

Kohlenbacher Hof

Landhotel ♥ Restaurant

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Landhotel-Restaurant Kohlenbacher Hof.
Wir freuen uns Sie bereits in der 4. Generation
in unserem Hause begrüßen zu können!
Genießen Sie die nächsten Stunden
und lassen Sie sich aus dem Herzstück unseres Hauses verwöhnen!

Ihre Familie Gluminski und Mitarbeiter

Unsere Restaurantöffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Sonntag
11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 22 Uhr

Küchenzeiten:

Mittwoch bis Samstag 12-14 Uhr und 17:30 bis 21 Uhr
Sonntags 11:30 bis 14 Uhr und 17:30 bis 20 Uhr
(letzte Bestellmöglichkeit jeweils 30 min vor Ende der Küchenzeit)

Sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit oder einer Allergie?
Bitte sprechen Sie uns an; wir beraten Sie gerne oder reichen Ihnen
unsere Allergiker – Speisekarte.
Da unsere Speisen frisch zubereitet werden, ist es nicht auszuschließen,
dass überall Spuren aller Allergene enthalten sein können.

Nr. 1 mit Geschmacksverstärker;
Nr. 2 mit Farbstoff (u.a. im Essig);
Nr. 3 mit Konservierungsstoff (im Speck)
Nr.4 Chininhaltig
Nr.5 enthält Sulfite

Kohlenbacher Hof

Landhotel ♥ Restaurant

...ein Aperitif vorweg oder auch zwischendurch?

Glas Sekt ⁵ mit Likör verfeinert z.B. Cassis, Pfirsich, Himbeer, Brombeer, Kastanie ... ***	€ 6,50
Hugo Sekt ⁵ mit Holunderblütensirup und Soda auf Eis ***	€ 7,50
Aperol ² Sprizz ⁵ ***	€ 7,50
Glas Sekt ⁵ „Spritz“ Sekt ⁵ , Maracujasaft und Soda auf Eis ***	€ 7,50
Campari ² Maracuja	€ 7,50

...oder gerne auch alkoholfrei

Sanbitter ² mit Orangensaft „alkoholfrei“ ***	€ 6,90
Hugo „alkoholfrei“ Holunderblütensirup mit Tonic Water ⁴ auf Eis	€ 6,90

...„unsere Klassiker“

„Kohlenbacher-Schorle⁵“

Weißwein oder Rose
mit Soda und Tonic Water⁴ aufgefüllt,
Minze und Limette auf Eis
€ 5,50

„Kohlenbacher Mixgetränk – alkoholfrei“

Sirup nach Wahl mit Soda aufgefüllt auf Eis
(Rhabarber, Brombeere, Holunder, Grenadine, Grapefruit...)
€ 3,90

Nr. 1 mit Geschmacksverstärker;
Nr. 2 mit Farbstoff (u.a. im Essig);
Nr. 3 mit Konservierungsstoff (im Speck)
Nr. 4 Chininhaltig
Nr. 5 enthält Sulfite

Kohlenbacher Hof

Landhotel ♥ Restaurant

Ein Süppchen vorweg...

Kleines Tagessüpple

€ 5,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Grießklößchen

(auch vegetarisch möglich!)

€ 7,50

Curry-Mangosuppe 

mit gebratener Garnele am Spieß

€ 9,90

Leichte Salatvariationen...

Bunte Salatauswahl^{1,2}

mit gebratenen Putenstreifen

€ 18,90

Bunte Salatauswahl^{1,2}

mit gebratenen Minimaultäschle

€ 16,90

Bunte Salatauswahl^{1,2}

mit Falafelbällchen und Dip 

€ 18,90

Lieber Vegetarisch...

Hausgemachtes Kürbis-Kartoffelrösti

mit Pilzen und Käse überbacken

dazu Gemüsevariation

bunter Salatteller^{1,2}

€ 28,90

Nr. 1 mit Geschmacksverstärker;

Nr. 2 mit Farbstoff (u.a. im Essig);

Nr. 3 mit Konservierungsstoff (im Speck)

Nr. 4 Chininhaltig

Nr. 5 enthält Sulfite

Kohlenbacher Hof

Landhotel ♥ Restaurant

Unsere Klassiker ...

Geschnetzeltes von der Pute in Curryrahmsauce
dazu Basmatireis und bunter Salatteller^{1,2}
€ 19,90

2 Panierte Schnitzel
dazu Pommes frites und bunter Salatteller^{1,2}
€ 22,90

Medaillons vom Schweinefilet „Schweizer Art“
mit Champignons und Käse überbacken
an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle
und bunter Salatteller^{1,2}
€ 29,90

Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen à la Crème auf Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller^{1,2}
€ 33,90

Alles Hausgemacht:
Hirschragout mit Preiselbeerbirne
Apfelrotkohl und Spätzle
Bunter Salatteller^{1,2}
€ 32,90

Hecht- und Lachsklößchen an Hummerschaum
mit Bandnudeln und bunter Salatteller^{1,2}
€ 29,90

Zartes Rumpsteak auf Pfefferrahmsauce
dazu Dauphinkartoffeln und bunter Salatteller^{1,2}
€ 36,90

*Alle Gerichte können auch als kleinere Portion bestellt werden; wir ziehen € 2 ab!
Nicht ganz leer gegessen? Gerne packen wir Ihnen den Rest ein; wir berechnen € 1 für die Verpackung.*

Nr. 1 mit Geschmacksverstärker;
Nr. 2 mit Farbstoff (u.a. im Essig);
Nr. 3 mit Konservierungsstoff (im Speck)
Nr. 4 Chininhaltig
Nr. 5 enthält Sulfite