

Restaurant Rapen – Oer-Erkenschwick



R RESTAURANT
APEN

Menü-Vorschlag 1

- Schweine -Medaillons
- Puten-Medaillons
- Rinder-Medaillons
- Gefülltes Hacksteak
- Gemischtes Gemüse – ohne Erbsen
- Rösti, Pommes frites
- Pfeffer-Sauce, Sauce Hollandaise
- Eis mit frischem Obst-Salat

pro Person 18,00 €

[Bitte weiterscrollen zu Menü-Vorschlag 2](#)

Ewaldstrasse 154 - 45739 Oer-Erkenschwick - Tel. 0 23 68 / 89 28 59

Sparkasse Vest - BLZ 426 501 50 - Kto.-Nr. 800 780 33

Steuernummer: 340/5077/1700

Restaurant Rapen – Oer-Erkenschwick



**R RESTAURANT
RAPEN**

Menü-Vorschlag 2

- Spargel-Creme-Suppe
- Räucher-Lachs auf Rucola-Salat u. Meerrettich
- Zarte Rinder-Medallions, rosa gebraten mit frischen Kräutern
- Schweine-Filet „Mediterrane Art“ mit frischen Pfifferlingen
- Puten-Schnitzel im Mandel-Mantel mit einem hauch von Estragon-Sauce
- Frisches Gemüse mit Spargel dazu Sauce Hollandaise
- Hausgemachte Bratkartoffeln, Prinzess-Bohnen im Speckmantel, Herzogin-Kartoffeln und Pommes frites
- Dessert: Palačinke mit Vanille-Eis und Früchten garniert

pro Person 25,50 €

[Bitte weiterscrollen zu Menü-Vorschlag 3](#)

Ewaldstrasse 154 - 45739 Oer-Erkenschwick - Tel. 0 23 68 / 89 28 59

Sparkasse Vest - BLZ 426 501 50 - Kto.-Nr. 800 780 33

Steuernummer: 340/5077/1700

Restaurant Rapen – Oer-Erkenschwick



R RESTAURANT
APEN

Menü – Vorschlag 3

- Kräftige Rindfleisch-Suppe
- Salat vom Salatbuffet
- Rinder-Rouladen auf Kräuter-Rahm-Sauce
- Hähnchen-Medaillons
mit hausgemachter Champignon-Sauce
- Schweine-Medaillons
mit hausgemachter Pfifferlings-Sauce
- Rotkohl, Klöße, Salzkartoffeln, Croquetten und
mediterranes Gemüse
- Dessert: Vanille-Eis mit frischem Obstsalat
und Frucht-Sauce

pro Person 20,50 €

[Bitte weiterscrollen zu Menü-Vorschlag 4](#)

Restaurant Rapen – Oer-Erkenschwick



R RESTAURANT
APEN

Menü-Vorschlag 4

- Kräftige Rindfleisch-Suppe
mit Nudeln
- *Salatbuffet*
- Hähnchen-Medallions
mit Champignon-Rahm-Sauce dazu Croquetten
- Puten-Schnitzel
mit feinem Gemüse und Pommes frites
- Rosa gebratene Rinder-Medallions
mit pikanter Madagaskar-Sauce,
dazu Herzogin-Kartoffeln und grüne Bohnen im Speckmantel
- *Dessert: Vanille-Eiscreme*
mit frischem Obst-Salat

pro Person 23,50

[Bitte weiterscrollen zu Menü-Vorschlag 5](#)



Menü - Vorschlag 5

- Kräftige, hausgemachte Rindfleisch Suppe serviert in einer Terrine
- Salat vom Buffet
- Rosa gebratene Rinder-Medallions mit leichter Pfeffer-Sauce
- Zarte Schweine-Medallions mit hausgemachter Kräuter-Sauce und frischen Kräutern garniert
- Puten-Geschnetzeltes mit frischen Champignons und leichter Rahm-Sauce
- Fleisch-Spiesse mit frischen Zwiebeln und Paprika Mini-Ćevapčići
- Salzkartoffeln, Bandnudeln, frisches Gemüse „Mediterrane Art“, Croquetten und Bratkartoffeln
- Dessert: Schokoladen-Traum aus unserer Küche
Herren-Creme
Exotischer Obst-Salat mit Vanille-Sauce

pro Person 27,50 €

[Bitte weiterscrollen zu Menü-Vorschlag 6](#)



Menü-Vorschlag 6

- Antipasti Platte „Italienische Art“
- Bunter Gartensalat mit Käsestiften
- Party-Brötchen mit Kräuterbutter
- Gegrillte Puten-Medallions
mit Curry-Kokos-Sauce
- Zarte Schweine-Filets auf Kräuter-Sauce
garniert mit frischem Rosmarin
- Zwiebel-Hacksteaks, Gefüllte Hacksteaks
mit Hirten-Käse, Mini-Ćevapčići
- ...dazu servieren wir:
Hausgemachte Bratkartoffeln, Djuwec-Reis,
Croquettes und Rösti
- Dessert:
Vanille-Pudding mit Waldfrucht-Deckel

pro Person 18,50

[Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Menü-Vorschläge.](#)