

Hinweise zur Nutzung dieser Speisekarte

Alle Inhalte, Zusammenstellungen der Speisen und Preiskalkulationen dieser Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet beim Restaurant Haus Houben. Bitte fragen Sie uns, falls Sie die Inhalte verwenden möchten.

Die Nutzung der Speisekarte ist ausschließlich für den privaten Gebrauch. Eine gewerbliche Nutzung, Vervielfältigung, ein Aushang oder die Nutzung der pdf Datei im Internet ist untersagt und bedarf unserer Zustimmung.

Wer gegen das Urheberrecht verstößt macht sich gem. § 106 ff Urhebergesetz strafbar. Er wird zudem kostenpflichtig abgemahnt und muss Schadensersatz leisten. Kopien von Inhalten können im Internet ohne großen Aufwand verfolgt werden.

Das Restaurant Haus Houben übernimmt keine Gewährleistung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit aller Angaben und Preise.

Haftung für fehlerhafte und/oder unvollständige Darstellung der Objekte und sich daraus ergebende Schäden sind ausgeschlossen!

Preisstand dieser Speisekarte: März 2018

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



HAUS · HOUBEN

Das Haus gepflegter Gastlichkeit

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, dass Sie einen gemütlichen Abend in unserem Hause verbringen werden. Alle Speisen werden stets frisch zubereitet. Daher bitten wir Sie, eventuelle Wartezeiten zu entschuldigen. Sollten Sie einmal besondere Wünsche haben, oder nicht zufrieden sein, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Ihr Haus Houben

Besuchen Sie uns auch im Internet:

**www.haus-houben.de
www.facebook.de/haus.houben**



Die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Stoffe entnehmen Sie bitte bei Bedarf der bereitliegenden Allergen-Speisekarte. Sprechen Sie unsere Bedienung einfach an!

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf dieser Speisekarte nach den
Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung**

1 mit Phosphor	5 enthält eine Phenylalaninquelle	9 mit Milcheiweiß
2 mit Konservierungsstoff	6 mit Antioxidationsmittel	10 koffeinhaltig
3 mit Farbstoff	7 mit Geschmacksverstärker	
4 mit Süßungsmitteln	8 geschwärzt	



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola</i> ^{3,10} , <i>Coca-Cola Zero</i> ^{3,10} , <i>Fanta</i> ³ , <i>Sprite</i> , <i>Diesel</i> ^{3,10} , <i>Apfelschorle</i>	0,3 l Glas	2,80 €
<i>Apollinaris Selection (mit Kohlensäure)</i> <i>ViO (stilles Wasser)</i>	0,3 l Glas	2,80 €
<i>Apollinaris Selection (mit Kohlensäure)</i>	0,75 l Flasche	5,90 €
<i>Bitter Lemon</i> <small>chininhaltig</small> <i>Tonic Water</i> <small>chininhaltig</small>	0,2 l Flasche	3,20 €

Säfte

<i>Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsft</i>	0,3 l Glas	3,40 €
--	------------	--------



Biere

<i>Bitburger, Warsteiner,</i> <i>Bolten Alt, Gaffel Kölsch, Karamalz</i>	0,3 l	2,80 €
<i>Bit Drive [alkoholfreies Bier]</i>	0,33 l Flasche	3,00 €
<i>Erdinger Weizenbier hell/alkoholfrei/dunkel</i>	0,5 l	4,30 €

Warme Getränke



<i>Kaffee</i> ¹⁰	2,10 €	<i>Espresso</i> ¹⁰	2,30 €
<i>Cappuccino</i> ¹⁰	2,50 €	<i>Café au lait</i> ¹⁰	3,10 €
<i>Latte Macchiato</i> ¹⁰	3,10 €	<i>Kakao</i>	3,00 €
<i>Chococcino</i> ¹⁰	2,50 €		
<i>Schwarzer- Pfefferminz- Kamillen- Hagebutten- Früchte- Tee</i>			2,40 €

HAUS · HOUBEN

Das Haus gepflegter Gastlichkeit



Weißweine

		0,1 l Glas	0,25 l Karaffe	0,75 l Flasche
Mosel	Wintricher Grosser Herrgott Riesling -lieblich- Erzeugerabfüllung	2,90 €	6,10 €	18,50 €
Mosel	Riesling Classic -halbtrocken- Erzeugerabfüllung	2,90 €	6,10 €	18,50 €
Italien	Pinot Grigio -trocken- Duftiges Bouquet von frischen Äpfeln und Melonen, angenehme Fruchtnuancen, harmonisch	3,50 €	7,60 €	23,00 €
Baden	Grauburgunder Weingut Heger -trocken-	3,50 €	7,60 €	23,00 €

Rosèweine

Loire	Rosé d' Anjou AOC -halbtrocken- eher lieblich	3,20 €	6,60 €	20,00 €
-------	---	--------	--------	---------

Rotweine

Baden	Gengenbacher Rotwein Spätburgunder QbA -lieblich- <i>mittleres Rot, Kirsche, feine Süße</i>	3,20 €	6,60 €	20,00 €
Frankreich	Merlot Selection Prestige -trocken- Typisch rubinrot im Glas, ausgewogenes Aromenspiel von Pflaumen, Brombeeren, Vanille und Gewürzen, gute Dichte und Struktur sowie harmonischer Abgang	3,50 €	7,60 €	23,00 €
Pfalz	Dornfelder -trocken- Erzeugerabfüllung Lucashof	3,30 €	6,70 €	21,00 €

HAUS · HOUBEN

Das Haus gepflegter Gastlichkeit



Spirituosen

180.	Grand Marnier	2,30 €
182.	Weizen Korn	2,00 €
185.	Averna	2,30 €
186.	Obstler	2,10 €
191.	Wodka	1,90 €
192.	Mariacron	1,90 €
194.	Rum	2,60 €
195.	Jubiläums Aquavit	2,30 €
196.	Jägermeister	1,90 €
197.	LINIE Aquavit	2,30 €
199.	Malteser	2,30 €
201.	Fernet-Branca	2,00 €
203.	Bacardi Cola	3,10 €
204.	Campari Orange	3,10 €
205.	Remy Martin	3,20 €
207.	Kirschwasser	2,10 €
208.	Williams	2,10 €
209.	Whiskey Cola	3,40 €
211.	Wodka gespritzt	3,10 €
212.	Sherry Medium	2,10 €
213.	Sherry Dry	2,10 €
214.	Sherry Cream	2,10 €
215.	Martini weiß / rot	2,10 €
216.	Ramazotti	2,40 €
217.	Sambuca	2,00 €
222.	OUZO	2,00 €
223.	Grappa	2,50 €
224.	Baileys	2,50 €
220.	Pikkolo Sekt 0,2l	6,10 €
221.	Flasche Sekt 0,7l	20,60€

HAUS · HOUBEN

Das Haus gepflegter Gastlichkeit



Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Hühnersuppe mit Einlage | 3,90 € |
| 2. | Ungarische Gulaschsuppe | 4,50 € |
| 3. | Tomatencremesuppe mit einer Sahnehaube ² | 4,10 € |
| 4. | Zwiebelsuppe | 4,50 € |

Kalte und warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 11. | Pikant eingelegter Schafskäse in Olivenöl, Rotwein, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, frischer Paprika, Stangenbrot und Butter ² | 7,50 € |
| 12. | Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ² | 8,10 € |
| 13. | Gebackener paniertes Schafskäse (Dodoni) mit Peperoni, Oliven, Stangenbrot und Butter ² | 7,90 € |
| 14. | Langustinos mit frischem Knoblauch, Butter, gehackter Petersilie, Rotwein, Cognac und Toast | 8,40 € |
| 16. | Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter ² | 6,90 € |

HAUS · HOUBEN

Das Haus gepflegter Gastlichkeit



Diverse Salatteller

- | | | |
|-----|--|---------|
| 19. | Gemischter Salatteller nach Art des Hauses ² | 4,20 € |
| 21. | Großer bunter Salatteller
mit zarten gebratenen Roastbeefscheiben und frischen Champignons ² | 16,90 € |
| 22. | Bunte Salatplatte
mit einem panierten gebackenen Schweineschnitzel ² | 12,90 € |
| 23. | Bunte Salatplatte
mit gebratenen blauen Zwiebeln und Putenstreifen ² | 13,80 € |

Geflügelgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 29. | Putenschnitzel „Saloniki“ 180 g in einer Mandelkruste
mit Pfirsichhälfte, Sauce Bearnaise, Kroketten und grünem Salat ² | 15,10 € |
| 30. | Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ 180 g
auf Toast mit Ananas, Käse überbacken und gemischter Salat ² | 14,90 € |
| 31. | Hähnchenbrustfilet 200 g in einer pikanten tomatisierten
Pfeffersahnesauce, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat ² | 16,90 € |
| 32. | Putenschnitzel „Natur“ 180 g
mit Früchten, Sauce Bearnaise, Pommes frites und gemischtem Salat ² | 15,40 € |
| 33. | Putenschnitzel 200 g mit Parmaschinken, Käse überbacken, Kroketten
und Broccoliröschen mit Mandelblättern | 17,30 € |
| 34. | Hähnchenbrustfilet 300 g mit Kräuterbutter,
Toastbrot und einem bunten gemischten Salat ² | 17,40 € |
| 36. | Geflügelspieß mit Zwiebeln, Paprika, geräuchertem Speck, Sauce
Bearnaise, Pfeffersauce, Röstkartoffeln und gemischtem Salat ² | 17,50 € |

HAUS · HOUBEN

Das Haus gepflegter Gastlichkeit



Gerichte vom Schwein

- | | | |
|-----|---|---------|
| 40. | Mageres Schweinerückensteak 230 g mit frischen gebratenen Champignons und Zwiebeln, Röstkartoffeln und gemischtem Salat ² | 16,70 € |
| 41. | Schweinefiletmedaillons 220 g mit Parmaschinken und Käse überbacken, Herzoginkartoffeln und Broccoliröschen ² | 18,40 € |
| 42. | Schweinefiletmedaillons 220 g mit frischen Champignons, Sauce Bearnaise, Kroketten und gemischtem Salat ² | 17,60 € |
| 43. | Schweinefilet „Piccata“ mit Parmesan paniert, Champignonrahm, Tomaten-Concassée, Sauce Bearnaise, Kroketten und gemischtem Salat ² | 18,50 € |
| 44. | Schweineschnitzel „Florida“ mit Früchten, Sauce Bearnaise, Pommes frites und gemischtem Salat ² | 14,90 € |
| 45. | Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Röstkartoffeln und gemischtem Salat ² | 15,90 € |
| 46. | Schweinefilet 250 g „Holzfäller Art“ mit geräuchertem gegrilltem Speck, Kräuterbutter, Röstkartoffeln und gemischtem Salat ² | 18,10 € |
| 47. | Schweinefiletmedaillons 220 g in einer pikanten Senfsauce, mit Kroketten und gemischtem Salat ² | 17,20 € |
| 48. | Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ mit einer pikanten Paprikasahnesauce, Pommes frites und gemischtem Salat ² | 15,90 € |

HAUS · HOUBEN

Das Haus gepflegter Gastlichkeit



Gerichte vom Kalb

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebeln in Sahnerahm, großem Rösti und Erbsen a la francaise ² | 23,80 € |
| 51. | Kalbsrückensteak „Florida“ 220 g mit Früchten, Sauce Bearnaise, Kroketten und gemischtem Salat ² | 25,30 € |
| 52. | Original Wiener Schnitzel vom Kalb 250 g (mehliert, Ei paniert) im schwimmenden Fett gebacken, mit Zitronenscheiben, Pommes frites und gemischtem Salat ² | 25,90 € |
| 53. | Kalbsrückensteak „Jäger Art“ 220 g mit frischen Champignons, Zwiebeln, Speckkräppchen, Sauce Bearnaise, Pommes frites und gemischtem Salat ² | 25,40 € |

Schlemmerplatte / Grillplatte

- | | | |
|-----|--|------------------------------|
| 56. | Schlemmerplatte (ab 2 Personen) mit 4 verschiedenen Sorten Fleisch, Pfeffersauce, Sauce Bearnaise, Speckböhnchen, Erbsen, Mini Röstis, Kroketten und gemischtem Salat ² | 21,80 €
<i>pro Person</i> |
| 70. | Große Grillplatte mit 300 g verschiedenen Sorten Fleisch, Saucen, Bohnenbündel, geräuchertem Speck, Röstkartoffeln und gemischtem Salat ² | 20,50 € |

Fischgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 75. | Doppeltes Schollenfilet (sehr fleischig, grätenfrei) mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat ² | 17,10 € |
| 76. | Forelle „Müllerin“ 400 - 450 g mit geklärter Butter, gehackter Petersilie, Salzkartoffeln und grünem Salat ² | 18,90 € |
| 77. | Norwegisches Lachsfilet 200 g gedünstet in einer Dillsahnesauce, Petersilienkartoffeln und grünem Salat ² | 17,90 € |
| 78. | Zanderfilet 250 g in Olivenöl kross gebraten, mit geklärter Butter, frisch gehackter Petersilie, Salzkartoffeln und grünem Salat ² | 17,50 € |
| 79. | Fischplatte mit verschiedenen Sorten Fisch, Garnelen, Petersilienkartoffeln und grünem Salat ² | 20,90 € |

HAUS · HOUBEN

Das Haus gepflegter Gastlichkeit



Irish Hereford Prime Beef

mit einem schönen ursprünglichen Fleischgeschmack

60.	Zartes Hüftsteak 250 g „Tiroler Art“ mit frischen Champignons, Zwiebeln, Tomaten in Sahnerahm, Pommes frites und gemischtem Salat ²	24,50 €
61.	Tenderloinfilet 250 g in einer tomatisierten Pfeffersahnesauce, Broccoliröschen und Bratkartoffeln	32,50 €
62.	Zartes Rumpsteak (mit Fettrand) 250 g „Küchenmeister“ mit gebratenen frischen Champignons und Zwiebeln, Pommes frites und gemischtem Salat ²	25,50 €
63.	Zartes Rib-Eye-Steak (wie gewachsen) ca. 400 g mit Colbert Butter, Bratkartoffeln und Speckböhnchen	31,50 €
64.	Zartes Rumpsteak (mit Fettrand) 250 g „Pariser Art“ in einer tomatisierten Pfeffersahnesauce, Pommes frites und gemischtem Salat ²	25,80 €
65.	Zartes Hüftsteak 300 g in einer Paprikarahmsauce, mit Pommes frites und gemischtem Salat ²	24,80 €
66.	Tenderloinfilet 180 g „Mignon“ mit frischen gebratenen Champignons, Sauce Bearnaise, Röstinchen und feinen Speckböhnchen	25,80 €
67.	Zartes Filetsteak 300 g mit gebratenen blauen Zwiebeln, geräuchertem Speck, Bratkartoffeln und gemischtem Salat ²	32,80 €
68.	Zartes Rumpsteak 250 g „Maître d´Hôtel“ mit Kräuterbutter, Pommes frites und Butterböhnchen	23,10 €
69.	Husaren Filetspieß ab 2 Personen, ca. 600 g mit frischer Paprika, Zwiebeln, geräuchertem Speck, Pfeffersauce, Sauce Bearnaise, Scheibekartoffeln und gemischtem Salat ²	29,90 € <i>pro Person</i>
71.	Zartes Rumpsteak 300 g in einem pikanten braunen Jus mit grünem milden Pfeffer, Pommes frites und Broccoliröschen	26,90 €
73.	Zartes Hüftsteak 300 g in einem pikanten braunen Jus, mit grünem milden Pfeffer, Pommes frites und Speckböhnchen	24,80 €

HAUS · HOUBEN

Das Haus gepflegter Gastlichkeit