

ANDRE'S

R E S T A U R A N T

Speisenkarte

.. genießen Sie behagliche Stunden in unserem Restaurant
und im Sommer auf unserer mediterranen Terrasse!

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag ab 17.30 Uhr

An Sonn- und Feiertagen von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr

Für größere Gruppen nach Absprache

Montag Ruhetag

Wir bitten um Tischreservierung unter 02381/3051835

oder info@andresrestaurant.de

Werler Str.32

59065 Hamm

Tel. 02381 3051835

Fax 02381 4360096

www.andresrestaurant.de

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind Hauchdünn geschnittene Scheiben vom rohen Rind mit Parmesan und Zitronen-Olivenöl am Salatbouquet	10,90 €
Tatar vom Lachs Lachstatar am Salatbouquet mit frischem Baguette	16,90 €
Bruschetta Classic Marinierte Tomatenwürfel auf geröstetem Brot	5,90 €
Anti Pasti „nach Art des Hauses“ Gemischter Vorspeisenteller aus dem Tagesangebot mit geröstetem Brot	11,90 €
Burger Vom Rauchlachs und Reibekuchen mit Senf Dill Sauce am Salatbouquet	11,90 €

Salate

Salat – Champignons / Pinienkerne Gemischter Salat mit Pinienkernen, gebratene Champignons und unserem Hausdressing	13,90 €
Salat Geflügel Großer gemischter Salat mit gebratener Geflügelbrust und unserem Hausdressing	13,90 €
Großer gemischter Salat mit Hausdressing	9,90 €

Alle Salate werden mit frischem Baguette serviert und können auf Wunsch mit Sahnedressing angerichtet werden

Suppen

Tomatensuppe	4,90 €
Tagessuppe	5,90 €

Pasta

Pasta mit frischem Lachs an leichter Zitronen-Sahnesauce, Baguette	14,90 €
Pasta „Meeresfrüchte“ mit Garnelen und Meeresfrüchten, Baguette	15,90 €
Pasta mit Geflügelbruststreifen in leichter Knoblauch-Sahne-Sauce und Baguette	14,90 €

Fisch

Gegrilltes Filet vom frischen Lachs auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln	19,90 €
Rauchlachs Heiße Ofenkartoffel mit Sauerrahm am Salatbouquet	12,90 €
6 Riesengarnelen aus Wildfang in leichtem Knoblauch-Kräuter Öl dazu Salat und Baguette	21,90 €

Weiterer frischer Fisch siehe Tageskarte im Restaurant
Hummer und Austern auf Vorbestellung

Vegan

Heiße Ofenkartoffel am Salatbouquet mit Mango Chili Relish dazu Tagesgemüse	12,90 €
3 Gewürzte Gemüsespieße an leichtem Knoblauchöl mit gerösteten Walnüssen dazu Röstitaler und gemischter Salat mit Hausdressing	12,90 €
Gemüse-Pasta-Pfanne in leichter Kokos-Sauce dazu Tagesgemüse und verschiedene Blattsalate	12,90 €

Rodeo - Steak

RODEO „Filetsteak Pfeffer“ Filetsteak saftig gegrillt auf Pfeffersauce mit hausgemachten Rösti und gemischter Salat	29,90 €
RODEO „Rinderfilet Kräuterbutter“ Filetsteak saftig gegrillt mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	29,90 €
RODEO „Filetspitzen Pfefferrahm“ Filetspitzen in einer Pfefferrahmsauce mit Pasta und gemischter Salat	25,90 €
RODEO „Entrecote“ Mit Kräuterbutter, gemischter Salat und Rosmarinkartoffeln	24,90 €
RODEO „Burger“ Saftiges Rindfleisch mit Pastramisauce, Käse, Tomate, Gurke, Blattsalat, Im Burgerbrötchen dazu gemischter Salat und Pommes Frites	15,90 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsass“ Flammkuchen mit Creme Fraiche, Speckwürfel und Lauchzwiebeln	9,90 €
Flammkuchen „Toscana“ Flammkuchen mit Creme Fraiche, Tomate, Basilikum und Mozzarella	10,90 €
Flammkuchen „Wangerooge“ Flammkuchen mit Creme Fraiche, Frischer Lachs, Blattspinat und Mozzarella	11,90 €

Schweinefilet / Schweineschnitzel

Schweinefilet „Bernaise“	15,90 €
Zwei saftig gegrillte Schweinemedallions mit geschmorten Champignon auf hausgemachten Rösti, Sauce Bernaise und gemischter Salat	
Schweinefilet „Pfefferrahm“	18,90 €
Drei saftig gerillte Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce dazu Tagesgemüse und Kroketten	
Schnitzel „Wiener Art“	13,90 €
mit Pommes Frites und gemischter Salat	
Schnitzel „Champignon“	15,90 €
mit Sauce Bernaise dazu Kroketten und gemischter Salat	

Zusätzliche Beilagen

Jumbo Oliven	3,90 €
Kleiner gemischter Salat	4,90 €
Tagesgemüse	3,50 €
Gegrilltes Tagesgemüse	5,50 €
Portion Pommes Frites	3,00 €
Bratkartoffeln	3,50 €

Kinderkarte

Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Salatbouquet	5,90 €
Kleines Schweinelachsschnitzel mit Kroketten am Salatbouquet	8,90 €
Mini – Kids – Burger mit Pommes Frites am Salatbouquet	8,90 €
Pasta mit Tomatensauce	5,90 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,60 €
Cappuccino		2,80 €
Espresso/Macchiato		2,60 €
Tee verschiedene Sorten		2,60 €
Latte Macchiato		3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne		2,80 €
Milchkaffee groß		4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola	0,33 l	2,70 €
Afri Cola ohne Zucker	0,33 l	2,70 €
Bluna-Orange, Bluna Mix, Bluna Zitrone	0,33 l	2,70 €
Apfelschorle	0,25 l	2,70 €
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Kirschsafft, Traubensaft	0,20 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon oder Ginger-Ale	0,20 l	3,00 €
Rhodus Classic oder Naturelle	0,25 l	2,70 €
Rhodus Classic oder Naturelle	0,75 l	6,50 €
Hausgemachte Limonaden verschiedene Geschmackssorten	0,50 l	4,90 €

Biere

Warsteiner vom Fass	0,30 l	2,80 €
Isenbeck Dunkel vom Fass	0,30 l	2,80 €
Krefelder	0,30 l	2,80 €
Radler	0,30 l	2,80 €
Warsteiner Alkoholfrei Flasche	0,30 l	2,80 €
Warsteiner Radler alkoholfrei Flasche	0,30 l	2,80 €
Isenbeck Malz Flasche	0,30 l	2,80 €
Weizen König Ludwig Hell, Dunkel und Alkoholfrei	0,50 l	4,50 €

Offene Weine Karaffe 0,25l

Chardonnay Fruchtig, weicher Weißwein von aparter Leichtigkeit		5,90 €
Pinot Grigio zarter und ein wenig spritziger Weißwein		5,90 €
Lugana Dieser Weißwein ist frisch und elegant.		6,90 €
Primitivo del Salento Intensiver, rubinroten Rotwein		5,90 €
Nero de Avola Vollmundiger Rotwein		5,90 €
Montepulciano d abruzzo Dunkler fruchtiger Rotwein		5,90 €
Prosecco Veneto spritzig, frisch	0,1 l	4,90 €

Liköre 2 cl

Sambuca	2,80 €
Averna Amaro	2,80 €
Ramazotti	2,80 €
Fernet Branca	2,80 €
Amaretto	2,80 €
Druffel Pflaume in Aquavit	2,80 €

Grappa

Marcati	4,50 €
Storica Nera	6,00 €
Storica Bianca	6,00 €

Weitere Spirituosen auf Anfrage

Deklarationspflicht - kreative Küche

Verehrte Gäste

Auf Grund der neuen Gesetzgebung zum Schutz des Konsumenten sind wir angehalten allergene Inhaltsstoffe unser Speisen auszuweisen.

Die Küche in Andre´s Restaurant beruht auf einem hohen Maß an Kreativität und Individualität. Unsere tägliche Arbeit wird ebenso erheblich von schwankenden Geschmäckern und Konsistenzen natürlicher und saisonaler Produkte beeinflusst.

Unsere Gerichte werden hochwertigen Ölen, besten Essigen und Kräutern und Zutaten in seinem Geschmack auf natürliche Weise unterstützt.

Auf die Verwendung von künstlichen Geschmacksverstärkern haben bisher gut verzichten können und werden das in Zukunft auch so tun.

So ist es durchaus möglich und gewollt, dass unsere Gerichte nicht jeden Tag gleich schmecken und auch nicht unbedingt immer die gleichen Zutaten Verwendung finden. Das macht es uns schlichtweg unmöglich jede Speise, die wir frisch für Sie zubereiten, schriftlich aus Neue zu deklarieren.

Natürliche Grundprodukte sollen mit natürlichen Zutaten vereint ein Genuss sein. Dies hebt unsere Küche von industrieller Massenware und Einheitsgeschmack ab.

Folgende Hauptallergene können in allen unseren Gerichten enthalten sein:
Eier, Erdnüsse, Fisch, Getreide, Krebstiere, Lupinen, Milch, Nüsse, Sesam, Senf, Soja, Weichtiere

Bitte fragen Sie im Einzelfall, wie bisher auch, unseren Service
Und weisen Sie ausdrücklich auf eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien hin.
Selbstverständlich werden wir Ihre Wünsche bei der individuellen Zubereitung Ihrer Speisen mit gebührender Sorgfalt berücksichtigen.