



Unser Restaurant ist für Sie geöffnet:
Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr
Sonntag und Montag ist Ruhetag

Ihre Genießer-Hotline für Tischreservierungen:
02721-94170

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Honig gratiniert mit Quittenragout und Wildkräutersalat	9,50
Geräuchertes Forellenfilet auf Rote Bete Carpaccio mit Cassisvinaigrette, Heidelbeeren, Walnüsse und Wildkräuter	12,00
Sauerländer Potthucke mit gemischtem Salat	9,50

Suppen

Wildkraftbrühe mit Wildschwein-Steinpilz-Ravioli, Pfannkuchenstreifen und Gemüse	7,50
Curry-Zitronengrassuppe mit Edamame, Koriander, Erdnüssen und Kokosmilch	6,90

Fisch

Gebratener Saibling (Fischerei Linn, Oberelspe)
auf Gemüserisotto

17,50

Wild aus heimischer Jagd

Rehfrikadellen
auf Rotkohl, dazu Serviettenknödel

18,00

Landhausküche

Hähnchenbrust mit Champignonkruste auf Blattspinat, dazu Kroketten	15,50
Schweineschnitzel mit Pfeffersauce dazu Pommes Frites und Salat	15,00
Repetaler Krüstchen Schweineschnitzel, Spiegelei und Salat, dazu Bratkartoffeln	15,00
Linsenbratling mit Maiscreme, Paprika-Zwiebelgemüse und Blattsalat	13,50
Hausgemachte Bandnudeln mit Rucolapesto und Räucherlachs	15,00
Rostbratwurst und Mettwurst auf Grünkohl, dazu Bratkartoffeln	14,00

US Prime Beef aus Nebraska

Das U.S. Beef ist legendär und gilt als eine der besten Fleischsorten überhaupt. Das Non Hormone Treated Cattle-Program (NHTC) der U.S. Regierung garantiert Top-Qualitäten und bürgt für die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethoden.

Wir verwenden echtes Angus-Hereford Beef von GOP (Greater Omaha Packers Company), die von ausgesuchten Farmern gezüchtet werden. Die besonders hohe Marmorierung und den typischen Geschmack erhält das saftige Fleisch durch eine über 200 Tage andauernde Fütterung der Tiere mit Mais-Silage und Getreide.



Rumpsteak

aus dem Prime-Roastbeef mit klassischem Fettrand und zarter Marmorierung

Ladies Cut 250g 23,00

Gentlemen's Cut 350g 29,00

wählen Sie dazu Ihre Beilagen:

Kräuterbutter	2,00	Pommes Frites	3,00
Pfeffersauce	2,00	Bratkartoffeln	3,00
Speckbohnen	3,50	Rosmarinkartoffeln	3,00
gemischter Salat	3,50		

Burger

- | | |
|---|-------|
| Repetaler Beefburger | 12,50 |
| mit 180g US-Beef aus Nebraska,
knusprigem Speck, Bergkäse, Tomaten, Salat und geschmorten Port-
weinzwiebeln, BBQ-Sauce und Remoulade, dazu Pommes Frites | |
| Himmel un Äd Burger | 12,50 |
| mit gebratener Blutwurst, Sauerkraut, Apfelscheiben,
Kartoffelpüree und Röstzwiebeln | |
| Rehburger | 14,50 |
| mit Brie und Preiselbeeren überbacken,
auf Rotkohl, dazu Süßkartoffelpommes | |

Dessert

Unsere Eis- und Sorbetsorten sind alle hausgemacht. Wir verwenden für die Herstellung ausschließlich frische Zutaten und verzichten vollkommen auf künstliche Geschmacksstoffe und Stabilisatoren.

Vanille-Crème-Brûlée mit eingelegter Birne und hausgemachtem Birnensorbet	7,50
Heiß und Süß Espresso, dazu 2 feine Pralinen und hausgemachtes Eis mit hausgemachtem SLYRS-Eierlikör	7,50
Crêpe mit heißen Kirschen und Vanilleeis	7,50

Bitte wenden Sie sich bei einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit an unser Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne.

Reibekuchen – nur jeden Mittwoch

Klassische Art	8,90
3 Reibekuchen mit Apfelmus	
Repetaler Reibekuchen	11,80
3 Reibekuchen mit Kartoffelsuppe	
Rheinische Art	9,90
3 Reibekuchen mit Rübenkraut und Vollkornbrot	
Lachsreibekuchen	11,50
3 Reibekuchen mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	
Bauernreibekuchen	10,20
3 Reibekuchen mit Speckrührei	
Spinatreibekuchen	11,20
3 Reibekuchen mit Blattspinat, Tomaten und Käse überbacken	

Reibekuchen – nur jeden Mittwoch

Schinkenreibekuchen	11,20
3 Reibekuchen belegt mit gekochtem Schinken, Champignons und Käse überbacken	
Reibekuchen Hawaii	11,80
3 Reibekuchen belegt mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken	
Mount Everest	12,90
5 Reibekuchen übereinander, belegt mit Salat, Tomaten, Gurken und Tsatsiki	
Reibekuchen-Platte für 2 Personen	21,50
2 Reibekuchen mit Lachs	
2 Reibekuchen mit Tomaten und Käse überbacken	
2 Reibekuchen mit gebratener Blutwurst	
2 Reibekuchen mit Champignons	
Die Süßen	7,90
2 kernige Reibekuchen mit Haselnüssen, Haferflocken und Sonnenblumenkernen, dazu heiße Kirschen und Vanilleeis	

Landhotel Repetal

www.facebook.com/landhotel.repetal

facebook Suche

Landhotel Repetal Startseite

Administrationsbereich

Jetzt

Februar

2012

2011

1957

1951

1938

Gegründet

Landhotel Repetal

23 „Gefällt mir“-Angaben · 3 sprechen darüber · 7 waren hier

Hotel

Dünscheder Str. 8, Niederhelden, .

272194170

Add Your Hours

Info

Status Foto Frage

Was machst du gerade?

Landhotel Repetal

vor etwa einer Stunde via djukebox

Folgende Titel werden bei uns derzeit besonders gespielt:

1. Frank Zappa - Bobby Brown

WIHOGA WIHOGA Dortmund Ausbildung

Besuchen Sie uns doch mal bei Facebook!

www.facebook.com/landhotel.repetal

Landhotel Repetal OHG
Dünscheder Str. 8
57439 Attendorn-Niederhelden
www.landhotel-repetal.de
www.facebook.com/landhotel.repetal