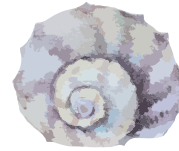


Wirtshaus
im
Bendix



NORDSEE-WOCHEN

bis Ostern

Vorspeisen und kleine Gerichte

Rauchlachs (50g) auf Rucola und Passe Pierre
mit Reibeplätzchen und Apfelmus
13,50 €

Krabbencocktail „klassisch“
Büsumer Krabben mit Grapefruit, Avocado,
Salatstreifen und Cocktailsoße
16,50 €

Sylter Krabbensuppe
nach dem Rezept von Jörg Lässig, Wenningstedt
Büsumer Krabben, Weißweincrème, Sahne
Curry, Dill
9,00 €

Zum Abschluss

Miniportion Beerengrütze
auf Bayerisch Creme
4,50 €



Hauptgerichte

Seelachsfilet
mit Senfsoße, Kartoffelpüree, Salat
18,00 €

Pannfisch
gebratene Edelfische und gebackene
Knoblauchgarnelen – rustikal mit Bratspeck,
Bratkartoffeln und Senfsauce, Salat
19,00 €

Fischteller
Steinbuttfilet, Medaillon de Lotte, Lachs
Ingwersahne mit Fenchel, Grillgemüse und Reis
26,00 €
kleine Portion 21,00 €

Steinbuttfilet in der Kartoffelkruste
Senfsoße, Salat
26,00 €

Seeteufelfilet mit Gemüsestreifen
Passe Pierre und grünem Curry, Reis
26,00 €
kleine Portion 21,00 €

Kabeljaufilet „Provencales“
im Ofen gebacken mit Tomaten, Rosmarin,
Knoblauch, Oliven, Lauch, Kräutersoße, Gemüse
und Kartoffelpüree
23,00 €

Wirtshaus
im
Bendix

EMPFEHLUNG

Pfeffersteak vom irischen Rumpsteak 200 g
Rotwein-Pfeffersauce, Grillgemüse,
Kartoffelpüree 28,00 €

inkl. kleinem Probiertglas gereifter Bordeauxwein



Bayerisches Kalbsrahmragout
mit Steinpilzen, Spätzle, Salat 21,50 €

Kleines Hähnchenschnitzel 100 g
auf Grillgemüse mit Curry, Ingwer,
Kokosmilch, Basmatireis 15,50 €

Tagliatelle in Rahm mit frischen Trüffeln
hauchdünnes Lachsschnitzel mit Kräutern (100 g)
in Butter gebraten 21,00 €

DESSERT



Bayrisch Creme
mit Beerenfrüchten 8,00 €

Rote Beerengrütze
mit Vanilleeis 7,00 €

Schokomousse
mit Vanilleeis 8,50 €

LUNCH-BUFFET

jeden Sonntag ab 12.30 Uhr

An unserem Buffet erwarten Sie
saisonale Köstlichkeiten und Klassiker
wie zum Beispiel: Sonntagsbraten,
Kalbsragout, Spezialitäten vom Wild,
Steaks und Schnitzel, Muscheln und
natürlich etwas Süßes zum Dessert

pro Person 28,00 €

Geburtskinder sind zum Lunch-Buffet
eingeladen! Wer in dieser Woche Geburts-
tag hatte und mindestens vier vollzahlende
Gäste einlädt, zahlt nicht für sich selbst!

Küchenöffnungszeiten (Bestellannahme):

Montag	Ruhetag
Dienstag bis Samstag	17.00 - 21.00 Uhr
Sonntag	12.30 - 20.30 Uhr

*gmiatlich
& geschmackig*

Wirtshaus
im
Bendix

*an Guadr
Mahlzeit
lass daas schmecka*

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Klare Thaisuppe mit Ingwer
Gemüse und Scampi (scharf) 9,00 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Rucola
Walnüsse, Pilze und Salat 12,50 €

WARME SCHMANKERL

Kässpatzen
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Zupfsalat 14,50 €

Penne mit Pilzrahmragout und Kräutern
Tomaten, Lauch, Bergkäse, Rucola 16,50 €

Wirtshaussalat - vegetarisch -
grüne Salate, Bohnen, Oliven,
Ziegenkäse, Zwiebeln, Walnüsse 14,50 €

Scharfes Grillgemüse - vegan -
mit Zwiebeln, Zucchini, Paprika,
Möhre, Champignons, Ingwer,
Curry, Kokosmilch und Basmatireis 14,50 €

WARME SCHMANKERL

Gebratener Leberkäs
mit Spiegelei, Zwiebel-Senfsauce,
Kartoffelpüree, Salat 16,80 €

Paulaner Salatteller
grüne Salate, bayerischer Weißkohl, Bohnen,
Champignons, Hähnchenstreifen 14,50 €

„Wirtshausburger“
gegrilltes Rindfleisch 180g mit BBQ-Sauce,
Zwiebeln, Bacon, Käse, Rucola,
Reiberdatschi, Fritten 18,50 €

Herdplattensteaks
3 dünne Rindersteaks mit Pfeffersauce,
Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln,
Champignons und Salat 22,90 €
- kleine Portion - 18,50 €

inkl. kleinem Probierglas gereifter Bordeauxwein

Wiener Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren, Salat,
Steakhouse Frites 22,50 €
- kleine Portion - 18,50 €

Hirschragout
Preiselbeeren, Spätzle, Apfelmus 19,00 €



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.).