisites Candlelight-Menue im
Restaurant, auf der Terrasse oder Lounge



Getränkekarte

Biere

<i>Veltins Pilsener</i>	0,2l	€ 1,60
	0,4l	€ 3,20
<i>Bitburger Pilsener</i>	0,2l	€ 1,60
	0,3l	€ 2,40
<i>Diebels Alt</i>	0,2l	€ 1,60
	0,4l	€ 3,20
<i>Franziskaner Hefeweizen</i>	0,5l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	€ 2,00
	0,75 l	€ 5,50
Acqua Panna (stilles Wasser)	0,25 l	€ 2,00
	0,75 l	€ 5,50
Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,10
Apfel- & Orangensaft	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,10
Multivitamin- & Grapefruitsaft	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,10
Apfelschorle	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,10
Golfer	0,2 l	€ 1,60
	0,4 l	€ 3,10

Heiße Getränke

Kaffee Crème	Tasse	€ 1,80
Cappuccino	Tasse	€ 2,00
Milchkaffee	Tasse	€ 2,30
Latte Macchiato	Glas	€ 2,30
Espresso	Tasse	€ 2,00
Große heiße Schokolade	Tasse	€ 2,60
Tee: Schwarz- Kräuter-, Früchtetees	Glas	€ 1,80