



Speisen und Getränke



Küche von 12:00 Uhr bis 19:00 Uhr geöffnet

Tel.: 0 28 63 - 38 04 02 • Mobil: 0152 - 06 01 50 93
info@angelparadies-hochmoor.de • www.angelparadies-hochmoor.de

Für zwischendurch

Münsterländer Knochenschinken
auf Graubrot mit Gewürzgurke
4,20 €

„Strammer Max“ Münsterländer Knochenschinken mit
2 Spiegeleiern auf Graubrot, dazu Gewürzgurke
6,90 €

Große Bockwurst mit Senf und Kartoffelsalat
5,50 €

Schnittchen mit Aufschnitt oder Käse
2,90 €

Ein geräuchertes Forellenfilet mit Senf-Dillschmand,
Roten Zwiebeln und Salatgarnitur auf Schwarzbrot
6,80 €

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brötchen
4,50 €

Große Bratwurst mit Brötchen
3,50 €

Portion Pommes
2,50 €

Currywurst mit Pommes
5,50 €

Geräucherte Forelle mit Meerrettich
und Baguette
7,90 €

Kinderteller

Kinderteller bis 16 Jahre (ab 17 Jahre + 2,00 €)

Paniertes Schnitzel mit Pommes und Mayo
7,40 €

„Chicken Nuggets“
6 Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup
5,90 €

„Fischstäbchen“
6 Fischstäbchen mit Remoulade und Pommes
5,50 €

Räuberteller bis 16 Jahre
0,00 €
Ab 17 Jahre +1,50 €

Von heimischen Bauernhöfen

Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites
200 g 9,40 € | 300 g 12,90 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken
(gefüllt mit Schinken und Käse), dazu Röstinchen
250 g 12,40 € | 350 g 15,60 €

Schweinerückenschnitzel mit Jägersauce
oder Zigeunersauce, dazu Pommes Frites
200 g 10,50 € | 300 g 14,40 €

„Radlerglück“ Schweinerückensteak (250 g) mit
hausgemachter Kräuterbutter auf buntem Salat in
Sweet Chili Dressing, dazu Baguettebrot
14,90 €

Klassiker

Hausgemachter Heringsstipp mit Bratkartoffeln
8,90 €

„Salatteller Hochmoor“
zwei geräucherte Forellenfilets und Räucherlachs
mit Meerrettich auf knackigem Salat, dazu
Baguettebrot
14,40 €

Gebratene Lachsfiletstreifen auf knackigem Salat in
weißem Balsamico Dressing, dazu Baguettebrot
14,90 €

„Anglerfrühstück“ Zwei geräucherte Forellenfilets mit
Rührei von drei Eiern auf Graubrot mit Salat
11,80 €

„Dem Fischer liebstes Brot“
Kaltgeräuchertes Lachsfilet mit Meerrettich, Roten
Zwiebeln, Tomate und frisch gemahlenem Pfeffer auf
Schwarzbrot
8,60 €

Forellen und Lachspezialitäten

Forelle „Müllerin Art“ gebraten
11,80 €

Forelle mit Kräutern und Knoblauch
in Olivenöl gebraten
13,80 €

Forelle in Mandeln gebraten
13,80 €

Forelle mit Chilibutter gebraten
12,40 €

Forelle „Blau“ im Wurzelsud gedünstet
11,80 €

Lachsfilet (250 g) auf der Haut gebraten
mit Zitronen-Buttersauce
16,90 €

Lachsfilet (250 g) im Wurzelsud
gedünstet mit Dillrahm
16,20 €

Lachsfilet (250g) mit Kräutern und Knoblauch
in Olivenöl gebraten
16,90 €

Serviert wahlweise mit Schwenkkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

Aus dem Rauch

Zwei geräucherte Forellenfilets mit
Preiselbeer- Meerrettich an Salat
12,80 €

Stremel Lachs (250 g)
mit Feigensenf-Schmand
15,90 €

Geräucherte Forelle „Ofenwarm“
mit Meerrettich
11,80 €

Räucherlachs (200 g) auf Salat in
Himbeervinaigrette mit Meerrettich
15,20 €

Geräucherte Forelle „sauer eingelegt“
in Apfel-Zwiebel-Ingwersud
12,80 €

Räucherfischsteller mit Filets von Aal, Forelle, Stremel
und kaltgeräuchertem Lachs, dazu zweierlei Dipp`s
15,80 €

Serviert wahlweise mit Schwenkkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

Beilagen

Mayonnaise/Ketchup
0,50 €

Jäger-oder Zigeunersauce
2,00 €

Meerrettich / Kräuterbutter
1,00 €

Baguette Brötchen
0,70 €

Bratkartoffeln / Kartoffelsalat
3,00 €

Beilagen Salat
3,40 €

Großer Salatteller
5,90 €

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Speisen u. Getränke können Zusatzstoffe u. Allergene enthalten.

Bitte wenden Sie sich im Bezug auf Zusatzstoffe u. Zutaten sowie Informationen darüber direkt an unser Team. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Kalte Getränke

Mineralwasser 0,25l	2,00 €	Klarer Korn 2cl	1,30 €
Mineralwasser 0,7l	5,20 €	Wacholder 2 cl	1,30 €
Orangensaft 0,2l	2,40 €	Moorwasser 2cl	1,50 €
Apfelschorle 0,33l	2,20 €	Jägermeister 2cl	2,00 €
Cola, Fanta, Sprite 0,33l	2,20 €	Forellenblut 2 cl	1,50 €
Krombacher Pils 0,33l	2,20 €	Jubiläums Aquavit 2 cl	2,50 €
Krombacher Pils alkoholfrei 0,33l	2,20 €	Malteser Aquavit 2 cl	2,00 €
Krombacher Pils 0,5l	3,00 €	Mariacron 2cl	2,00 €
Krombacher Radler 0,33l	2,20 €		
Krombacher Radler alkoholfrei 0,33l	2,20 €		
Erdinger Weizen Hell,-Dunkel,- Alkoholfrei 0,5l	3,50 €		
Rotwein Trocken / Halbtrocken 0,2l	4,20 €		
Weißwein Trocken / Halbtrocken 0,2l	4,20 €		
Flasche Wein 0,7l	12,40 €		
Weinschorle 0,2l	3,50 €		
Flasche Sekt	19,50 €		

Warme Getränke

Pott Kaffee	2,20 €	Glühwein	2,50 €
Thermoskanne Kaffee	9,00 €	Glühwein mit 2cl Rum	4,50 €
Cappuccino	2,60 €	Kakao mit 2 cl Rum	4,20 €
Kakao	2,20 €	Heiße Zitrone	2,00 €
Tee	2,00 €	Grog mit 4cl Rum	4,50 €
Latte Macchiato	3,00 €		

Wir kochen saisonbezogen mit Freude und Vorliebe mit Regionalen Produkten.

Unser Fleisch bekommen wir vom Hof Keil aus Reken.

Das Schnitzfleisch ist aus den Rücken von Landschweinen, die in Hochmoor nachhaltig gezüchtet werden.

Unsere Forellen wachsen in Naturteichen auf. Die Lieferung der Fische erfolgt wöchentlich.

Eine Spezialität ist unser hausgebackener Kuchen.

Jeden Freitag frischer Backfisch - das ganze Jahr lang.

Des Weiteren bieten wir Ihnen:

Grillfeste • Partyservice •

Frühstücksbuffet (für Gruppen ab 10 Personen)

Kaminzimmer (40 Personen) • Sonnenterrasse (150 Personen)

Wechselnder Mittagstisch • Fischplatten • Frischfisch

Angevents • Räucherfisch (aus eigener Räucherei)

u.v.m.

Öffnungszeiten der Anlage Täglich von 06:00-20:00 Uhr.

(vom 1. November bis 28. Februar ab 07:00 Uhr)

Gastronomie und Fischladen ab 11:00 Uhr. • Ruhetage: Dienstag und Mittwoch.

In den Sommerferien von NRW haben wir täglich geöffnet.

Angelparadies Hochmoor

Hochmoor 108 • 48712 Gescher

Tel.: 0 28 63 - 38 04 02 • Mobil: 0152 - 06 01 50 93

info@angelparadies-hochmoor.de • www.angelparadies-hochmoor.de