Spargelkarte

Spargelcremesuppe
Klassisch cremig und
fein abgeschmeckt
9,90 €
mit geräuchertem Lachs 11,90 €

Lauwarmer Spargelsalat
mit Apfel-Pinienkernendressing &
knusprigen Bärlauchcroutons
15,90 €

Frischer Stangenspargel 300g
Mit Kartoffeln & wahlweise Hollandaise
oder zerlassener Butter
16,90 €
wahlweise

mit rohen und gekochter Schinken 20,90 €

mit Schnitzel 21,90 €

mit Lachssteak 28,90 €

mit Rumpsteak (200g) 31,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG IM FRÜHJAHR UND SOMMER ALS BEGLEITER ZUM SPARGEL UND FÜR GESELLIGE ABENDE MIT FREUNDEN. EIN WEIN, DER SPASS MACHT UND SELTEN ABGELEHNT WIRD!

SILVANER 6,00
WEISSWEIN, TROCKEN, RUPPERT – DEGINTHER, RHEINHESSEN
0,1L 4,50€, 0,2L 7,90€
oder handlich silvaner einkauf 6,75

Das Kennenlernen -
Vorspeisen und kleine Leckerbissen

Beilagensalat oder Gemüseschälchen der Saison – 5,90 €

Frische Blattsalate mit knackigem Gemüse, serviert mit unserem hausgemachten Dressing oder als saisonale Gemüsevariation.

Tagessüppchen – 9,90 €

Eine täglich wechselnde, hausgemachte Suppe – lassen Sie sich überraschen!

Tomatencremesuppe – 8,90 €

Fruchtige, sonnengereifte Tomaten, mit Sahne verfeinert – ein echter Klassiker.

Gebackene Champignons – 11,90 €

Knusprig ausgebackene Champignons auf einem bunten Salatbouquet, abgerundet mit hausgemachtem Oliven-Pesto und würziger Aioli.

Knusprige Bruschetta – 11,90 €

Ofenfrisches Brot, belegt mit aromatischen Tomaten, mediterranen Kräutern & feinem Olivenöl.
Oder mit cremigem Schafskäse verfeinert – 12,90 €
Oder mit Geräuchertem Lachs & Philadelphiakäse - 15,90€

Garnelen in Olivenöl – 14,90 €

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chili & frischen Kräutern, dazu servieren wir frisches Brot.

Ein kleiner Augenblick - JOODE HONGER SALATE

Alle Salate mit Honig-Senf-Dressing oder Caesar-Dressing

Joode Honger Salat- frisch & bunt
mit gratiniertem Ziegenkäse - 17,90 €
mit Falafel - 16,90 €
mit souß-vide gegarten Hähnchenstreifen - 18,90 €

Fritto Misto - Frittierte Meeresfrüchte
auf Blattsalat mit Dip - 20,90 €

Die Annäherung -Hausgemachte Klassiker

Gnocchi in cremiger Sauce – mit Schafskäse,
Spinat, Karotten, Lauchzwiebeln & Cherrytomaten – 16,90 €

Cremiges Gemüsecurry mit Wildreis - 15,90 €

Die Verführung - Fischgerichte

Kibbelinge – Knusprige Backfischnuggets mit Pommes frites
& hausgemachter Aioli – 14,90 €

Fish & Chips (vom Zander) – mit hausgemachter Remoulade
& Pommes frites – 17,90 €

Lachssteak im Sesammantel auf feinem Knoblauchspinat
begleitet von einer samtigen Senfsauce - 26,90€

KLeine Liebe - Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel & Pommes frites – 9,90 €

Fischknusperli & Pommes frites – 8,90 €

Chicken Nuggets & Pommes frites – 8,90 €

Echte Gefühle

Currywurst mit Pommes frites – 10,90 €

Hähnchencurry mit Reis – Pikantes Curry mit
zartem Hähnchen & knackigem Gemüse – 18,90 €

Pulled Pork Burger – mit Blaubeer-Zwiebelchutney,
Nachos, Jalapeños, Trüffelmayonnaise
& Pommes frites – 19,90 €

Kawarma (Bulgarischer Eintopf) –
Geschmortes Schweinefleisch mit Paprika,
Zwiebeln, Tomaten & Champignons,
serviert mit Kartoffelpüree – 20,90 €

Schweinemedaillons – in Champignonrahmsauce,
Pfeffersauce oder Gorgonzolasauce mit Wildreis – 21,90 €

Schnitzel "Wiener Art" – mit Preiselbeeren
& Pommes frites – 16,90 €

Schnitzel mit Sauce nach Wahl
& Pommes frites

mit Pfeffersauce – 17,90 €

mit Zigeunersauce – 18,90 €

mit Champignonrahmsauce – 19,90 €

auch mit Hähnchenbrust möglich – Aufpreis 2,90 €

Feuer & Flamme - Steaks & Deftiges

Nackensteak (vom Schwein)– mit Balsamicohonig-Zwiebeln & Pommes frites – 19,90 €

Schweinerückensteak – mit Kräuterbutter, karamellisierten Knoblauchzwiebeln & Pommes frites – 20,90 €

Rinderhüftsteak (200g) – mit hausgemachter Chimichurri & Pommes frites – 23,90 €

Rumpsteak – mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce oder Kräuterbutter & Pommes frites
200g – 26,90 €
300g – 34,90 €

zu jedem Gericht servieren wir auch gerne Bratkartoffeln zu einem Aufpreis von - 2,90€ oder extra Gemüseschälchen - 5,90€

Saucen & Extras

Ketchup, Mayonnaise, Senf – je 0,60 €

Aioli, Remoulade -je 2,10€

Trüffelmayonnaise
Senfsauce, Currysauce – je 2,90 €

Champignonrahmsauce, Pfeffersauce
Zigeunersauce – je 3,90 €

Gorgonzolasauce – 4,90 €

Seniorengerichte: Möglich bei vielen Gerichten – Abzug 3 €

Kaffeeklatsch
Von 11.30 Uhr - 17. 00 Uhr

"Kuchengenuss mit Liebe gebacken"

**Unsere süßen Verführungen wechseln regelmäßig
mal fruchtig, mal schokoladig, aber immer ein Genuss!
Welche Köstlichkeit gerade auf euch wartet?
Fragt einfach unser Team, wir verraten es euch gern!**

Tagespreis !

Sahne 0,80€
"Süße Versuchung"
**Frisch gebackene Waffeln mit heißen Kirschen,
Sahne & Vanilleeis**
9,90€

Zum Dahinschmelzen

**Lavakuchen im Glas –
mit flüssigem Schokokern & Vanilleeis – 9,90 €**

**Hausgemachter Kaiserschmarrn –
mit Vanilleeis & Puderzucker – 9,90 €**

**Frische Erdbeeren -
mit Zitonensorbet oder Vanilleeis & Sahne – 10,90 €**

Süße Abkühlung- Softeis

Frisch gewipptes Italian Gelato von FWIP

**Sorten: Vanilla Gelato, Chocolate Gelato, Salted Caramel Gelato,
Natural Frozen Yogurt**

Sorbet: Mango, Strawberry

Ein Swirl – 4,40 €

Weinkulinarium -
Ein exklusives Genusserlebnis

Freut euch auf ein besonderes Menü, das unser Restaurant Joode Honger gemeinsam mit Wein Baum für euch kreiert hat! Wir kombinieren raffinierte Aromen und hochwertige Zutaten mit acht handverlesenen Weinen, die perfekt auf die einzelnen Gänge abgestimmt sind.

Unsere liebevoll gedeckten Tische schaffen eine gemütliche Atmosphäre für einen genussvollen Abend. Zu jedem Gang gibt es nicht nur eine passende Weinbegleitung, sondern auch unbegrenzt Wasser, damit ihr euch ganz auf das Geschmackserlebnis konzentrieren könnt.

Das Menü

Kleiner Gruß aus der Küche
Bruschetta mit gelber Tomate auf hausgebackenem Steinofenbrot, verfeinert mit frischem Minzpesto

Vorspeise
Duo aus roter und weißer Tomatencremesuppe mit knusprigem Basilikumchip

Zwischengang
Zartes Seezungenröllchen auf cremigem Bärlauchrisotto, dazu karamellisierter grüner Spargel

Hauptgang
Saftiges Iberico-Kotelett auf feinem Schwarzwurzelpüree, abgerundet mit einer intensiven Walnussreduktion

Dessert
Luftige Erdbeerzabaione mit karamellisierten Heidelbeeren – ein süßer Abschluss voller Eleganz

Datum: 22. Mai 2025
Uhrzeit: 19:00 – 23:00 Uhr
Ort: Restaurant Joode Honger, Hellenthal
Preis pro Person: 120 € (inkl. Menü, 8 Weine & Wasser)

Sichert euch euren Platz für diesen besonderen Abend!

Reservierungen:
E-Mail: joodehonger@outlook.com
Telefon: 02482 606 71 71
E-Mail (Wein Baum): info@weinbaum.de
Telefon (Wein Baum): 02441 7799930