



Silvester Schnitzel-*Buffet*

*à la Carte
nicht möglich*

**Samstag, den 31. Dez. 2022
von 18:30 - Sonntag 1:00
(Buffet bis ca. 22:00)
35,00 € pro Person**

*Goulaschsuppe mit Einlage
panierte Schweine- und Putenschnitzel in der Pfanne gebraten
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
zum Jahreswechsel ein Glas Sekt*

Tickets (Münzen) und VVK bis 15. Dezember

- Reservierung + Anzahlung erforderlich -

*Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie
ein frohes und gesundes Weihnachtsfest
und einen guten Rutsch ins Jahr 2023*

Haus Jünnemann

*Gut bürgerliche,
regionale und saisonale Küche.
Keine vegetarische und vegane Speisen!*



Heiligabend, 1. und 2. Weihnachtstag 2022

11:00 - 22:00 Uhr

Küche von 11:00 - 14:30 und 17:00 - ca. 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-juennemann.de*

Bushaltestelle Bergstraße Linie 354

Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe vom Irischen Ochsen-Tafelspitz mit Gemüse-Einlage 6,00 €
Eierstich und Markklößchen

Tippulus seine Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken 6,50 €

Hauptgerichte

Sous vide gegarte und im Ofen gebräunte halbe Ente
mit Entensauce, Apfelrotkohl und Klößen 26,50 €
-nur auf Vorbestellung bis zum 12. Dezember-

Cordon Bleu traditionell (gefüllt mit Käse und Kochschinken)
dazu Pommes frites und Salat 20,00 €

Schnitzel mit pikanter Paprikasauce
dazu Pommes frites und Salat 19,00 €

Rinderroulade aus der Oberschale
gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke;
dazu Apfelrotkohl und Klöße 19,50 €

Heilbuttfilet „natur“ oder in Eihülle gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln und gemischten Salat 28,00 €

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Speck- und Zwiebelwürfeln
und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat 23,50 €

Saftiges Kassler-Nackensteak an Westfälischem Grünkohl
mit Bratkartoffeln 18,50 €

Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln
und Gewürzgurke oder gelber Brechbohnnensalat 18,50 €

die Klassiker zum Bier

1 Paar Wiener Bockwürstchen mit Senf und Kartoffelsalat 8,00 €

Currywurst mit Pommes frites mit Mayonnaise 8,50 €

Flammkuchen mit Creme fraiche,
Speck und Zwiebeln gr: 11,00 € kl: 7,50 €

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

Flammkuchen mit Creme fraiche
belegt mit Sauerkraut und Kassler-Nackwürfel 14,50 €

Flammkuchen mit Creme fraiche
belegt mit Westfälischem Grünkohl und Mettwurstscheiben 14,50 €

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 6,50 €

Mousse au Chocolate - Törtchen 6,50 €

Warmes Schokoladenküchlein
an Gewürzkirschen und Vanillesauce 8,50 €