

# *Gasthof Becker*

*Gaststätte - Restaurant - Partyservice - Gästezimmer*

## **Speisekarte**

Gasthof Becker · Tiegenhöferstraße 2b · 42489 Wülfrath

Restaurant/Partyservice Tel: 02058-913743

Gästezimmer Tel: 02058-913745

E-Mail: [info@gasthof-becker.de](mailto:info@gasthof-becker.de)

[www.gasthof-becker.de](http://www.gasthof-becker.de)

# Für den kleinen Hunger

## Suppen

- |                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| 1. Hühnersuppe mit Einlage          | 5,20 € * |
| 2. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken | 6,10 € * |
- Zu allen Suppen reichen wir Baguettebrot

## Verschiedenes

- |   |           |
|---|-----------|
| 3. Rindergulasch (viel Fleisch) mit Baguettebrot                          | 8,60 €    |
| 4. Ofenkartoffel mit Creme, Salatgarnitur                                 | 8,90 €    |
| - und gebratenem Speck  | 13,40 €   |
| - und frischem Räucherlachs   | 15,60 €   |
| 5. Gebackener Camembert mit Preiselbeeren<br>und Baguettebrot             | 8,90 € *  |
| 6. Räucher- oder Graved Lachs<br>mit Honig-Dillsauce und Kartoffelrösti   | 15,30 €   |
| 7. Hausgeräucherte Forellenfilets mit<br>Sahnemeerretich und Baguettebrot | 14,20 € * |

# Schweineschnitzel

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 8. Schnitzel Wiener Art  | 13,50 € <sup>*2,3,4,a,c,g</sup>   |
| 9. Zigeunerschnitzel   | 15,20 € <sup>*2,3,4,a,c,g</sup>   |
| 10. Jägerrahmschnitzel   | 16,50 € <sup>*2,3,4,a,c,g</sup>   |
| 11. Paprika-Sahne-Schnitzel  | 16,50 €                           |
| 12. Schnitzel mit frischen Champignon,<br>Röstzwiebel und Sauce Hollandaise  | 18,90 € <sup>*2,3,4,a,c,g</sup>   |
| 13. Cordon Bleu (vom Schwein)  | 18,30 € <sup>*2,3,4,a,c,g</sup>   |
| 14. Schnitzel mit Rührei und Krabben<br>(Saisonbedingt nicht immer vorrätig) | 20,70 € <sup>*2,3,4,a,c,g,b</sup> |

Alle Gerichte wahlweise mit Pommes, Kroketten,  
Kartoffelrösti und Vorspeisensalat

Mit Bratkartoffeln Aufpreis 2,20 €

## Vom Grill

15. Cevapcici	13,20 €
16. Bauernspieße (Souvlaki) mit Tzaziki oder Ajvar	16,30 € <sub>g,3.</sub>
17. Halb und Halb (Souvlaki und Cevapcici )	15,50 €
18. Lummersteaks mit frischen Zwiebel-Kräuter-Champignons	18,50 €
19. Balkan-Grillteller <small>(1 Steak, 2 Cevapcici, 1 Spieß).</small>	19,50 €
20. Arg. Rumpsteak mit Kräuterbutter oder mit Röstzwiebel	23,50 € 24,50 €
21. „Rumpsteak Strindberg“ Arg. Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste	27,50 €
22. Entrecote "Cafe de Paris" <sub>ki.</sub> oder mit "Sauce Bernaise"	27,90 €.
23. Grillteller "Gasthof Becker" <small>(versch. Fleischsorten mit 3 versch. Saucen)</small>	25,50 €
24. Grillplatte für zwei Personen	47,50 €

Alle Gerichte wahlweise mit Pommes, Kroketten oder  
Kartoffelrösti und Vorspeisensalat  
Mit Bratkartoffeln Aufpreis 2,20 €

## Salate

25. Gemischter Beilagensalat	3,80 €
26. Bauernsalat, gemischter Salat mit Schafskäse Oliven und Bagutte	12,70 €
27. Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei Zwiebeln und Baguette	13,70 €
28. Gemischter Salat mit Krabben und Baguette (Saisonbedingt nicht immer vorrätig)	17,90 €

## Für Kinder

29. kleines Schnitzel mit Pommes	8,50 €
30. Chicken Nuggets mit Pommes	8,50 €
31. Portion Pommes	4,00 €
Räuberteller	0,00 €
Ein Teller, eine Gabel/Löffel. geräubert wird bei Mama und Papa	
Div.: Ketchup, Mayonaise, Senf	0,40 €

Bitte beachten Sie auch unsere stetig wechselnden Tagesgerichte.

Auch bei Sonderwünschen sind wir gerne bereit Ihnen etwas entsprechendes zu zubereiten.

# *Gasthof Becker*

*Gaststätte - Restaurant - Partyservice - Gästezimmer*

## **Getränkekarte**

Gasthof Becker · Tiegenhöferstraße 2b · 42489 Wülfrath

Restaurant/Partyservice Tel: 02058-913743

Gästezimmer Tel: 02058-913745

E-Mail: [info@gasthof-becker.de](mailto:info@gasthof-becker.de)

[www.gasthof-becker.de](http://www.gasthof-becker.de)

# Biere:

## Biere vom Fass

Diebels Alt a 0,25l	2,20 €
Becks Pilsener a 0,25l	2,20 €
Krombacher Pils a 0,25l	2,20 €
Radler a 11 0,25l	2,20 €
Krefelder a 119 0,25l	2,20 €
Diebels Alt a 0,5l	4,40 €
Becks Pilsener a 0,5l	4,40 €
Spaten Hell a 0,3l	2,50 €
Spaten Hell a 0,5l	4,40 €

## Flaschenbiere

Franziskaner Weizen a 0,5l	4,40 €
Franziskaner Alkoholfrei a 0,5l	4,40 €
Alkoholfreies Pilsener a 0,33l	2,60 €
Corona a 0,33 l	3,00 €

# Alkoholfreie Getränke:

## Softdrinks:

Coca Cola 0,2l	2,20 € <small>1,2,5</small>
Fanta 0,2l	2,20 € <small>1,2</small>
Sprite 0,2l	2,20 € <small>1,2</small>
Cola Zero 0,2l	2,20 € <small>1,2,3,4,5</small>
Apfelschorle 0,2l	2,20 €

## Schweppes:

Bitter Lemon 0,2 l	2,80 €
Tonic Water 0,2 l	2,80 €
Ginger Ale 0,2 l	2,80 €

## Wasser:

Haaner Felsenquelle 0,25l	2,20 €
Haaner Felsenquelle 0,5l	4,20 €
Berg.Waldquelle <small>(Stilles Wasser)</small> 0,5l	4,20 €
Haaner Quelle Medium 0,7l	5,00 €
Haaner Quelle Classic 0,7l	5,00 €



## Warme Getränke

Kaffee	2,20 € <sub>5</sub>
Cappuccino	2,70 € <sub>5,8,g</sub>
Cappuccino (mit Schokonote)	2,90 € <sub>5</sub>
Latte Macchiato	3,20 € <sub>5,8,g</sub>
Milchkaffee	2,70 € <sub>5,8,g</sub>
Espresso	2,40 € <sub>5</sub>
Heiße Schokolade	2,50 € <sub>8,g</sub>
Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €
Grog mit Rum	4,40 €

## Offene Weine

### Weißweine

Blanchet Trocken 0,2l	4,20 €
Weißweinschorle 0,2l	2,90 €

### Rotweine

Dornfelder trocken 0,2l	4,40 €
Dornfelder lieblich 0,2 l	4,40 €

## Säfte

Apfelsaft 0,2l	2,80 €
Orangensaft 0,2l	2,80 €
Kirschsafft 0,2l	2,80 €
Bananensaft 0,2l	2,80 €

## Sekt

### Hausmarke Mumm

Piccolo 0,2l	4,90 €
Flasche 0,7l	15,50 €

Secco Rose 0,7l (Kochan+Platz)	16,50 €
-----------------------------------	---------

# Weingut Kochan und Platz Lieser/Mosel

## Weißweine

Weißer Burgunder

0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € 0,75l 18,50 €

Grauer Burgunder

0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € 0,75l 18,50 €

Riesling Classic

0,1l 3,00 € 0,2l 5,80 € 0,75l 17,50 €

Kerner lieblich

0,1l 3,30 € 0,2l 6,40 € 0,75l 19,00 €

## Rotweine

Dornfelder trocken

0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € 0,75l 18,50 €

Dornfelder lieblich

0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € 0,75l 18,50 €

## Rotlinge

Rotling trocken

0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € 0,75l 18,50 €

Rotling feinherb

0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € 0,75l 18,50 €

Rotling lieblich

0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € 0,75l 18,50 €

# Spirituosen 2cl

## **Klare Spirituosen**

Fürst Bismark	2,00 €
Ouzo Pilavas	2,00 €
Tequilla	2,20 €
Linie Aquavit	2,50 €
Absolut Vodka	2,00 €
Sambucca	2,20 €
Gordons Gin	2,20 €

## **Brände :**

Osborne 103	2,20 €
Grappa Riserva	2,70 €

## **Bitter und Kräuter**

Jägermeister	2,20 €
Ossenkämper	2,20 €
Killepitsch	2,20 €
Ramazotti	2,50 €
Campari	2,50 €
Butzelmann	2,20 €
Apperol	2,20 €

## **Liköre**

Bessen Genever	2,00 €
Baileys	2,20 €

Williams Pircher	2,50 €
Veterano	2,00 €

**Edelbrände:**

Williamine Morand	3,80 €
Prinz Alte Marille	3,20 €
Prinz Alte Kirsche	3,20 €
Prinz Alte Haselnuss	3,20 €
Prinz Alte Wald Himbeere	3,20 €
Prinz Alte Zwetscke	3,20 €

**Rum:**

Bacardi Oakheart	2,20 €
Bacardi	2,20 €
Captain Morgan	2,20 €
Havana Club	2,20 €

**Liköre:**

Liquer 43	2,20 €
Kroatischer Kruskovac	2,50 €
Amaretto	2,20 €
Frangelico	2,50 €
Malibu	2,20 €
Batida de Coco	2,20 €
Limunchelli	2,50 €
Nordhäuser Eismint	2,00 €
Krumme	2,20 €

**Whisky:**

Jim Beam	2,20 €
Jack Daniels	2,50 €
Ballentines	2,50 €
Glen Grant	2,50 €
Tullamore Dew	2,50 €

# Longdrinks

## 0,1l (2 cl)

103er mit Cola	3,50 €
Havanna Club mit Cola	3,80 €
Jim Beam mit Cola	3,80 €
Jack Daniel`s mit Cola	4,00 €
43er mit Milch	3,80 €
Wodka mit O-Saft	3,80 €
Gin Tonic	4,00 €

## 0,2l (4 cl)

103er mit Cola	6,50 €
Havanna Club mit Cola	7,00 €
Jim Beam mit Cola	7,00 €
Jack Daniel`s mit Cola	7,50 €
43er mit Milch	7,00 €
Wodka mit O-Saft	7,00 €
Gin Tonic	7,00 €

## Cocktail`s

Apperol Spritz	7,50 €
Cuba Libre	8,00 €
Long Island Ice Tea (0,5l)	10,50 €

Viele weitere Kombinationen auf Anfrage möglich...

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.

Zeichenerklärung

1. INHALTSSTOFFE: 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoffen, 3 Antioxidationsmittel  
4 Geschmacksverstärkern, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel  
7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel  
13 gewachst, 14 Nitritpökelsalz, 15 Taurin, 16 Tartrazin  
2.) ALLERGENE: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte und Nüsse,  
i Sellerie, k Senf, l Sesamsamen, m Schwefeldioxid und Sulphiten Lupinen, o Weichtiere