

Herzlich Willkommen im Haus Kontakt



Für Gesellschaften bieten wir Ihnen verschiedene Buffets nach Absprache an.

Verbringen Sie angenehme Momente bei unserer gutbürgerlichen Küche.

Wir wünschen Ihnen „*bon appétit*“.

Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 1) | Hühnersuppe ^{1,3} | 3,50 € |
| 2) | Rindfleischsuppe ¹ | 3,50 € |
| 3) | Französische Zwiebelsuppe ¹ | 4,00 € |
| 4) | Gulaschsuppe | 4,50 € |

Salate

- | | | |
|----|---|--------|
| 5) | Kleiner Salatteller | 2,50 € |
| 6) | Bauernsalat mit Schinken ^{7,14} und Schafskäse | 8,50 € |
| 7) | Salatteller „Nordsee“ mit
Thunfisch, Krabben ¹ und Zwiebeln | 8,50 € |
| 8) | Salatteller mit Putenbruststreifen | 8,50 € |

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 9) | Weinbergschnecken mit Kräuterbutter | 7,50 € |
| 10) | Weinbergschnecken „Diavolo“
in feuriger Tomatensoße | 7,50 € |
| 11) | Marinierte Krabben ¹ auf frischem Salat | 9,00 € |
| 12) | Hummerkrabbenpfanne ¹ mit einer
pikanten Knoblauch-Olivenölsauce | 13,00 € |

Gerichte vom Schwein

- | | | |
|-----|---|---------|
| 13) | Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes | 7,00 € |
| 14) | Champignonrahmschnitzel mit Pommes | 8,00 € |
| 15) | Zigeunerschnitzel nach Art des Hauses
mit Pommes | 8,00 € |
| 16) | Zwiebelschnitzel mit Röstkartoffeln ^{7,14} | 8,00 € |
| 17) | Schnitzel Rustikal mit gegrilltem Speck ^{7,14} ,
Spiegeleiern und Kroketten | 9,00 € |
| 18) | Schnitzel „Italia“ mit Tomaten und Käse ¹
überbacken, dazu Pommes | 9,00 € |
| 19) | Cordon bleu mit Pommes ^{1,7,14} | 9,00 € |
| 20) | Schnitzel „weiße Dame“, mit Blumenkohl,
Sauce hollandaise und Käse ¹ überbacken,
dazu Rösti | 9,00 € |
| 21) | Schnitzel „Verdi“
mit Broccoli, Schinken ^{7,14} Sauce hollandaise
und Käse ¹ überbacken, dazu Rösti | 9,00 € |
| 22) | Schnitzel „Haus Kontakt“ mit einer
Cognag-Pfefferrahmsoße,
dazu Pommes | 10,00 € |

- 23) Filettopf nach Art des Hauses
Drei Filets mit Röstkartoffeln ^{7,14}
Kaisergemüse und Spiegelei 10,00 €
- 24) Schweinefilet „Haus Kontakt“ mit
Röstkartoffeln ^{7,14} Pfifferlingen, Speck ^{7,14}
und Zwiebeln 11,00 €
- 25) Chefteller, Schweinefilet im Speckmantel ^{7,14}
auf Blattspinat, dazu Rösti 13,00 €

Gerichte vom Rind

- 26) Rumpsteak mit Kräuterbutter,
dazu Pommes und Salat 11,00 €
- 27) Rumpsteak „Försterin“ mit Pfifferlingen
in Rahmsoße, dazu Kroketten und Salat 13,00 €
- 28) Düsseldorfer Rostbraten,
Rumpsteak mit Senfkruste überbacken,
dazu Röstkartoffeln ^{7,14} und Salat 13,00 €
- 29) Bulgarisches Rumpsteak, gefüllt mit
Schafskäse, dazu Pommes und Salat 13,00 €
- 30) Rumpsteak „Strindberg“, mit einer
Zwiebel-Senfkruste überbacken
dazu Röstkartoffeln ^{7,14} und Salat 13,00 €

Nudelgerichte

- 31) Tortellini ^{2,3} mit Schinkenstreifen ^{7,14}
in Sahnesauce 6,00 €
- 32) Spaghetti mit Pute in einer pikanten
Tomatensahnesauce 7,00 €
- 33) Spaghetti mit Thunfisch in einer pikanten
Tomatensauce 7,00 €
- 34) Spaghetti Meeresfrüchte mit Cocktailtomaten 8,50 €
- 35) Grüne Nudelpfanne mit Filetspitzen,
Waldpilzen und Käse ¹ überbacken 11,00 €
- 36) Grüne Nudelpfanne mit gedünstetem Rindfleisch,
Zwiebeln und frischen Champignons 11,00 €
- 37) Spaghetti mit Hummerkrabben ¹ in einer
pikanten Knoblauch-Olivenölsauce 14,00 €

Reisgerichte

- 38) Putengeschnetzeltes „Bombay“,
mit Reis in einer Currysauce 7,00 €
- 39) Schweinefiletgulasch „Stroganoff“
mit Butterreis 10,00 €
- 40) Filetspitzen in Calvadossauce,
mit Champignons, Krabben ¹ und Butterreis 13,00 €

Geflügel

- 41) Kleines Putenschnitzel mit Champignons
und Käse ¹ überbacken, dazu Pommes 7,50 €
- 42) Putengeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Spätzle 9,00 €
- 43) Putensteak in einer
Knoblauchpfefferrahmsoße mit Reis 10,00 €

Fisch

- 44) Matjessalat mit Rösti 8,50 €
- 45) Pangasiusfilet auf Blattspinat mit Rösti 8,50 €
- 46) Forelle „Müllerin Art“ mit Röstkartoffeln ^{7,14} 10,50 €
- 47) Lachssteak auf Blattspinat mit
Kräuterbutter überbacken, dazu Rösti 12,00 €

Spezialitäten des Hauses

- 48) Haus Kontakt Teller, Rump-, Puten-,
Schweinerückensteak mit Pfeffersauce
und Pommes 13,00 €
- 49) Rumpsteak Küchenmeister, mit
Hummerkrabben ¹ und Sauce Choron
überbacken, dazu Kroketten 15,50 €
- 50) Überraschungsplatte für zwei Personen 24,00 €

Für den kleinen Hunger

- 51) Hausmachersülze^{1,2,7} mit Röstkartoffeln^{7,14}
und Remoulade^{2,4} 5,50 €
- 52) „Krüstchen“, kleines Schnitzel auf Toast
mit Spiegelei im Salatbett 6,00 €
- 53) „Hawaii Toast“, mit Schinken^{7,14} Ananas
und Käse¹ überbacken 6,00 €
- 54) Camembert überbacken mit Ananas,
Toast und frittierter Petersilie 6,00 €
- 55) Damentoast, Schweinemedallions mit Ananas
und Sauce bearnaise 9,50 €

Pfannkuchen

- 56) Apfelpfannkuchen 6,50 €
- 57) Mettwurstpfannkuchen^{7,14} 7,50 €
- 58) Speckpfannkuchen^{7,14} 7,50 €

Dessert

- 59) Eis¹ mit heißen Kirschen¹ 4,50 €
- 60) Weinschaumcreme auf Eis¹ 4,50 €
- 61) Palatschinken mit Eis¹ und Sahne¹ 5,00 €

Biere vom Faß

Diebels Alt	0,20 l: 1,30 € / 0,50l: 3,00 €
König Pils	0,20 l: 1,30 € / 0,50l: 3,00 €

Flaschenbiere

Malzbier	0,20 l: 1,30 € / 0,50l: 3,00 €
Weizenbier hell/dunkel	0,50 l: 3,00 €
König Pils alkoholfrei	0,33 l: 2,00 €
Frankenheim Alt alkoholfrei	0,33 l: 2,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l: 1,30 €
Mirinda ^{1,7}	0,2 l: 1,30 €
Pepsi-Cola ^{1,10}	0,2 l: 1,30 €
Bitter Lemon ^{7,11}	0,2 l: 1,60 €
Apfelsaft 100%	0,2 l: 1,60 €
Orangensaft 100%	0,2 l: 1,60 €
7up	0,2 l: 1,60 €
Johannisbeersaft 30%	0,2 l: 1,60 €

Offene Weine

Rotwein trocken	0,1 l: 1,30 € / 0,25l: 2,50 €
Rosé trocken	0,1 l: 1,30 € / 0,25l: 2,50 €
Weißwein trocken	0,1 l: 1,30 € / 0,25l: 2,50 €
Weißwein lieblich	0,1 l: 1,30 € / 0,25l: 2,50 €

Aperitif

Martini (rosso / bianco)	0,05 l: 2,00 €
Sherry (medium / dry)	0,05 l: 2,00 €

Heiße Getränke

Kännchen Kaffee	2,50 €
Kännchen Tee	2,50 €
Kännchen Schokolade	2,50 €
Grog Rum 2cl	2,00 €
Heiße Zitrone	2,00 €
Glühwein	2,00 €

Spirituosen

Korn	0,02 l: 1,10 €
Genever	0,02 l: 1,10 €
Küstennebel	0,02 l: 1,10 €
D.O.M.	0,02 l: 2,00 €
Jack Daniels ¹	0,02 l: 2,00 €
Linie Aquavit	0,02 l: 2,00 €
Jubiläums Aquavit	0,02 l: 2,00 €
Tequila	0,02 l: 2,00 €
Calvados	0,02 l: 2,00 €

Longdrinks

Korn mit ...	0,1 l: 1,60 €
Jack Daniels ¹ mit ...	0,1 l: 2,50 €
Alle anderen	0,1 l: 2,00 €

Saalpreise

Biere	0,25 l: 1,60 €
Limo	0,30 l: 2,00 €

Biergartenpreise

Biere	0,30 l: 2,00 €
Limo	0,30 l: 2,00 €

Zusatzstoffe

- 1 Mit Farbstoff(en)
- 2 Mit Konservierungsstoff(en)
- 3 Mit Geschmacksverstärker(n)
- 4 Mit Süßungsmittel(n)
- 5 Mit Schwefel
- 6 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 Mit Antioxidationsmittel
- 8 Mit Phosphat
- 9 Mit Milcheiweiß
- 10 Koffeinhaltig
- 11 Chininhaltig
- 12 Geschwärzt
- 13 Geschwefelt
- 14 Mit Nitritpökelsalz
- 15 Mit Nitrat
- 16 Gewachst
- 17 Taurin

PEPSI-COLA, light EISKALT GENIESSEN

KOFFEINHALTIGES ERFRISCHUNGSGETRÄNK MIT SÜSSUNGSMITTELN, KALORIENARM, DA OHNE ZUCKER.
 Zutaten: Wasser, Kohlensäure, Farbstoff Zeckerkolor E150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure und Citronensäure, Süßstoffe Aspartam* und Acesulfam-K, Konservierungsstoff Natriumbenzoat, Aroma Koffein, Aroma.
 *enthält eine Phenylalaninquelle

Nährwertangaben je 100 ml				
Brennwert	1 kJ (0,2kcal)	Fett		0 g
Eiweiß	<0,1 g	Davon ges. Fettsäuren		0 g
Kohlenhydrate	<0,1 g	Ballaststoffe		0 g
Davon Zucker	0 g	Natrium		0,01 g

Jedes 250 ml (1) enthält:

Kalorien	Zucker	Fett	ges. Fettsäuren	Natrium
1 kcal	0g	0g	0g	0,03g
<1%	0%	0%	0%	1%

PEPSI-COLA EISKALT GENIESSEN

KOFFEINHALTIGES ERFRISCHUNGSGETRÄNK.
 Zutaten: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff Zeckerkolor E150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure, Aroma Koffein, Aroma.

Nährwertangaben je 100 ml				
Brennwert	188 kJ (44kcal)	Fett		0 g
Eiweiß	0 g	Davon ges. Fettsäuren		0 g
Kohlenhydrate	11,0 g	Ballaststoffe		0 g
Davon Zucker	11,0 g	Natrium		0,01 g

Jedes 250 ml (1) enthält:

Kalorien	Zucker	Fett	ges. Fettsäuren	Natrium
110 kcal	27,5 g	0g	0g	0,02g
6 %	31%	0%	0%	<1%

SEVEN-UP EISKALT GENIESSEN

LIMONADE MIT NATÜRLICHEN AUSZÜGEN AUS LIMONEN UND LIMETTEN
 Zutaten: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel Citronensäure und Äpfelsäure, Aroma, Säuerungsgutator Natriumcitrat.

Nährwertangaben je 100 ml				
Brennwert	109 kJ (26kcal)	Fett		0 g
Eiweiß	0 g	Davon ges. Fettsäuren		0 g
Kohlenhydrate	10,9 g	Ballaststoffe		0 g
Davon Zucker	10,9 g	Natrium		0,05 g

Jedes 250 ml (1) enthält:

Kalorien	Zucker	Fett	ges. Fettsäuren	Natrium
109 kcal	26,5g	0g	0g	0,05g
5%	29%	0%	0%	2%

MIRIND EISKALT GENIESSEN

ERFRISCHUNGSGETRÄNK MIT ORANGENSCHMACK.
 Energiegehalt: 2,5%
 Zutaten: Wasser, Zucker, Orangenschmelze mit Konservierungsstoffen, Zitronensäure, Orangenschmelze, Säuerungsmittel Citronensäure und Äpfelsäure, Aroma, Acesulfam-K, Konservierungsstoff Natriumbenzoat, Farbstoff Zeckerkolor E150d.

Nährwertangaben je 100 ml				
Brennwert	167 kJ (39kcal)	Fett		0 g
Eiweiß	<0,1 g	Davon ges. Fettsäuren		0 g
Kohlenhydrate	10,9 g	Ballaststoffe		0 g
Davon Zucker	10,9 g	Natrium		0,01 g

Jedes 250 ml (1) enthält:

Kalorien	Zucker	Fett	ges. Fettsäuren	Natrium
98 kcal	24,0g	<0,3g	0g	0,02g
5%	27%	0%	0%	<1%