

E

Silvester Schnitzel-Bufferet

à la Carte
nicht möglich

**Dienstag, den 31. Dezember
von 17:30 - Mittwoch 1:00
(Bufferet bis 22:00)
25,90 € pro Person**

Goulaschsuppe mit Einlage
panierte Schweine- und Putenschnitzel
angeschwenkte Champignons
verschiedene Gemüse
Butter und Sauce Hollandaise
pikante Paprikasauce
Pfefferrahmsauce
Champignonrahmsauce
Röstzwiebeln
Kartoffelsalat
Bratkartoffeln
Pommes frites
bunte Salatplatte
Kräuter- und Joghurtdressing
Risken's Berliner Ballen
Gläserdessert
Currywurst - Topf

Tickets (Münzen) und VVK bis 20. Dezember

- Reservierung erforderlich -

*Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie
ein frohes und gesundes Weihnachtsfest
und einen guten Rutsch ins Jahr 2020*

Haus Jünnemann

*Gut bürgerliche Küche
sowie regionale und saisonale Küche*



Heiligabend, 1. und 2. Weihnachtstag 2019

11:00 - 22:00 Uhr

Küche von 11:00 - 14:30 und 17:00 - 21:00 Uhr

*Verbindliche Reservierung und Anzahlung
von 25,- € p.P. bei uns im Restaurant
e-mail: daniel.boese@gmx.net*

*Inh. Daniel Böse Hiltroper Str. 108 44809 Bochum
Tel: 0234 / 33 88 365 www.haus-juennemann.de*

Bushaltestelle Bergstraße Linie 394 und 354

Aperitif

Tippulus' Jahrgangssekt trocken oder halbtrocken	0,1l	2,50 €
Schloss Pillishof	0,75l	16,00 €

Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe vom Irischen Ochsen-Tafelspitz mit Gemüse-Einlage
Eierstich und Markklößchen

Hühnersuppe mit frischem Eierstich und Gemüse 5,20 €

Hauptgerichte

Sou vide gegarte und im Ofen gebräunte Gänsekeule mit
Gänsesauce, dazu Apfelrotkohl und Klöße 24,00 €

Medaillons vom Frischling (junges Wildschwein)
mit Pflaumencassis-Sauce, dazu angeschwenkten Rosenkohl
und Kartoffelkroketten 23,50 €

Rumpsteak vom Irischen Ochsen mit Kräuterbutter
dazu Pommes frites und gemischten Salat 26,90 €

Schnitzel mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln 15,90 €

Rinderroulade vom Irischen Ochsen,
gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke;
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 17,90 €

Heilbuttfilet „natur“ oder in Eihülle gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln und gemischten Salat 19,90 €

Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettichsauce,
dazu Salzkartoffeln und Gewürzgurken 16,90 €

Halbe Ente mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Klößen
-nur auf Vorbestellung bis zum 16. Dezember - 18,00 €

zum Nachtisch:

Himbeer - weiße Schokolade - Törtchen 5,00 €

Erdbeer - Käsesahne - Törtchen 5,00 €

Spekulatius - Mousse auf Risken's Bisquitboden
an warmen Porter-Kirschen 6,50 €

Hausgemachte Birnen - Panna cotta
mit Porter - Schwarzbier - Pflaumen 6,50 €

...und für den Weinfreund:

Rosso Nobile al Cioccolata

Edler Rotwein verfeinert mit Schokoladenaroma
So unwiderstehlich kann Weingenuss sein!
Vermählt das intensive Aroma dunkler, reifer Früchte
mit weichen Vanilletönen und edlen Noten feinsten
Schokolade zu einem einzigartigen Genusserlebnis. 0,1 l 0,2 l
2,50 € 4,80 €



DOS MAS NUTS SHOTS,
verschiedene Sorten

mild und
nussig 2 cl 2,50 €