

Wirtshaus
im
Bendix

SPARGEL UND MEER

- frisch und regional -

Vorspeisen und kleine Gerichte

Sylter Krabbensuppe

nach dem Rezept von Jörg Lässig, Wenningstedt
Büsumer Krabben, Spargelstücken,
Weißweincreme, Sahne, Curry, Dill
9,50 €

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken
7,50 €

Bruschetta

mit Tomaten und Zwiebeln überbacken
8,50 €

Gratinierter Spargel

auf Bärlauch-Risotto
15,00 €

Salat à la Caesar

mit Blattsalaten, Tomaten, Parmesan,
Cesardressing, Hähnchenschnitzel und Baguette
16,00 €

Weinempfehlung

Moselriesling, QbA, feinherb
von unserem Hauswinzer Steffens aus Merl
0,20l - 7,50 €

Sauvignon Blanc, QbA, trocken
Bio-Weingut Sander / Rheinhessen
0,20l - 9,80 €
0,75l - 35,00 €

Hauptgerichte

Spargel „Klassisch“ (ca. 300g)
mit geräuchertem Schinken,
Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
28,00 €

Spargel „Klassisch“ (ca. 300g)
mit kleinem Kalbsschnitzel,
Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
28,00 €

Spargel „pur“ (ca. 300g)
mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
20,00 €

Spargel (ca. 300g)
mit Rauchlachs, Salzkartoffeln
und Sauce Hollandaise
28,00 €

Spargel (ca. 300g)
mit kurz gegrillten Lachsfiletscheiben,
franz. Buttersauce, Spinat und Rösti
29,50 €

Gebackenes Schnitzel vom Seelachs
mit Grillgemüse, Currysauce und Basmatireis
19,50 €

Fischteller
mit Spargel, Spinat, franz. Buttersauce,
Salicornes und Basmatireis
27,00 €

Pannfisch
gebratene Edelfische und gebackene
Knoblauchgarnelen – rustikal mit Bratspeck,
Bratkartoffeln und Senfsauce, Salat
21,50 €

Spargel „Sylter Art“
mit Nordseekrabben in Dillsahne,
Curry und Basmatireis
24,00 €

Wirtshaus
im
Bendix

WARME SCHMANKERL

Bayrischer Zwiebelrostbraten vom Angusrind
mit Braunbiersauce, Bratkartoffeln
und Salat 25,00 €

Rumpsteak (200g)
ein alter Klassiker mit grobem Pfeffer
Sauce Bearnaise, Rösti und Salat
Medium im Ofen mit Butter gegart 28,00 €

Wiener Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren, Salat,
Pommes frites 23,50 €
- kleine Portion - 18,50 €

Wirtshausteller
Rindersteak, Hähnchenschnitzel, Leberkäse,
Schmorzwiebeln, Champignons,
Bratkartoffeln, Salat 21,50 €

Gemüsecurry
kross gegrillt mit Basmatireis 15,50 €

Gratinierte Spätzle
mit Spargel, Tomaten, Käse
und Kräuterrahm 19,00 €

GUT & GÜNSTIG

Unsere Zentrale im Jammertal kauft große
Mengen bei bester Qualität ein.
Das Wirtshaus profitiert davon.

Rib-Eye-Steak (220g)
saftiges Steak vom Angus mit Fettrand,
Pfeffersauce, Schmorzwiebeln,
Champignons und Pommes frites 21,50 €

Chateaubriand (ca. 300g) „a la Paul Bocuse“
doppeltes Filetsteak aus dem Rohr mit Butter
und Kräutern, Pfeffersauce, Blattspinat, Rösti,
tranchiert für 2 Personen 45,00 €

BURGER

„Wirtshausburger“
gegrilltes Rindfleisch (180g) mit BBQ-Sauce,
Zwiebeln, Bacon, Käse, Rucola,
Reiberdatschi, Pommes frites 21,50 €

Bendixburger
gegrilltes Rindfleisch (180g), Bergkäse,
Bacon, Zwiebeln, gegrillter Blumenkohl,
Rucola, Thymian-Mayonnaise,
Pommes frites 18,50 €

Beilagensalat 3,90 €



Die Spinnerei und Weberei Paul Bendix war ein Familienunternehmen der Textilindustrie, das 1824 in Dülmen gegründet wurde. Ende der 50er Jahre war die Firma Paul Bendix mit damals 1.200 Angestellten der größte Arbeitgeber im Kreis Coesfeld.

Heute ist das historische Gebäude – bis auf die Fassade – kernsaniert. Hier befindet sich das Hotel Weberei Bendix mit 43 Zimmern, Appartements und Ferienwohnungen sowie das dazugehörige Wirtshaus (Konzeption und Leitung durch Schnieder. e.K.).

Wirtshaus
im
Bendix

ECHT BAYRISCH

Gebratener Leberkäse
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei,
Bratkartoffeln, Salat 17,50 €

Kässpatzen
Spätzle, Bergkäse, krosse Zwiebeln, Salat 15,50 €



FRÜHSTÜCKSBUFFET

täglich von 08:00 bis 10:30 Uhr

Bedienen Sie sich an unserer Brot- und Brötchenauswahl, Müsli, Obst, Eierspeisen frisch vom Grill und vielem mehr.

Inklusive Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und verschiedene Säfte, soviel Sie mögen.

Preis: 21,50 € je Person
Reservierung erwünscht

Langschläferfrühstück am Sonntag
von 08:00 bis 11:30 Uhr, All inclusive!
Preis: 23,50 € je Person

VITAMINE UND SALATE

Antipastiteller (ideal für 2 Personen als Vorspeise)
Gegrilltes, eingelegtes Gemüse, Oliven,
Rucola, geraspelter Käse, Pinienkerne, Tomaten,
Balsamico, Bruschetta, Baguette, Butter 14,00 €
- mit 50g Rauchlachs - 18,90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig
auf Blattsalaten mit Rucola, Walnüssen,
Balsamico, Baguette, Butter 13,90 €

Großer Salatteller „Classic“
Blattsalate, Rucola, Tomaten, Möhren, Mais,
Kidney-Bohnen, Krautsalat, Zwiebeln, Bergkäse,
Bratkartoffeln und Spiegelei 15,00 €

Großer Salatteller mit Baguette und Butter
Blattsalate, Rucola, Tomaten, Möhren, Mais,
Kidney-Bohnen, Krautsalat, Zwiebeln, Bergkäse
- und Hähnchenschnitzel - 15,00 €
- und Rauchlachs - 19,00 €

WIR LADEN GEBURTSTAGSKINDER EIN!

Wer in dieser Woche Geburtstag hatte und mindestens vier vollzahlende Gäste einlädt, zahlt für das eigene Hauptgericht nichts!



FRISCHE ERDBEEREN

- Panna Cotta**
mit frischen Erdbeeren 9,00 €
- Joghurtbecher mit Erdbeeren**
Vanilleeis, Fruchtsauce und Sahne 9,00 €
- Gepfefferte Erdbeeren**
mit grünem Pfeffer, Minzsahne, Vanilleeis 9,00 €

DESSERT

- Warmer Schokoladenkuchen**
mit Vanillesauce und Sahne 8,50 €

MINI DESSERT

- Sylter Milchreis**
mit Roter Grütze 5,00 €
- Bayrisch Creme**
mit Zwetschgenröster 4,80 €
- Rote Grütze**
mit Vanilleeis und Sahne 4,80 €

KINDERGERICHTE

- Kleines Hähnchenschnitzel**
mit Pommes frites und Salat 10,00 €
- Chicken Nuggets (6 Stück)**
mit Pommes Frites 10,00 €
- Pasta**
mit Tomatensauce 8,00 €



Küchenöffnungszeiten (Bestellannahme):

- Dienstag bis Samstag 12.00 - 14.30 Uhr
17.00 - 21.00 Uhr
- Sonntag und Montag Ruhetag