

Der Mönchshof RESTAURANT



SPEISEKARTE

Entdecke den Mönchshof



Das heutige Restaurant „Der Mönchshof“ ist ein Überbleibsel eines früheren Dominikanerklosters. Das Kloster (auch „schwarzes Kloster“ genannt) wurde zwischen 1228 und 1232 gegründet. Es bestand bis zur Auflösung 1812, die ehemalige Klosterkirche „Zum Heiligen Kreuz“ als Gebäude bis 1820/1821. Nach der Einführung der Reformation in Soest 1531/1532 mussten die Dominikaner Einschränkungen hinnehmen. Allerdings konnte sich der Orden in der Stadt behaupten. Er widmete sich der Seelsorge der katholisch gebliebenen Minderheit. Durch einen Rückgang der Einkünfte verschlechterte sich die wirtschaftliche Lage am Ende des 18. Jahrhunderts. Im Jahr 1814 wurde die Gemeinschaft aufgehoben. Vom ehemaligen Kloster ist heute noch ein Flügel erhalten, der mit einem benachbarten Kaufhausbau baulich verbunden ist. In Soest erinnert heute noch der Name der Fußgängerzone „Brüderstraße“ sowie unser Haus an die Präsenz der „Schwarzen Brüder“ im Nordwesten der Altstadt.

MITTAGSKARTE

Alle Gerichte für 16.50€ inkl. Suppe und Dessert
täglich von 11.30Uhr bis 15Uhr (außer an Sonn- und Feiertagen)

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN

Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln und
Spiegelei, dazu Bratkartoffeln 1, 3, 7, 9

SCHNITZEL WIENER ART

dazu Pommes frites 1, 3, 7, 9

PFEFFER-SCHNITZEL

mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites 1, 3,
7, 9

BALKAN-SCHNITZEL

mit Paprikasauce, dazu Pommes frites 1, 3,
7, 9

HOLLAND-SCHNITZEL

mit cremiger Sauce Hollandaise, dazu
Pommes frites 1, 3, 7

ZWIEBEL-SCHNITZEL

mit geschmorten Zwiebeln, dazu
Pommes frites 1, 3, 7, 9

FISH & CHIPS

mit Aioli und Sour-Cream, dazu
Pommes frites 1, 3, 4, 7

SCHWEINEFILET „PFEFFER“

mit Pfeffersauce, dazu Kroketten 1, 3, 7, 9

SCHWEINEFILET „HOLLAND“

mit cremiger Sauce Hollandaise, dazu
Butterreis und Kroketten 1, 3, 7, 9

CHEF-TELLER

Schweinefilet, kleine Pljeskavica und
zwei Ćevapčić mit Spiegelei dazu
Pommes frites 1, 3, 9

OFENKARTOFFEL

MIT GEGRILTEM GEMÜSE

dazu Salatbouquet und Kartoffelcreme 7, 9

OFENKARTOFFEL

MIT PANIERTEM FISCH

dazu Salatbouquet und Kartoffelcreme 7, 9

HÜFTSTEAK „KRÄUTERBUTTER“

180g Hüftsteak mit Kräuterbutter, dazu
Pommes frites 6, 7, 8, 10

HÄHNCHENSTEAK „CURRY“

mit tropischen Früchten in Currysauce,
dazu Butterreis und Kroketten 1, 3, 7, 9

LEBER NACH ART DES HAUSES

mit geschmorten Zwiebeln, dazu
Kartoffelpüree 7, 9

GEGRILLTE LEBER

mit geschmorten Zwiebeln, dazu
Djuvec-Reis und Pommes frites 9

BALKANSTEAK

gefüllt mit Schafskäse, dazu
Djuvec-Reis und Pommes frites 6, 7, 9

PLJESKAVICA

„WESTFÄLISCHE ART“

Balkan-Hacksteak, mit geschmorten
Zwiebeln und Spiegelei, dazu
Djuvec-Reis und Pommes frites 1, 3, 9

HALB & HALB

Schweinenacken und Ćevapčići, dazu
Djuvec-Reis und Pommes frites 6, 9

ĆEVAPČIĆI

Ajvar mit Zwiebeln, dazu
Djuvec-Reis und Pommes frites 6, 9

SALAT DER SAISON

mit Rucola, Feldsalat, Lollo Rosso,
Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Paprika,
Mais, Schafskäse und milde Peperoni 1

BALKAN-BURGER

200g Hacksteak mit marktfrischem Salat
im Burger-Bun vom Bäckermeister mit
hausgemachter Hamburger-Sauce und
Sour-Creme dazu Pommes frites
1, 3, 7, 9, 11

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe können bei Bedarf eingesehen werden.

Vorspeisen

VORSPEISENPLATTE „SOEST“

Für zwei Personen

mit Garnelen und Käse, Prosciutto di Parma, dazu ofenfrisches Baguette und hausgemachte Aioli ^{1, 2, 4, 7}
19.00€

BLACK TIGER GARNELEN

mit Knoblauch und gebratenem Gemüse, dazu ofenfrisches Baguette ^{1, 2, 7, 9}
19.50€

OFENFRISCHES BAGUETTE

mit hausgemachter Aioli und Kräuterbutter ^{1, 6, 7, 9}
7.00€

GEBACKENER CAMEMBERT

mit Salatbouquet, Preiselbeeren und Williamsbirne, dazu ofenfrisches Baguette ^{1, 3, 7, 8}
13.00€

MÖNCHSHOF SPEZIAL

gebratene Spitzpaprika mariniert Olivenöl, Aceto Balsamico, Knoblauch, Schafskäse, Oliven und Baguette ^{1, 7}
13.00€

Suppen

BROKKOLICREMESUPPE

aus marktfrischen Brokkoli, dazu Feta-Käse und ofenfrisches Brot ^{1, 7, 9}
6.50€

TAGESSUPPE

dazu ofenfrisches Brot
4.00€

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Gemüse und Eierstich, dazu ofenfrisches Brot ^{3, 9}
6.50€

Salat

SALAT DER SAISON

mit Rucola, Feldsalat, Lollo Rosso, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais ⁷
14.00€

Dressing nach Wahl:

Joghurt-Dressing, Honig-Senf-Dressing oder Essig-Öl-Dressing ^{1, 6, 7, 9, 10}

Den Salat ergänzen wir ganz nach Belieben mit:

+ Lachs	6.00€
+ Garnelen	6.00€
+ Roastbeef	8.00€
+ Hähnchenbruststreifen	4.00€
+ Schafskäse und milde Peperoni	4.00€

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe können bei Bedarf eingesehen werden.

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

jeweils mit Salatvariation

ARGENTINISCHES RINDERFILET „MÖNCHSHOF“

200g Rinderfilet mit gebratenen
Champignons und Zwiebeln, dazu
Kartoffel-Gemüse-Auflauf 2, 3, 7, 9
39.50€

SURF AND TURF

Rumpsteak und Black Tiger Garnelen,
dazu Kartoffel-Gemüse-Auflauf 2, 3, 7, 9
37.00€

ZWIEBEL-ROSTBRATEN

200g Rumpsteak mit Bratensauce und
Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln 1, 7, 9
30.50€

MÖNCHSHOF-SPIESS

Kotelett, Rindersteak, Nacken, Speck,
mit Pfeffer- oder Paprikasauce, dazu
Djuvec-Reis und Pommes frites 1, 3, 7, 9
21.50€

ARGENTINISCHES RINDERFILET IN PFEFFERSAUCE

200g Rinderfilet in Pfeffersauce, dazu
Bratkartoffeln 1, 7, 9
37.50€

LUSTIGER BOSNIAK

Rumpsteak gefüllt mit Prosciutto und
Käse, dazu Djuvec-Reis und Pommes
frites 1, 7, 9
29.50€

ARGENTINA TELLER

3 x 100 g Rinderfilet, Rumpsteak und
Hüftsteak, dazu Bratkartoffeln 1, 3, 7, 9
29.00€

RÄUBERSPIESS

Rinderfilet, Schweinefilet, Rumpsteak
und Speck, mit gegrilltem Gemüse, dazu
Bratkartoffeln 9
29.00€

HAUS-PLATTEN

jeweils mit Salatvariation

ARGENTINISCHE STEAK-PLATTE

Rinderfilet, Rumpsteak, Hüftsteak,
dazu Kroketten, geröstete Champignons
und Pommes frites 1, 3, 7, 9

72.00€ (für 2 Personen)
108.00€ (für 3 Personen)
144.00€ (für 4 Personen)

MIX-PLATTE

Hähnchensteak, Schweinefilet, Schnitzel
Wiener-Art, Hacksteak, dazu Djuvec-Reis
und Pommes frites 1, 3, 7, 9

47.00€ (für 2 Personen)
70.00€ (für 3 Personen)
92.00€ (für 4 Personen)

SURF AND TURF-PLATTE

Rumpsteak, Hähnchensteak, Black Tiger
Garnelen, dazu Kroketten, Djuvec-Reis
und Pommes frites 1, 3, 7, 9

55.00€ (für 2 Personen)
82.00€ (für 3 Personen)
110.00€ (für 4 Personen)

MÖNCHSHOF-PLATTE

Schweinenacken, Kotelett, Hacksteak,
Ćevapčići, gegrillte Leber, dazu Djuvec-
Reis und Pommes frites 1, 3, 7, 9

44.00€ (für 2 Personen)
66.00€ (für 3 Personen)
88.00€ (für 4 Personen)

STEAK-SPEZIALITÄTEN

jeweils mit Kräuterbutter & Salatvariation ^{6, 7, 9, 10}

ARGENTINISCHES FILETSTEAK

32.00€ (ca. 200g) | 41.00€ (ca. 300g)

RUMPSTEAK

25.00€ (ca. 200g) | 32.00€ (ca. 300g)

HÜFTSTEAK

20.00€ (ca. 200g) | 25.00€ (ca. 300g)

EMPFOHLENE BEILAGEN

Kartoffelgratin ^{7, 9}

7.00€

Geröstete Champignons ⁹

7.00€

Ofenkartoffel

mit Sour-Cream ^{1, 7}

7.00€

Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln

6.00€

Grillgemüse ⁹

6.00€

Süßkartoffel-Pommes

5.00€

Kartoffelpüree ^{7, 9}

4.50€

Kroketten ^{1, 3, 7}

5.00€

Curly Fries

5.00€

Djuvec-Reis ⁹

5.00€

Pommes frites

5.00 €

Butterreis

5.00€

Brokkoli

5.00€

SAUCEN

Sauce Hollandaise ^{7, 9}

4.00€

Rotweinjus ⁹

4.00€

Knoblauchsauce ^{7, 9}

4.00€

Curry-Früchte-Sauce ^{7, 9}

4.00€

Pfeffersauce ^{7, 9}

4.00€

Paprikasauce ^{7, 9}

4.00€

Champignonrahmsauce ^{7, 9}

4.00€

Ketchup, Mayonnaise

(all you can eat)

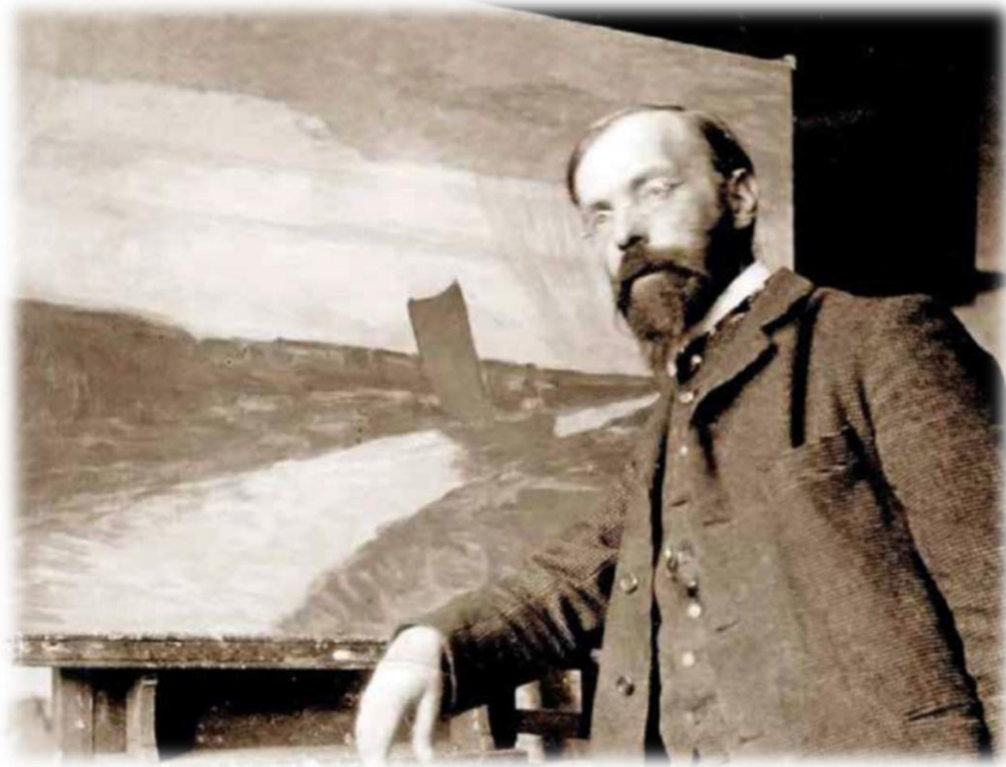
1.00€



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe können bei Bedarf eingesehen werden.

Geburtshaus von Otto Modersohn



Der Mönchshof ist das Geburtshaus des Malers Otto Modersohn (*22.02.1865, 10.03.1943). Modersohn wuchs in Soest und Münster auf, nach dem Abitur wurde er 1884 Student an der Düsseldorfer Kunstakademie. Vorbilder fand Modersohn in Gemälden Arnold Böcklins und der Landschaftsmaler von Barbizon (Corot, Millet, Daubigny, Rousseau), die er 1888 in München erstmals im Original sah. Reisen (1886 in den Harz, 1888 mit dem Studienfreund Fritz Mackensen durch Westfalen) schulten seine Naturbeobachtung. Das frühe Werk umfasst kleinformatige Freilichtstudien von naturalistischer Detailgenauigkeit und einer gedämpften, zurückhaltenden Farbigkeit. Otto Modersohn hat ein Œuvre von rund 12.000 Werken hinterlassen. Nach ihm sind Straßen bzw. Wege in Berlin-Friedrichshain, Kaltenkirchen, Oldenburg und Worpswede benannt, ebenso eine Brücke in Berlin. In Berlin-Friedrichshain gibt es die Modersohn-Grundschule.

BALKAN-SPEZIALITÄTEN

jeweils mit Salatvariation

HOLZFÄLLER-TELLER

mit Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Ćevapčići, Speck und Feta-Käse, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{6,9}
25.00€

MIX-TELLER

Hähnchenmedaillons, Schweinefilet, Schnitzel Wiener Art, Hacksteak, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{1, 3, 7, 9}
24.50€

BALKANSTEAK (300g)

gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{6, 7, 9}
20.00€

SCHWEINENACKENSTEAK (300g)

zwei Schweinenackensteaks mit Paprikasauce, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{1, 3, 6, 9}
18.00€

HALB & HALB (300g)

Ćevapčići und ein Schweinenackensteak, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{6, 9}
18.00€

ĆEVAPČIĆI (300g)

Ajvar mit Zwiebeln, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{6, 9}
17.00€

MÖNCHSHOF-GRILLTELLER

mit Schweinenackensteak, Kotelett, kleinem Hacksteak, Ćevapčići und gegrillter Leber, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{6,9}
23.00€

CHEF-TELLER

Schweinefilet, Pljeskavica, zwei Ćevapčić mit Spiegelei dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{1,3, 9}
21.00€

PLJESKAVICA „WESTFÄLISCHE ART“ (300g)

Balkan-Hacksteak, mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{1, 3, 9}
20.00€

LEBER BERLINER-ART

Schweineleber mit Äpfeln, Lauchzwiebeln und Bratensauce, dazu Kartoffelpüree ^{6, 9}
18.00€

GEGRILLTE LEBER

mit geschmorten Zwiebeln, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{6, 9}
18.00€

LEBER NACH ART DES HAUSES

Schweineleber, mit geschmorten Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree ^{6, 9}
15.00€



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe können bei Bedarf eingesehen werden.

SCHNITZEL-SPEZIALITÄTEN

jeweils mit Salatvariation

MÖNCHSHOF-SCHNITZEL

mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes frites 1, 3, 7, 9
20.00€

HOLLAND-SCHNITZEL

mit cremiger Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites 1, 3, 7
18.00€

BALKAN-SCHNITZEL

mit Paprikasauce, dazu Pommes frites 1, 3, 7, 9
18.00€

HAWAII-SCHNITZEL

mit Ananas überbacken, dazu Pommes frites 1, 3, 7
20.00€

PFEFFER-SCHNITZEL

mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites 1, 3, 7, 9
18.00€

WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN

Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln 1, 3, 7, 9
20.00€

CHAMPIGNON-SCHNITZEL

mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites 1, 3, 7, 9
18.00€

ZWIEBEL-SCHNITZEL

mit geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes frites 1, 3, 7, 9
18.00€

SCHNITZEL WIENER ART

dazu Pommes frites 1, 3, 7
17.50€

BAKED POTATOES

Ofenkartoffel mit Salatbouquet und Kartoffelcreme

MIT GARNELEN

Garnelen und Grillgemüse 2, 7, 9
22.00€

MIT LACHSFILET

ca. 160g Lachsfilet 4, 7, 9
22.00€

MIT PANIERTEM FISCH

in Cornflakes-Panade, dazu Aioli 4, 7, 9
18.00€

MIT HÄHNCHENBRUSTREIFEN

ca. 200g Hähnchenbrustfilet 7, 9
18.00€

MIT GRILLGEMÜSE

mit Paprika, Zucchini, Pilzen und Zwiebeln 7, 9
17.00€

BURGER-SPEZIALITÄTEN

jeweils mit Lollo-Rosso-Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln

MÖNCHSHOF-BURGER

400g Beef mit marktfrischem Salat im Burger-Bun vom Bäckermeister mit zwei Beef-Patties, Bacon und cremigem Cheddar ^{1, 3, 7, 9, 11}
20.00€

BACON-CHEESEBURGER

200g Beef mit marktfrischem Salat im Burger-Bun vom Bäckermeister mit Bacon-Streifen, Cheddar-Käse und hausgemachter Hamburger-Sauce ^{1, 3, 7, 9, 11}
15.00€

HAMBURGER

200g Beef mit marktfrischem Salat im Burger-Bun vom Bäckermeister mit hausgemachter Hamburger-Sauce ^{1, 3, 7, 9, 11}
15.00€

WESTFÄLISCHER BURGER

200g Beef mit Spiegelei, geschmorten Zwiebeln und marktfrischem Salat im Burger-Bun vom Bäckermeister mit hausgemachter Hamburger-Sauce ^{1, 3, 7, 9, 11}
18.00€

CHICKENBURGER

200g gegrillte Hähnchenbrust mit marktfrischem Salat im Burger-Bun vom Bäckermeister mit Sweet-Chili-Sauce und hausgemachter Hamburger-Sauce ^{1, 3, 7, 9, 11}
15.00€

VEGGIE-BURGER

Gemüsepatte mit marktfrischem Salat im Burger-Bun vom Bäckermeister mit hausgemachter Hamburger-Sauce, dazu Sour-Cream ^{1, 3, 6, 7, 9, 11}
14.50€

EMPFOHLENE BEILAGEN

Kartoffelgratin ^{7, 9}	6.00€
Ofenkartoffel mit Sour-Cream ^{1, 7}	7.00€
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ⁹	6.00€
Süßkartoffel-Pommes	5.00€
Pommes frites	5.00€
Curly Fries	5.00€
Kroketten ^{1, 3, 7}	5.00€
Ketchup, Mayonnaise (all you can eat)	1.00€



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe können bei Bedarf eingesehen werden.

Die Soester Altstadt



Fast 400 Jahre älter als die meisten mitteleuropäischen Städte – bis ins späte Mittelalter – war Soest eine der bedeutendsten Städte Deutschlands und gilt als Mutterstadt der Deutschen Hanse. Ihren Reichtum und ihre Bedeutung verdankt Soest dem Handel entlang des Hellwegs und der Lage zwischen Sauerland und Münsterland. Das Stadtbild wird von romantischen Gassen, der gut erhaltenen mittelalterlichen Stadtmauer, den Gräften und großen Kirchtürmen geprägt. Was einem Besucher der Stadt sicher im Gedächtnis bleibt, ist der dominierende Grünsandstein.

Dieser olivfarbene Stein wurde besonders im 13. Jahrhundert unter mühevoller Arbeit im Kreis Soest abgebaut und lässt sich in vielen Bauten, Häusern, den rund 80 Skulpturen und nicht zuletzt in der imposanten Stadtmauer entdecken. Doch nicht nur der Grünsandstein macht Soest einzigartig, auch die vielen liebevoll restaurierten Fachwerkhäuser machen den Charme der Stadt aus. Der Soester Weihnachtsmarkt ist – wie auch die Allerheiligenkirmes – weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und zieht jedes Jahr viele Menschen an. Aber auch die im Zweijahresrhythmus stattfindende „Soester Fehde“ hat viele Anhänger. So zieht das große Mittelalterfest regelmäßig Teilnehmer und Zuschauer aus ganz Europa an.

KARTOFFEL-GEMÜSE-AUFLAUF

jeweils mit Salatvariation

AUFLAUF „HOLZFÄLLER“

Kartoffelgratin, Gemüse, Parmesan, Käse, hausgemachte Gewürzmischung, Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Ćevapčići, Speck und Feta-Käse 1, 3, 7, 9
28.00€

AUFLAUF „LACHSFILET“

Kartoffelgratin, Gemüse, Parmesan, Käse, hausgemachte Gewürzmischung und 160g Lachsfilet 1, 3, 4, 7, 9
22.00€

AUFLAUF „HÄHNCHEN“

Kartoffelgratin, Gemüse, Parmesan, Käse, hausgemachte Gewürzmischung, 200g Hähnchen und Kräuterbutter 1, 3, 7, 9
20.00€

AUFLAUF „GRILLTELLER“

Kartoffelgratin, Gemüse, Parmesan, Käse, hausgemachte Gewürzmischung, Schweinenackensteak, Kotelett, kleines Hacksteak, Ćevapčići und gegrillte Leber 1, 3, 7, 9
25.00€

AUFLAUF „VEGETARISCH“

Kartoffelgratin, Gemüse, Parmesan, Käse, hausgemachte Gewürzmischung, Brokkoli und cremiger Sauce Hollandaise 1, 3, 7, 9
18.00€

SCHWEINEFILET

jeweils mit Salatvariation

SCHWEINEFILET „CHAMPIGNON“

mit Champignonsauce, dazu Butterreis und Kroketten 1, 3, 7, 9
24.00€

SCHWEINEFILET „MÖNCHSHOF“

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffel-Gemüse-Auflauf 1, 3, 7, 9
27.00€

SCHWEINEFILET „HOLLAND“

mit cremiger Sauce Hollandaise, dazu Butterreis und Kroketten 1, 3, 7, 9
24.00€

SCHWEINEFILET „UNGARN“

mit Paprikasauce, dazu Butterreis und Kroketten 1, 3, 7, 9
24.00€

PFEFFERLENDCHEN

Schweinefilet in Pfeffersauce, dazu Butterreis und Kroketten 1, 3, 7, 9
24.00€

GEFLÜGEL

jeweils mit Salatvariation

HÄHNCHENSTEAK „CURRY“

mit tropischen Früchten in Currysauce,
dazu Butterreis und Kroketten 1, 3, 7, 9
22.00€

HÄHNCHENSTEAK „HOLLAND“

mit cremiger Sauce Hollandaise, dazu
Butterreis und Kroketten 1, 3, 7, 9
22.00€

HÄHNCHENSTEAK „CHAMPIGNONS“

mit Champignonsauce, dazu
Butterreis und Kroketten 1, 3, 7, 9
22.00€

GESCHNETZELTES

jeweils mit Salatvariation

BEEF STROGANOV

Streifen der Spitze des Rinderfilets,
Champignons, Rotwein und Rahmsauce,
dazu Kartoffelpüree 5, 7, 9
25.00€

BOMBAY ART

Hähnchengeschnetzeltes mit tropischen
Früchten in Currysauce, dazu Butterreis
und Kroketten 3, 5, 7, 9
18.50€

MÖNCHSHOF ART

Schweinegeschnetzeltes in Champignon-
Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree 5, 7, 9
20.00€

FISCH

jeweils mit Salatvariation

LACHSSTEAK

mit Brokkoli und cremiger Sauce
Hollandaise, dazu Salzkartoffeln 1, 3, 7, 9
24.00€

FISH & CHIPS

mit Aioli und Sour Cream,
dazu Pommes frites 1, 3, 7, 9
19.00€

FISCHTELLER

mit Lachssteak, paniertes Fisch und
Garnelen dazu Salzkartoffeln und
Brokkoli 1, 3, 7, 9
28.00€

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe können bei Bedarf eingesehen werden.

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

jeweils mit Salatvariation

VEGGIE-BURGER

Gemüsepatty mit marktfrischem Salat im Burger-Bun vom Bäckermeister mit hausgemachter Hamburger-Sauce, dazu Sour-Cream ^{1, 3, 6, 7, 9, 11}
14.50€

OFENKARTOFFEL MIT KARTOFFEL CREME UND GRILLGEMÜSE

mit Paprika, Zucchini, Pilzen und Zwiebeln ^{7, 9}
17.00€

KGB-TELLER

mit Kroketten, Grillgemüse und Brokkoli ^{7, 9}
17.00€

VEGGIE TELLER

mit Djuvec-Reis, Kartoffelgratin und gegrillten Champignons ^{7, 9}
17.00€

AUFLAUF „VEGETARISCH“

Kartoffelgratin, Gemüse, Parmesan, Käse, hausgemachte Gewürzmischung, Brokkoli und cremiger Sauce Hollandaise ^{1, 3, 7, 9}
18.00€

Natürlich können Sie sich auch gerne individuell Ihren eigenen Salat zusammenstellen, siehe Salate.



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe können bei Bedarf eingesehen werden.

KINDERKARTE

(für Kinder bis 12 Jahre)

KLEINES SCHNITZEL

mit Pommes frites 1, 3, 7

10.00€

FISH & CHIPS

mit Sour Cream, dazu Pommes frites 1,3,4,7

10.00€

CHICKEN NUGGETS

mit Pommes frites 1, 3, 7

10.00€

ĆEVAPČIĆI

mit Pommes frites 1, 3, 7

10.00€

HÄHNCHENBRUST-STREIFEN

panierte Streifen mit Pommes frites

und Sour Cream 1, 3, 7

10.00€

CRÊPES

(PALATSCHINKEN)

jeder Crêpe mit Puderzucker
und Sahne

CRÊPE MIT NUTELLA

mit Nutella, Keks, Schoko-Topping,
Sahne und Puderzucker 1,3,7

8.50€

CRÊPE MIT HEISSEN KIRSCHEN

mit Vanilleeis, Sahne und Puderzucker
1,3,7

8.50€

CRÊPE MIT EIS

mit Vanille-, Schoko- oder Erdbeereis
(nach Wahl), Puderzucker und Topping

1,3,7

7.50€

DESSERTS

CUP „DENMARK“

drei Kugeln Vanilleeis mit heißer
Schokolade und Sahne

8.00€

1 KUGEL EIS

Schokolade, Erdbeere oder Vanille

3.00€

EIS-VARIATION

Schokoladen-, Erdbeer- und Vanilleeis,
dazu Sahne

8.00€

APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce und Sahne

7.50€

CUP „SOEST“

drei Kugeln Vanilleeis mit heißen
Kirschen

8.00€

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe können bei Bedarf eingesehen werden.

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Coca-Cola 0,33 l
4.00€
Coca-Cola Zero 0,33 l
4.00€
Mezzo Mix 0,33 l
4.00€
Fanta 0,33 l
4.00€
Sprite 0,33 l
4.00€
Vitalmalz 0,33 l
4.00€
Eistee 0,33 l
4.00€
Ginger Ale 0,2 l
4.00€
Tonic Water 0,2 l
4.00€
Bitter Lemon 0,2 l
4.00€
Wild Berry 0,2 l
4.00€
Mineralwasser
0,2 l 3.00€ 0,7 l 7.00€
Wasser still
0,2 l 3.00€ 0,7 l 7.00€

KAFFEE

Café Crème
3.50€
Milchkaffee
4.00€
Latte Macchiato
4.50€
Cappuccino
4.00€
Espresso
3.00€
Doppelter Espresso
5.00€

KAKAO

Kakao
3.50€
Kakao mit Sahne
4.00€

SAFT

Apfelsaft 0,2 l
3.00€
Orangensaft 0,2 l
3.00€
Kirschnektar 0,2 l
3.00€
Maracujanektar 0,2 l
3.00€
Bananensaft 0,2 l
3.00€
Kirsch-Bananensaft 0,4 l
6.00€

BIO-SCHORLEN

Maracuja- Orangenschorle 0,33 l
4.00€
Kirsch-Granatapfelschorle 0,33 l
4.00€
Apfelschorle 0,33 l
4.00€
Rhabarberschorle 0,33 l
4.00€

TEE

Pfefferminztee
4.00€
Schwarzer Tee
4.00€
Früchtetee
4.00€
Grüner Tee
4.00€

The Coca-Cola logo is displayed in its classic red script font, set against a white background with a subtle drop shadow.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allergene und Zusatzstoffe können bei Bedarf eingesehen werden.

BIER, WEIN & MEHR

FASSBIER

Krombacher Pils ¹
0,3 l | 3.50€ 0,5 l | 5.50€

Krombacher Kellerbier ¹
0,3 l | 3.50€ 0,5 l | 5.50€

Krombacher Dunkel ¹
0,3 l | 3.50€ 0,5 l | 5.50€

Starnberger Hell ¹
0,3 l | 3.50€ 0,5 l | 5.50€

BIER

Krombacher Weizen ¹
0,5 l | 5.50€

Krombacher Weizen ¹ alkoholfrei
0,5 l | 5.50€

Krombacher ¹ alkoholfrei
0,33 l | 3.50€

Radler ¹ mit Sprite
0,3 l | 3.50€ 0,5 l | 5.50€

Alster ¹ mit Fanta
0,3 l | 3.50€ 0,5 l | 5.50€

Krefelder ¹ mit Cola
0,3 l | 3.50€ 0,5 l | 5.50€

LONGDRINKS

Aperol Spritz 0,3 l	7.00€
Hugo 0,3 l	7.00€
Lillet Wild Berry 0,3 l	7.00€
Wodka Lemon 0,2 l	5.50€
Gin Tonic 0,2 l	5.50€
Whisky Cola 0,2 l	5.50€
Rum Cola 0,2 l	5.50€
Cuba Libre 0,4 l	7.50€
<i>Havana Club, Cola, Limetten</i>	
Mojito 0,4 l	7.50€
<i>Havana Club, Limetten, Mineralwasser, Minze, brauner Zucker</i>	

WEINE

0,2 l | 6.50€ / Flasche 0,7 l | 22€

WEISSWEIN

Scheurebe (lieblich)
Chardonnay (trocken)
Weissburgunder (halbtrocken)
Grauer Burgunder (trocken)

ROSÉWEIN

Rosé d'Anjou (lieblich)
Spätburgunder Rosé (trocken)

ROTWEIN

Primitivo (trocken)
Merlot (trocken)
Spätburgunder (halbtrocken)
Dornfelder (lieblich)

PROSECCO

Prosecco (Sekt)

SPIRITUOSEN

Rémy Martin 2 cl	5.00€
Hennessy 2 cl	5.00€
Bombay Sapphire 2 cl	4.00€
Jim Beam 2 cl	4.00€
Jack Daniels 2 cl	4.00€
Havana Rum 2 cl	4.00€
Smirnov Wodka 2 cl	3.00€
Baileys 2 cl	3.00€
Linie Aquavit 2 cl	3.00€
Julischka 2 cl	3.00€
Williams Christ 7 2 cl	3.00€
Sliwowitz 8 2 cl	3.00€
Ramazotti 2 cl	3.00€
Jägermeister 2 cl	3.00€



Die Soester Allerheiligenkirmes



Einmal im Jahr steht Soest Kopf – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Die Allerheiligenkirmes ist nichts Geringeres als die größte Altstadtkirmes Europas. Immer am ersten Mittwoch nach Allerheiligen um 14:00 Uhr startet die Kirmes mit dem Fassanstich. Das Ganze ist aber keine Erfindung der Neuzeit, denn schon 1338 findet sich eine erste, kaum lesbare Erwähnung auf Pergament:

„Item de wrighe kermesse constat VI s.“

(Außerdem kostet die freie Kirmes 6 Schilling)

Heutzutage reisen Fahrgeschäfte aus ganz Deutschland an. Die modernen und auch traditionellen und über Generationen beliebten Attraktionen finden Jahr für Jahr ihren Platz zwischen Fachwerkhäusern und Kirchtürmen. Die Soester lieben ihre Kirmes und planen nicht selten ihren Jahresurlaub im November. Auswärtige Soester kehren für die Tage in die Heimat zurück. So wundert es auch nicht, dass Hotels und Ferienwohnungen auf Jahre ausgebucht sind. Die Dimension ist kaum zu erklären, aber allein die Tatsache, dass sich bis zu 1,3 Millionen Besucher an den 5 Tagen in der Stadt tummeln, gibt einen kleinen Einblick.