

VORSPEISEN UND KLEINGERICHEN

SENIOR

Kürbis- Ingwer Suppe (veg.)

mit Kürbiskernen, Sahne und Croutons

€ 8,50

Hausgemachte Herbströllchen

„Rheinischer Art“ mit Balsamico Zwiebeln (veg.)

mit Roter Beete/ Walnuss - Ziegenkäse Füllung &

Kürbis. - Pastinaken Füllung

€ 11,50

SENIOR

Champignons „paniert“ (veg.)

mit Knobdipp

€ 9,50

Gebackener „Picandou“ im Speckmantel

Feigensenf / Salat / Brot

€ 10,50

Kleiner bunter Beilagensalat (veg.)

mit Joghurt-Hausdressing

€ 5,50

Brotauswahl (veg.)

mit Oliven & Aioli

€ 6,50

ZEELAND MUSCHELN

Frische Muscheln „Rheinischer Art“

mit Wurzelgemüse in Weissweinsud und

gebuttertem Schwarzbrot

Großer Topf - € 21,50

kleiner Topf - € 16,50

Teller Muschelsuppe nach „Zeeland Art“

Creme Fraiche / Miesmuscheln / Schwarzbrot

€ 14,50

Frische Spaghetti mit Miesmuscheln

Blattspinat / Kirschtomaten / Parmesan

€ 19,50

KLASSIKER BEI JOHNEN

Flammkuchen „Elsässer Art“

Creme Fraiche / Porree / Speckwürfel

€ 13,50

Gebackener Camembert (veg.)

Butter / Preiselbeeren / Petersilie

€ 12,50

Räucherlachs mit Rösti

Dill-Senf Sauce / Bunter Salat

€ 19,50

Roastbeef „Rosa“

Remoulade / Bratkartoffeln / Salat

€ 19,50

VEGETARISCHES IM HERBST

Großer herbstlicher Salat (veg.)

Frische Blattsalate mit Feldsalat / Himbeervinaigrette /
Tomaten / Gurken / Nüssen / Roter Beete und Dekor

€ 14,50

wahlweise mit:	gebr. Champignons	+€ 6,00
	gebr. Putenstreifen	+€ 8,00

Gebackene Ofenkartoffel (veg.)

Tsatsiki / Salat / Brot

€ 11,50

wahlweise mit:	gebr. Champignons	+€ 6,00
	gebr. Putenstreifen	+€ 8,00

Rosenkohlpfännchen (veg.)

SENIOR

Frischer Rosenkohl / Kartoffeln / Champignons / Zwiebeln

Creme / Kirschtomaten / Allgäuer Bergkäse

€ 22,50

Gemüsestrudel mit Parmesan gratiniert (veg.)

SENIOR

gefüllt mit: Kartoffeln/ Möhre/ Sellerie / Porree

Zwiebeln & Rahm

dazu erfrischender Kirschkaprika - Frischkäse - Dipp

€ 19,50





Jeden Montag & Freitag - ab 17.00 Uhr

SPARE RIBS
700g RIBS BBQ sauce
Fritten & Coleslaw **21,90**

STEAKS VOM GRILL

Wir servieren alle Grillgerichte mit
Steakhousepommes & Grillgemüse

Grillteller „Haus Broicherdorf“

Rinderhüfte, Putensteak, Schweinefilet, Bacon
mit Pfefferrahmsauce
€ 32,50

Simmentaler Roastbeef vom Grill

mit Kräuterbutter
250g - € 38,50

Simmentaler Steakhüfte vom Grill

mit Kräuterbutter
250g - € 35,00

DAS WILDE HAUS BROICHERDORF

SENIOR Zartes Wildgulasch von Schwein, Hirsch und Reh
Frischer hausgemachter Apfelrotkohl / Butterspätzle /
Preiselbeeren
€ 26,50

SENIOR Geschmorter Wildkeulenbraten (Angebot wechselnd)
Pastinaken- Kürbispuffer / Rahmwirsing
€ 31,50

FISCH UND MEER

SENIOR Frische gebratene Doradenfilets
Rahmwirsing / Risoleekartoffeln
€ 26,50

SENIOR Spaghetti „Lachs und Spinat“
Rahm / Knoblauch/ Kirschtomaten / Parmesan
€ 24,50

REGIONALES DUROC SCHWEIN

Wir beziehen unser frisches Duroc - Schweinefleisch
ausschließlich von der Landmetzgerei Fassbender in Schiefbahn

Großes Duroc Cordon Bleu

Unsere Knusperfritten / Metzgerkochschinken- & Gouda - Füllung /
Preiselbeeren
€ 26,50

Großes Duroc Kotelett mit Knochen

Bratkartoffeln / Kräuterbutter
€ 25,50

Duroc - Holzfäller Nackensteak mit Schmorzwiebeln

Großer bunter Salat / Joghurtdressing
€ 24,50

AUS DER PFANNE

SENIOR Schweineschnitzel „Wiener Art“
Pommes Frites / Preiselbeeren / Zitrone
€ 19,50

wahlweise mit: Pfefferrahmsauce € 23,50
Champignonrahmsauce € 23,50
Paprikasauce € 23,50
Schmorzwiebeln € 23,50

SENIOR Zwei Schweinefiletmedaillons
Bratensauce / Rahmwirsing / Risoleekartoffeln
€ 27,50

SENIOR Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Butterspätzle / Speckrosenkohl
€ 27,50

Putensteak „Florentine“
mit Spinat & Käse überbacken / Grillgemüse /
Risoleekartoffeln
€ 23,50



**OKT
26**

NACHTISCH UND SUESSES

Gebackene Apfelringe

Vanille - Eis & Soße, Sahne

€ 7,50

Kaiserschmarrn

Vanillesauce, Sahne, Apfelmus

€ 7,50

Panna Cotta mit Kirschgrütze

mit Sahne

€ 7,50

Buntes Speiseeis mit Sahne

Vanille, Schokolade, Erdbeer

€ 7,50

WERBUNG UND TERMINE

Weihnachten - nur am 2. Feiertag
geöffnet (Mittags und Abends)

31. DEZEMBER 2026
AB 20.00 UHR

DAS HAUS BROICHERDORF FEIERT
SILVESTER
2026

JOHN'S TENNE

GROSSES PARTYBUFFET IM GASTHAUS
PARTY IN DER TENNE
GETRÄNKE FREI
ausgenommen Spirituosen & Longdrinks

NUR IM VVK
99 EURO
PRO PERSON

SICHERN SIE SICH **JETZT** IHRE KARTEN
(NUR BEGRENZTE STÜCKZAHL VORHANDEN)

02131 - 65949

JOHN IM HAUS BROICHERDORF — BROICHERDORFSTRASSE 57 — 41564 KAAST —

SPEISEN NUR FÜR DIE KLEINEN

Hähnchenbrust Knusper nuggets (6 Stück)

mit Pommes Frites

€ 9,50

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites

€ 9,50

Fischstäbchen

Kartoffelstampf / Erbsen & Möhren

€ 9,50

4 Stück Nürnberger

Salzkartoffeln / Erbsen & Möhren

€ 9,50

BEILAGEN UND SOSSEN

Beilagen

Bratkartoffeln / Steakhousepommes

Pommes Frites / Rösti / Kroketten

Kartoffelpüree / Butterspätzle

Pastinaken-Kürbispuffer

€ 5,00

Gemüse

Apfelrotkohl / Grillgemüse / Rosenkohl Gemüse

Blattspinat / Rahmwirsing

€ 5,00

Warme Saucen

Pfefferrahmsauce / Paprikasauce / Champignon-
Sauce / Bratensauce

€ 4,00

Kalte Saucen

Mayonaise / Ketchup / BBQ Sauce / Burgersauce

Salsa / Trüffelmayo / Remoulade / Aioli /

Preiselbeeren / Kräuterbutter

€ 0,50

