



Herzlich Willkommen
Im Westfälischen Hof
-seit 2001

Genießen Sie unsere Spezialitäten – mit Liebe zubereitet und serviert, wie
es die dalmatinische Gastfreundschaft verlangt.

“Willkommen und guten Appetit!”

Feiern Sie besondere Momente im Westfälischen Hof oder Elbschetal

Ob Taufe, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, ein Jubiläum oder ein anderer festlicher Anlass – wir bieten Ihnen den passenden Rahmen, um diesen besonderen Tag gemeinsam mit Familie und Freunden in stilvoller Atmosphäre zu genießen.

Im Restaurant Elbschetal in Wetter (Ruhr) richten wir Feiern mit bis zu 40 Personen aus – gemütlich, persönlich und individuell abgestimmt auf Ihre Wünsche.

Für größere oder auch kleinere Gesellschaften steht Ihnen zusätzlich unser zweites Haus zur Verfügung:

Im Westfälischen Hof erwarten Sie:

Ein separater Festsaal für bis zu 100 Personen – mit eigener Theke, Bühne für Musik oder Reden, eigenen Sanitäreinrichtungen und viel Platz für eine ungestörte Feier im geschlossenen Rahmen.

Zudem bieten wir gemütliche Räume für bis zu 40 Personen, ideal für kleinere Feiern in stilvollem Ambiente.

Ab 20 Personen servieren wir gerne auch ein Buffet, individuell abgestimmt auf Ihre Wünsche und die Art der Veranstaltung.

 Ihre Feier kann auf Wunsch auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten stattfinden – sprechen Sie uns einfach an!

Wir unterstützen Sie bei der Planung von A bis Z:

- ✓ Individuelle Menüs & Buffets
- ✓ Dekoration & Raumgestaltung
- ✓ Persönliche Beratung rund um Ablauf, Musik & Technik

Unser Ziel ist es, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen – kulinarisch, herzlich und professionell organisiert.

Sprechen Sie uns gerne an – wir freuen uns auf Ihre Anfrage und beraten Sie unverbindlich.

 Tel.: 02335 9750  E-Mail: info@hotel-elbschetal.de

 Tel.: 02335 4413  E-Mail: info@hotel-westfaelischerhof.de

 www.hotel-elbschetal.de / www.hotel-westfaelischerhof.de

Speisekarte

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe
mit Gemüseeinlage
6 €

Französische Zwiebelsuppe
gratiniert mit Gouda
6 €

Brot & Aioli
für 2 Personen
8 €

VESTVÄLISCHER HOV

Gebackener Camembert*
Brot | Preiselbeeren | Pfirsich
15 €

Als Vorspeise
8 €

Thai- Curry
Reis | Grillgemüse | Erdnüsse | Mango-Kokos -
Currysauce
17 €



FISCH

Rotbarschfilet*
Remouladensauce | Bratkartoffeln
18 €

Lachsfilet
Sauce Béarnaise | Grillgemüse | Baked Potatoe |
Sour Cream
21€

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergiekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Speisekarte

GRILLSPEZIALITÄTEN

Cevapcici*

Djuwetschreis | Zwiebeln | Ajvar

15 €

Leber*

Schweineleber | geröstete Zwiebeln | Bratkartoffeln

15 €

Grillmix*

Hähnchenfilet | Cevapcici | Leber | Djuwetschreis |
Zwiebeln | Ajvar

16 €

Pljeskavica Spezial*

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse | Djuwetschreis |
Zwiebeln | Ajvar

18 €

Bauern Teller*

Schweinefilet | Cevapcici | Schweineleber |
Djuwetschsauce | Pommes

21 €

Grillteller*

Schweinekotlett | Hacksteak | Cevapcici | Hähnchenfilet |
Speck | Pommes | Zwiebeln | Ajvar

22 €

Zagreb Teller*

Schnitzel | Schweinefilet | Rumpsteak | Hacksteak | Speck
| Zwiebeln | Pommes

27 €

*zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Speisekarte

HAUPTGANG

Schweineschnitzel „Wiener Art“*

Mit Pommes

16 €

Wahlweise mit:

Paprikasauce +2 €

Pfeffersauce +2 €

Champignonsauce +2 €

Cordon Blue*

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse & Schinken

Pommes

19 €

Kröstchen*

Schnitzel | Champignons | Sauce Béarnaise

mit Käse gratiniert | Pommes

20 €

Hähnchenschnitzel*

Sauce Béarnaise | Brokkoli | mit Käse gratiniert

Pommes

22 €

Holzfäller*

Schweineschnitzel | geröstete Zwiebeln | Spiegeleier |

Pommes

20 €

Schweinefilet*

Pfeffersauce | Bratkartoffeln

22 €

Spezialteller*

Cordon Blue | Rumpsteak

Schweinefilet | Sauce Bearnaise | Pommes

27 €

*zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Speisekarte

ARGENTINISCHES RIND

Rumpsteak

200g - 25 €

300g - 33 €

Rinderfilet

200g - 28 €

300g - 38 €

Steaks inkl. Salat vom Buffet und Kräuterbutter

Garstufen:

Englisch | Medium | Well Done

Sauce & Beilage

Pfeffersauce 2,00 €

Sauce Béarnaise 2,00 €

Pommes 4,00 €

Bratkartoffeln 4,50 €

Kroketten 4,00 €

Grillgemüse 4,50 €

Geröstete Zwiebeln 4,00 €

HEISS

Café Creme¹ 2,50 €

Espresso¹ 2,20 €

Doppelter Espresso¹ 2,90 €

Cappuccino¹ 3,50 €

Latte Macchiato¹ 3,90 €

Heiße Schokolade 3,00 €

DESSERT

Affogato

Vanilleeis | Espresso

5 €

Süßkartoffelpommes

Zimt & Zucker | flüssige Nutella

7 €

Palatschinken

gefüllt mit Vanilleeis | Sahne | Himbeersauce

7 €

Eis & Heiß

Vanilleeis | heiße Kirschen

7 €

Pistazientiramisu

8 €

KLEINE GÄSTE

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes & Salat

9 €

„Chicken Fingers“

mit Pommes & Salat

9 €

Cevapcici

mit Pommes & Salat

9 €

Wusstest du, dass in Deutschland rund ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet wird?
Wir möchten dem entgegenwirken – deshalb bereiten wir unsere Gerichte auf Wunsch auch gerne in
kleineren Portionen zu.

Sprich uns einfach an – gemeinsam können wir etwas bewegen!

Getränkekarte

SOFTDRINKS

	0,33l	0,5l
Coca Cola ^{1,3,6,8,12}	3,50 €	5,00 €
Cola Zero ^{1,3,6,8,10,12}	3,50 €	5,00 €
Fanta ^{3,5}	3,50 €	5,00 €
Sprite ^{3,6}	3,50 €	5,00 €
	0,3l	0,5l
Saftschorle ^{3,5}	3,30 €	5,00 €
Apfelsaft Maracuja Schwarze Johannisbeere Rhababar		
Spezi ^{1,3,8,12}	3,30 €	5,00 €
	0,25l	0,75l
Gerolsteiner Sprudel	3,00 €	6,50 €
Gerolsteiner Naturell	3,00 €	6,50 €
	0,2l	
Bitter Lemon ^{3,11}	3,00 €	
Tonic Water ^{3,11}	3,00 €	
Ginger Ale ^{3,1}	3,00 €	

HOPFENLIEBE VOM FASS

	0,3l	0,5l
Krombacher Pils	3,30 €	5,00 €
Hövels "Orginial"	3,30 €	5,00 €
Bolten Alt	3,30 €	5,00 €
Bergmann Spezial	3,70 €	5,70 €

FLASCHENWEISE GENUSS

Bergmann Schwarzbier	0,33l	3,30 €
Benediktiner Weissbier / Alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Krombacher Radler Alkoholfrei	0,33l	3,30 €
Krombacher Alkoholfrei	0,33l	3,30 €

CHEERS TO START

Frizzante ⁵	0,1l	4,00 €
Aperol Spritz ^{1,5}	0,2l	7,00 €
Limoncello Spritz ⁵	0,2l	7,00 €
Hugo ⁵	0,2l	7,00 €
Lillet Wild Berry ^{3,11}	0,2l	7,00 €

WEIN

Weißweine im offenen Ausschank		0,2l
Grauburgunder*	trocken	5,50 €
Grasevina*	trocken	5,50 €
Bacchus*	lieblich	5,50 €

Roséwein im offenen Ausschank		0,2l
Rosé Spätburgunder	trocken	5,50 €

Rotweine im offenen Ausschank		0,2l
Merlot*	trocken	5,50 €
Plavac*	trocken	5,50 €
Dalmatiner*	lieblich	5,50 €

*Enthält Sulfite

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff | 2=mit Konservierungsstoffen | 3=mit Antioxidationsmittel | 4=mit
Geschmacksverstärker | 5=geschwefelt | 6=geschwärzt | 7=gewachst | 8=mit Phosphat | 9=mit Süßungsmittel |
10=enthält eine Phenylalaninquelle | 11=Chininhaltig | 12=mit Koffein | 13=Sulfite

Getränkekarte

DIGESTIF

Regional

Klosterpütt	2,50 €
Herdecker Sackträger	2,50 €
Sprockhöveler Urwurz	2,50 €
Dortmunder Tropfen	2,50 €
August mit Schlips	2,50 €

Nonino Grappa

Grappa Il Merlot	4,50 €
Grappa Il Moscato	4,50 €
Grappa Il Chardonnay	4,50 €

Birkenhoff

Alte Williamsbirne	4,50 €
Alte Kirsche	4,50 €
Alte Marille	4,50 €
Alte Quetsch	4,50 €

Internationale

Silivovic	2,00 €
Kruschkovac	2,00 €
Julischka	2,50 €
Linie Aquavit	2,50 €
Ossenkämper	2,50 €
Ouzo	2,50 €
Averna	2,50 €
Vodka	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Ramazotti	2,50 €

Zusatzstoffe: 1=koffeinhaltig / 2= mit Farbstoff / 3=mit Süßungsmittel / 4=mit Konservierungsstoff / 5=Brennwert
100ml=1,1Kj(0,26kcal) / 6=enthält eine Phenylalaninquelle / 7=gefärbt mit Beta-Carotin / 8=mit Taurin / 9=mit
Antioxidationsmittel / 10=mit Geschmacksverstärker / 11=geschwefelt / 12=geschwärzt / 13=chininhaltig / 14=gewachst /
15=mit Phosphat / 16=mit Milcheiweiß / 17=mit Säuerungsmittel