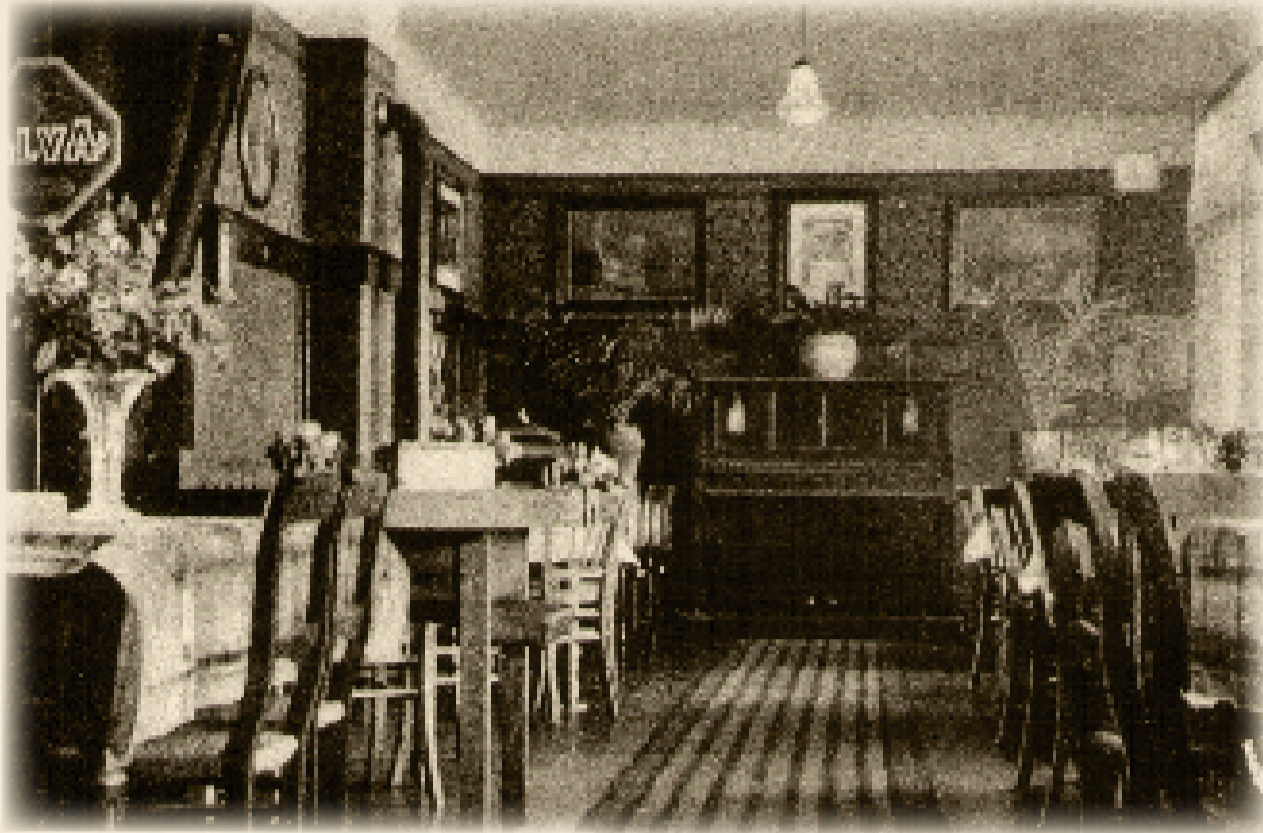


# Haus Belten

## Speisekarte



Tradition seit 1920



Sehr geehrte Gäste,

Wir, das Team vom Haus Bellen, heißen Sie herzlich willkommen in unserem Landgasthof!

Sollten Sie einen individuellen Wunsch haben, sprechen Sie uns bitte an.

Sehr gerne stehen wir Ihnen auch für die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeiten zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihr Team vom Haus Bellen

### Unsere Küchenzeiten:

Mittwoch bis Freitag:

17:00 Uhr - 21:30 Uhr

Samstag:

16:00 Uhr - 21:30 Uhr

Sonntag:

12:00 Uhr - 15:00 Uhr

und

16:30 Uhr - 20:00 Uhr

Sie finden Peters beliebte Tagessuppen und -Vorspeisen,  
Pasta- und Fischspezialitäten, ebenso wie Petras  
Lieblingssnackspeisen, auf unserer aktuellen Wochenkarte.

### Vorspeisen

#### Salat á la Petra

Kleiner Salat<sup>(3, 9, 11, H)</sup> mit gebackenem

Fetakäse<sup>(A+, C, H)</sup>

9,70 €

### Für unsere kleinen Gäste

#### Kinder Schnitzel

Kleines Schnitzel<sup>(A+, C)</sup> mit Pommes Frites

8,50 €

### Hauptgerichte

#### Salat Haus Bellen

Großer Salat<sup>(3, 9, 11, H)</sup> mit gebratenen

Putenbruststreifen, Champignons<sup>(1)</sup>,

Ananas<sup>(9)</sup> und Curry

16,50 €

#### Schnitzel Wiener Art\*

Schweineschnitzel<sup>(A+, C)</sup> mit Zitrone

15,70 €

#### Jägerschnitzel\*

Schweineschnitzel<sup>(A+, C)</sup> in frischer

Champignonsoße<sup>(H, 1)</sup>

18,80 €

## Hauptgerichte

### Schnitzel Spezial\*

Schweineschnitzel<sup>(A+, C)</sup> in frischer  
Champignonsoße<sup>(H, I)</sup>, Sauce Bernaise<sup>(C, H, I)</sup>  
und Röstzwiebeln

19,20 €

### Petras Schnitzel\*

Schweineschnitzel<sup>(A+, C)</sup> mit gebratenen  
Kirschtomaten, Fetakäse<sup>(H)</sup> und Rucola

19,60 €

### Hüftsteak 200 g (auf Wunsch 300 g)\*

Rinderhüftsteak aus argentinischer Herkunft  
mit Kräuterbutter<sup>(H, I)</sup> oder Pfeffersoße<sup>(H, I, 11)</sup>

25,80 €

\*zu allen Schnitzeln und Steaks servieren wir Ihnen  
wahlweise Pommes Frites, Kroketten<sup>(1, A+, C)</sup> oder  
Bratkartoffeln<sup>(2)</sup> und einen Beilagensalat<sup>(3, 9, 11, H)</sup>

### Peters Teller

Zwei kleine Rindersteaks mit Pfeffersoße<sup>(H, I, 11)</sup>,  
Röstzwiebeln<sup>(I)</sup> und Salat<sup>(3, 9, 11, H)</sup>

18,50 €

### Sie wünschen zusätzliche Beilagen?

Pommes Frites	3,90 €	Beilagensalat <sup>(3, 9, 11, H)</sup>	3,90 €
Kroketten <sup>(1, A+, C)</sup>	3,90 €	Ketchup <sup>(4, 11, I, J)</sup>	0,70 €
Bratkartoffeln <sup>(2)</sup>	3,90 €	Mayonnaise <sup>(2, 3, C, L, J)</sup>	0,70 €

# Getränkekarte

## Biere

Frankenheim Alt <sup>(A+++)</sup> 0,25l	2,60 €
Frankenheim Alt <sup>(A+++)</sup> 0,5l	5,20 €
Warsteiner Pils <sup>(A+++)</sup> 0,25l	2,60 €
Warsteiner Pils <sup>(A+++)</sup> 0,5l	5,20 €
König Ludwig Weissbier, naturtrüb <sup>(A+, A+++)</sup> 0,5l	4,80 €
Oberbräu Hell, <sup>(A+, H)</sup> 0,5l	4,80 €

## Alkoholfreie Biere

Warsteiner Pils <sup>(A+++)</sup> 0,3l	3,50 €
König Ludwig Weissbier <sup>(A+, A+++)</sup> 0,5l	4,80 €
Malzbier <sup>(A)</sup> 0,3l	3,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Cola <sup>(1, 9, 11, 12)</sup> , Fanta <sup>(1, 3, 9, 11)</sup> , Sprite <sup>(1, 3, 9, 11)</sup> ,	
Cola Zero <sup>(1, 9, 12, 13)</sup> 0,2l	2,60 €
Cola <sup>(1, 9, 11, 12)</sup> , Fanta <sup>(1, 3, 9, 11)</sup> , Sprite <sup>(1, 3, 9, 11)</sup> ,	
Cola Zero <sup>(1, 9, 12, 13)</sup> 0,4l	4,80 €
Tafelwasser 0,25l	2,60 €
Fl. Tafelwasser 0,7l	5,00 €
Apfelsaftschorle 0,2l	2,60 €
Apfelsaftschorle 0,4l	4,80 €



## warme Getränke

Espresso	2,60 €
Cappuccino <sup>(1, H)</sup> mit Milch oder Sahne	3,00 €
Milchkaffee <sup>(H)</sup>	3,00 €
Latte Macchiato <sup>(1, H)</sup>	3,00 €
Glas Kakao <sup>(H)</sup> mit Sahne 0,35l	3,50 €
Tasse Kaffee (auch entkoffeiniert)	2,60 €
Glas Tee 0,35l	3,00 €

## Magenbitter und Spirituosen (2cl)

Ramazotti	2,50 €
Grappa	2,50 €
„Freds Feuerwasser“ (Birne-Apfel Brand)	3,00 €
Wildapfellikör	3,00 €
Thomas Bitter	2,90 €
Korn <sup>(A+)</sup>	2,50 €
Bessen <sup>(1)</sup>	2,50 €
Linie	2,50 €
Malteser	2,50 €
Jubiläumsaquavit	2,50 €

Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie einen bestimmten Wunsch haben!  
Wir bieten Ihnen eine breite Auswahl von hausgemachten und regionalen  
Spezialitäten sowie klassische Digestifs für jeden Geschmack.

## Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag:	Ruhetage
Mittwoch bis Freitag:	17:00 Uhr - 23:00 Uhr
Samstag:	16:00 Uhr - 24:00 Uhr
Sonntag:	12:00 Uhr - 15:00 Uhr
und	16:00 Uhr - 21:30 Uhr

## Unsere Kontaktinformationen:

Landgasthof Haus Bellen

Hülser Straße 252

47906 Kempen

Tel. 02152/2913

Fax 02152/4880

eMail: [kontakt@haus-bellen.de](mailto:kontakt@haus-bellen.de)

[www.landgasthof-haus-bellen.de](http://www.landgasthof-haus-bellen.de)

## Erlaubte Zusatzstoffe laut Zusatzstoffzulassungsverordnung

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) unter Schutzatmosphäre verpackt
- 11) Säuerungsmittel
- 12) Phosphorsäure
- 13) Phenylalaninquelle

- A) glutenhaltiges Getreide, A+) Weizen, A++) Roggen, A+++) Gerste
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse)
- H) Milch (einschließlich Laktose)
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesam
- L) Schwefeldioxid, L+) Sulfite
- M) Lupine
- N) Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln oder Tintenfisch)