JANUAR

Kalte Jahreszeit – Zeit für „Hausmannskost“
Im gesamten Monat Januar bieten wir Ihnen „Hausmannskost“ auf unserer Speisekarte an. z.B. herzhafte Linsensuppe, deftig gefüllte Rinderrouladen, Dicke Bohnen und Grünkohl

Wir sind wieder da!
Unsere Weihnachtsferien sind beendet und wir starten am 07.01.2019 gut erholt mit einem Spezialangebot in ein neues Jahr.

Unser beliebtes Schnitzelpfännchen!
(Zeitraum vom 06.01.-31.01.2020)
Drei kleine Schnitzel vom Kalb, Schwein und Pute – gereicht mit Zigeunersoße, Champignonrahmsoße oder Sauce Béarnaise, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln und ein knackiger Salat
Pro Person 14.00

!!! EMPFEHLUNG !!!
VERSCHENKEN SIE GUTSCHEINE FÜR UNSERE EVENTS AN IHRE FREUNDE UND DIE FAMILIE
www.hotel-luedenbach.de/gutschein

!!! EMPFEHLUNG !!!
GROSSER
PRINZENFRÜHSCHOPPEN AM 09.02.2020
BBQ‘S & vieles mehr!

CATERING & BBQ VOR ORT

Die Qualität unseres Essens und den Service des Personals möchten wir ab sofort gerne auch bei Ihnen vor Ort anbieten. Das heißt für Sie, dass ganz gleich ob für eine **Feier**, ein **Firmenevent** oder auch einen **kulinarischen Abend**, das Essen zu Ihnen kommt.

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen gerne ein umfangreiches **Catering**, **Fingerfood** oder auch ein ganzes **BBQ-Event** an – auch inklusive Personal.

www.hotel-luedenbach.de/catering

BBQ CATERING *Jetzt buchen!*

Lüdi's BIERGARTEN

Kostenlose E-Bike-Tankstelle

Lieber Biergartengast, wir bitten zu beachten, dass Speisen/Getränke im Biergarten nicht serviert werden. Sollten Sie ein umfangreicheres Angebot mit Bedienung bevorzugen, bitten wir Sie im Restaurant oder auf unserer Terrasse Platz zu nehmen.

Die aktuellen Öffnungszeiten und weitere Informationen finden Sie im Internet.

Ob der Biergarten geöffnet ist, sehen Sie auf unserer Internetseite oben rechts am grünen Bierkrug.

BESUCHEN SIE UNS IM
BIERGARTEN
www.hotel-luedenbach.de/biergarten

WIR HABEN WEITERE
HOTELZIMMER
MODERNISIERT

Unsere modernisierten Hotelzimmer

Jünft KÖLSCH

Bergisches Landbier
Traditionell dunkel - Original obergärig

Erzquell Pils

ZUNFT FASSBRÄUSE

Golden Malz
ENERGIE FÜR AKTIVE

Golden Malz

Liebe Gäste, leider müssen wir uns vorbehalten, Änderungen an diesem Kalender vorzunehmen. Alle Preise in Euro inklusive ges. MwSt.
HERZLICHT
Ihre Familien Lüdenbach

Hotel LÜDENBACH

HOTELZIMMERPREISE 2019

Unsere Zimmerpreise verstehen sich inkl. Frühstück und einer gratis Flasche Mineralwasser.
Alle Hotelzimmer sind Nichtraucherzimmer, ausgestattet mit: Dusche, WC, Telefon, Haartrockner, Schreibtisch und LCD-TV mit digitalem Satelliten-Empfang und 80 Sendern (auch als PC-Monitor nutzbar), kostenfreiem W-LAN-Hotspot von Hotsplots (www.hotsplots.de).

Kategorie A (18 m²)
Einzelzimmer ..... **ab 60**
Zweibettzimmer ..... **ab 85**
Doppelzimmer zur Einzelbelegung ..... **ab 65**
Doppelzimmer ..... **ab 85**

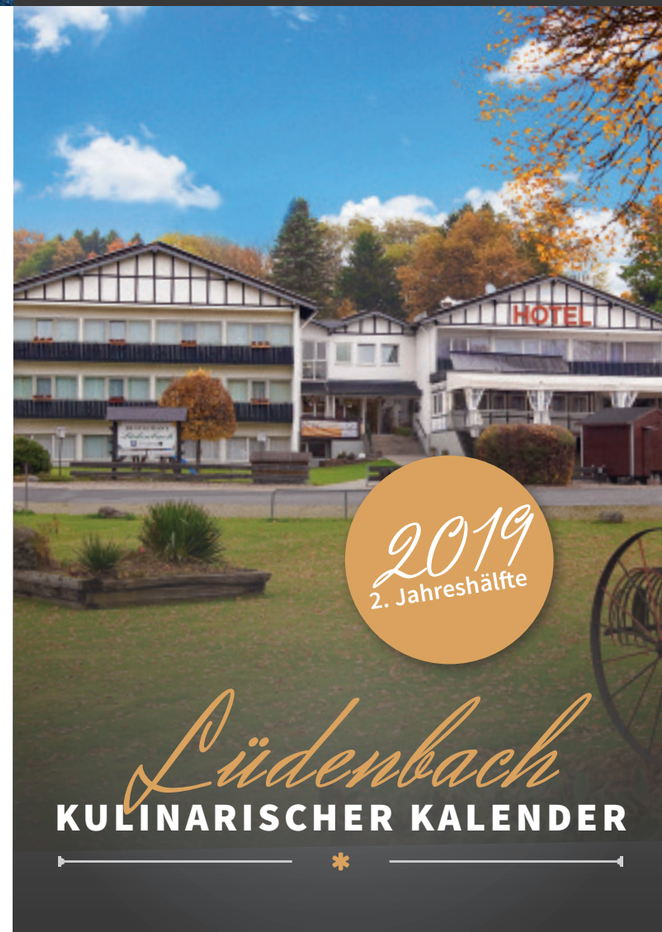
Kategorie B (18-26 m²) zum Teil mit Balkon
Einzelzimmer ..... **ab 75**
Doppelzimmer ..... **ab 95**
Doppelzimmer zur Einzelbelegung ..... **ab 75**

HOTEL · RESTAURANT
Lüdenbach
FEIERN-TAGEN-ENTSPANNEN

Hotel Lüdenbach
Klef 99, 51491 Overath
Tel. 02206/95380
Fax 02206/81602
info@hotel-luedenbach.de
www.hotel-luedenbach.de

www.facebook.com/HotelLuedenbach

Layout, Druck & Gestaltung: www.pictibe.de, Overath



2019
2. Jahreshälfte

Lüdenbach
KULINARISCHER KALENDER

JULI

ZUSATZ TERMIN BBQ 05.+06.07.2019 ab 18 Uhr
Verschieden Fleischsorten, Bratwürste, Garnelen, Fisch und Fleischspieße.
Dazu ein Vorspeisen & Dessertbuffet.....**22.80**

21.07.2019 musikalischer Nachmittag im Biergarten ab 16:00 Uhr
mit der Vilkerather Boygroup „WIR“
+ evtl. Rott AKTIV (Info folgt)

Wir starten in die Pfifferling Saison.
Genießen Sie das „Gold des Waldes“, „natur“ gebraten, in Rahmsoße zu verschiedenen Fisch- und Fleischgerichten

▶ **Oma´s Kalbsschnitzel** mit Pfifferlingen in Rahm, Salat und Kroketten **21.00**

Biergarten Special
im JULI + AUGUST

Immer freitags:
Knusprig gebratene Reibekuchen
mit Apfelmus und Schwarzbrot
9.80

Immer sonntags:
Fish and Chips
5.10

JETZT ONLINE
RESERVIEREN
www.hotel-luedenbach.de
/reservierung

AUGUST

23.08.2019 – BBQ ab 18 Uhr
Verschieden Fleischsorten, Bratwürste, Garnelen, Fisch und Fleischspieße. Dazu ein Vorspeisen- und Dessertbuffet
Preis pro Person **22.80**

Unsere besondere Empfehlung im August:
Gemischte sommerliche Blattsalate in Vinaigrette mit 4 gebratenen Riesengarnelen, Honig-Senf-Dill Creme Fraiche und frischem Baguette.....je **13.50**

Einschulung - Feiern Sie bei uns.
Ihr Kind wird eingeschult. Das sollte gefeiert werden: Reservieren Sie rechtzeitig!

SEPTEMBER:

Der „Neue“ Wein ist da…
Federweißer hält Einzug im Biergarten
Genießen Sie in unserem Biergarten Federweißen mit frischem Flammkuchen in verschiedenen Variationen. (Natürlich ist der neue Wein auch im Restaurant, sowie auf unserer Sonnenterrasse erhältlich)

Unsere besondere Empfehlung im September:

BBQ geht…Homestyle kommt –
„HOME STYLE“ ANGUS RUMPSTEAK
Rumpsteak mit Raucharomen gereicht mit Steak House Pommes Frites, Grillgemüse, Baconbutter und Gewürzmayonaise
..... **25.50**

OKTOBER

Herbstmenü
Getrüffelte Selleriesuppe mit Selleriestroh 4.80

Fasanenbrust im Speckmantel auf Weinsauerkraut mit glacierten Trauben und Kartoffelkrusteln 16.00

Blaubeerblinis mit Zimt-Zucker uns Karameleis 4.90

Menüpreis **23.90**

TIPP: Nach Lieblingsrezept unseres Küchenchefs: Rehrücken „BADEN BADEN“
Ganzer Rehrücken am Stück gegart für 4 Personen Preiselbeerbirne/Spätzle/Spitzkohl/Kirsch-Pfeffer-Soße.....**98 €**

Weintipp dazu:
2016er Rotwein „Cuvée“, Im Holzfass gereift, trocken, Goldmedaille bei der fränkischen Weinpämierung, Weingut Clemens Fröhlich/Franken
Flaschenpreis.....**26.00**

▶ **Oma´s Russenei**
(Kartoffelsalat mit Ei und Lachs) **9.50**

Unsere besondere Empfehlung im Oktober:

„Wildpfännchen“
Medaillon von Wildschwein und Reh, Wildentenbrust, hausgemachte Spätzle, Preiselbeerrahmsoße und knackiger Feldsalat

19.10.2019 Kulinarische Bierprobe
(mit Biersommelier Thorsten Henkels von der Erzquell Brauerei in Bilstein)

Kulinarische Bierprobe Menü:
Leberwurst in Zartbitterschokolade auf Rheinischem Schwarzbrot, Kabeljau mit Raucharomen und Lakritzsoße, auf Süßkartoffelpüree, Praline von Ziegenkäse und Pumpernickel auf Tomaten-Pfirsich-Salsa und Honig-Joghurtsoße, Malzbiersuppe mit Käse Croutons, Jakobsmuschel mit asiatischen Aromen auf Zitronenrisotto, Gefüllter Ochsenmarkknochen mit Erbsenpüree, Wachtelei und Trüffelöl, Kaffeesorbet mit Rumrosinen, Beef mit Ochsenmarkkruste, Boullion und Schnittlauch, Kochkäse mit Petersilie, Radieschen und Zwiebeln, Blaubeerclafoutis mit Joghurtschaum.

(Sie müssen bei persönlicher Reservierung Karten erwerben, bzw. bis 2 Wochen nach Reservierung bezahlen, da diese sonst verfällt)

Pro Person.....**67.00**

NOVEMBER

02.11.2019 – Kulinarische Weinprobe ab 18 Uhr
Couvert: Walnussbrot mit Salzbutter und Feigendipp, Amuse Bouche: Schafskäse im Weinblatt und Honig Chili Öl, Kleiner Spinatknödel auf Steinpilzen und Parmesan, Ochsenschwanzsuppe mit Madeira unter der Blätterteighaube, Heilbutt Filet auf Risotto von Strauchtomaten, Sorbet von der Williams Birne, Sou Vide gegarter Kalbsrücken mit geratener Garnele auf gerilltem Kürbis und Papaya, Variation von Orange und Zartbitterschokolade

Menü, Weine, Tafelwasser, Aperitif..... **67.00**

(Für die kulinarische Weinprobe müssen Sie bei persönlicher Reservierung Karten erwerben, bzw. bis 2 Wochen nach Reservierung die Karten bezahlen, da die Reservierung sonst verfällt).

Alle Jahre wieder – GANS schön lecker…
Unser allseits beliebtes Menü von der ofenfrischen Hafermastgans: Gerne auch ganze Gänse oder Enten am Tisch tranchiert oder zum Mitnehmen zum daheim genießen. Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Klares Gänsesüppchen, Feldsalat in Kartoffeldressing mit Brotcroutons und Apfelspalten dazu gebratene Gänseleber, Ofenfrischer Gänsebraten mit Kartoffelklößen, an Apfelrotkohl, glacierten Maronen und Gänse-Jus, Bratapfelparfait mit Walnussrahmeis und Amarettosabayone

▶ **Oma´s Kotelette**
mit Bratkartoffeln und Salat **14.00**

Dezember

Himmlische Zeiten! Vorfreude ist die schönste Freude. Genießen Sie allerlei Köstlichkeiten in der Advents- und Vorweihnachtszeit! Wir bieten Ihnen spezielle Weihnachtsmenüs und individuelle Angebote für Ihre persönliche Weihnachtsfeier.

Planwagenfahrt Weihnachtsmarkt Marialinden am 3. Advent – Abfahrt 14.30 Uhr + 15.30 Uhr
Wir starten ab Parkplatz Hotel Lüdenbach und fahren durch den hoffentlich weißen Winterwald zum Weihnachtsmarkt nach Marialinden. Während der Fahrt verwöhnen wir sie mit dampfendem Glühwein und Kinderpunsch. Auf dem Weihnachtsmarkt angekommen können sie Ess- und Dekowaren bestaunen und in gemütlicher Atmosphäre die vorweihnachtliche Stimmung genießen. **Nach Rückkehr ins Hotel servieren wir ein vorweihnachtliches 3-Gang Menü.**

(Für die Planwagenfahrt müssen Sie bei persönlicher Reservierung Karten erwerben, bzw. bis 2 Wochen nach Reservierung die Karten bezahlen, da die Reservierung sonst verfällt).
Preis pro Karte **42.00**

Adventsmenü
Terrine von der Hafermastgans mit Sauce Cumberland und Feldsalatröschen, Rahmsuppe von Esskastanien, Rinderfilet unter der Steinpilzkruste auf Rahmwirsing mit Serviettenknödel, Vorweihnachtlicher Dessertteller mit Aromen von Tonkabohne, Sternanis und Lebkuchen
Menüreis pro Person **36.00**

▶ **Oma´s Sauberbraten (vom Rind)**
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl **16.50**

!!! REZEPT !!!
Gerne können Sie unser Herbstmenü bei uns im Restaurant genießen, oder zu Hause nachkochen: **www.hotel-luedenbach.de/rezept-geschmorte-wildschweinkeule**