






Schön, Sie wieder bei uns zu sehen!

Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte beachten Sie daher die neuen Hygieneanforderungen!

-  Mindestabstand 1,5 Meter wahren
-  Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen
-  Abstände auf Laufflächen und im Toilettenbereich einhalten
-  Kontaktbeschränkungen beachten
-  Bei Krankheitsanzeichen auf einen Besuch verzichten
-  Nies- und Hustenetikette wahren
-  Beim Betreten des Betriebes und bei Bewegungen im Gebäude ist eine Mund-Nase-Maske zu tragen, ausgenommen am Tisch



Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes und gesundes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Jahr 2021

Haus Jünnemann

*Gut bürgerliche Küche
sowie regionale und saisonale Küche*



Heiligabend, 1. und 2. Weihnachtstag 2020

11:00 - 22:00 Uhr

Küche von 11:00 - 14:30 und 17:00 - 20:30 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-juenemann.de*

Bushaltestelle Bergstraße Linie 354

Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe vom Irischen Ochsen-Tafelspitz mit Gemüse-Einlage 5,00 €
Eierstich und Markklößchen

Hühnersuppe mit frischem Eierstich und Gemüse 5,00 €

Westfälische Schnippelbohnnensuppe mit Hackbällchen 5,00 €

Hauptgerichte

Sous vide gegarte und im Ofen gebräunte Gänsekeule mit
Gänsesauce, dazu Apfelrotkohl und Klöße 21,50 €

Cordon Bleu (gefüllt mit Käse und Kochschinken)
dazu Pommes frites und Salat 17,50 €

Rumpsteak vom Irischen Ochsen mit Kräuterbutter
dazu Pommes frites und gemischten Salat 27,00 €

Schnitzel mit pikanter Paprikasauce
dazu Pommes frites und Salat 16,50 €

Rinderroulade aus der Oberschale
gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke;
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 17,50 €

Heilbuttfilet „natur“ oder in Eihülle gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln und gemischten Salat 21,00 €

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Speck- und Zwiebelwürfeln
und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat 19,50 €

Saftiges Kassler-Nackensteak an Westfälischem Grünkohl
mit Bratkartoffeln 15,50 €

Geschmorte Kaninchenkeule, dazu Speck-Rosenkohl
und Salzkartoffeln 18,50 €

die Klassiker zum Bier

1 Paar Wiener Bockwürstchen mit Senf und Kartoffelsalat 6,00 €

Currywurst mit Pommes frites mit Mayonnaise 6,50 €

Flammkuchen mit Creme fraiche,
Speck und Zwiebeln gr: 10,00 € kf: 6,50 €

Carpaccio vom Rind, Lemon herb Dressing
Parmigiano reggiano Blätter, Rucola, Butter und Toast 12,50 €

Sous vide gegarte und im Ofen gebräunte halbe Ente
mit Entensauce, Apfelrotkohl und Klößen 20,00 €
-nur auf Vorbestellung bis zum 18. Dezember -

Beilagenänderung, falls gewünscht, bitte bei der Reservierung angeben.
Aus organisatorischen Gründen und Zeitaufwand ist eine Umbestellung
am Verzehrtag nicht möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Nachtisch:

Himbeer - weiße Schokolade - Törtchen 6,00 €

Erdbeer - Käsesahne - Törtchen 6,00 €

Lebkuchen-Mousse auf Risiken 's Bisquitboden
an warmen Porter-Kirschen 6,50 €

Warmer Apfelstrudel mit Zimt-Eis und Vanillesauce 6,50 €