

Verehrte Gäste,

herzlich willkommen in unserem Hause.
Das Team der Speisegaststätte Timmerbeil
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Wir empfehlen uns auch für Ihre Feierlichkeiten
bis ca. 50 Personen. Gern beraten wir Sie bei der
Zusammenstellung Ihrer Menüs und kalten
Buffets.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag

von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

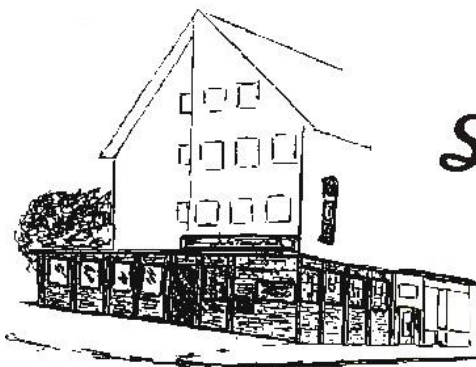
Sonntag

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

und 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Montag und Dienstag

Ruhetag



Speisegaststätte
Timmerbeil

Inhaber: Manfred Timmerbeil
Boeler Strasse 106
58097 Hagen
Tel.: 02331-81341

Aus dem Suppentopf

6

Tomatensuppe

mit Sahnehaube (4, E, D,)

4,50 €

1

Hausgemachte Rindersuppe

mit Einlage (4)

5,00 €

3

Ochsenschwanzsuppe

mit frischen Champignons und Sherry verfeinert

(4, D,H,K)

4,50 €

7

französische Zwiebelsuppe

mit Croutons und Parmesankäse gratiniert (4, E, H)

5,00 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

10 Gebackener Camembert

mit Ananas, Pfirsich und Banane dazu Preisselbeeren, Toast
und Butter (D, E)

9,50 €

51 Rührei mit Schinken

dazu Bratkartoffeln und kleine Salatbeilage (2, 3, A)

10,50 €

11 Griechischer Bauernsalat

Salate der Saison, mit Fetakäsewürfel, Zwiebelstreifen und
Paprika, dazu Kräuterbaguette (D, E)

10,50 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

13 Regenbogen-Salat

Salate der Saison, mit gebratenen Geflügelbruststreifen und
Kräuterbaguette (D)

10,50 €

14 Norwegischer Räucherlachs

auf Toast, mit Zwiebelringen, Ei und Sahnemeerrettich
(A, D)

11,50 €

60 „Schlemmer Toast“

kleines Schweineschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise und
Käse überbacken (D, E, H)

11,00 €

Vom Schwein

25

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und gemischtem Salat (A, D)

14,00 €

26

Schnitzel „Holsteiner Art“

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Gemüse (A, D)

14,50 €

58

Schnitzel „Robert“

mit geschmorten Zwiebeln in pikanter Senfsauce, dazu Pommes frites und gemischter Salat (A, D, E, H, I)

15,50 €

27

Schnitzel „Jäger Art“

mit frischen Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat (A, D)

15,00 €

29

Schnitzel „Tiroler Art“

mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti und gemischter Salat (A, D, E)

15,50 €

28

Schnitzel „Hawaii“

mit Pfirsich, Ananas, Banane und Currysauce, dazu Pommes frites und gemischter Salat (A, D, E, H)

16,00 €

31

Schnitzel „Cordon Bleu“

mit Käse und Kochschinken gefüllt, dazu Pommes frites und gemischter Salat

16,00 €

32

Fleischspieß „Budapest“

mit feuriger Paprikasauce, Pommes frites und gemischter Salat

(D, E, H)

14,00 €

35

„Boeler-Pfännchen“

3 Medaillons mit Champignons in Rahmsauce, dazu Butterspätzle und

Gemüse der Saison (16, A, D, E, H)

15

,50 €

59

Schweinelendchen „au four“

3 Medaillons mit Ragout fin und Käse überbacken, dazu Krokette und

gemischter Salat (A, D, E, K)

15,50 €

33

Schweinelendchen „Madagaskar“

3 Medaillons mit Paprika in grüner Pfeffersauce mit Sherry verfeinert,

dazu Pommes frites und gemischter Salat (D, E, H)

15,50 €

34

Filettopf nach „Art des Hauses“

3 Medaillons auf Röstkartoffeln und gemischtem Gemüse,

nappiert mit Rahmsauce und mit Spiegelei belegt (A, D, E, H)

16,50 €

Vom Rind

38 Argentinisches Rumpsteak (200 g) Kräuterbutter“
mit Pommes frites und gemischter Salat (E)

21,00 €

40 Argentinisches Rumpsteak (200 g) „Diana“
mit Pfifferlingen in pikanter Sauce, dazu Kroketten und
gemischter Salat (A, D, E, K)

22,50 €

41 Argentinischer Rumpsteak (200 g) „Schweizer Art“
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Schweizer Rösti,
Kräuterbutter und gemischter Salat (2, 3, A, D, E)

23,00 €

Vom Rind

42 Pfeffersteak (200 g) „Virginia“

Argentinisches Rumpsteak in einer Pfeffer-Cognac-Jus,
dazu Kartoffel-Ecken und gemischter Salat (2, 3, D, E)

22,50 €

39 „Zwiebel-Rostbraten“

Argentinisches Rumpsteak (200 g) mit geschmorten Zwiebeln
und Kräuterbutter, dazu Kroketten und gemischter Salat (A, D, E,
K)

22,00 €

Vom Geflügel

23

Putensteak „Jäger Art“

mit Rahmchampignons, Kroketten und gemischtem Salat

(A, D, E, H, K)

14,50 €

22

Putensteak „Bombay“

mit Ananas, Pfirsich und Banane in Currysauce,
dazu Butterreis und gemischter Salat (A, D, E, H)

15,00 €

24

Hähnchenbrustfilet „Kalifornia“

mit Ananas, Pfirsich und Banane in Sauce Choron,
dazu Butterreis und gemischter Salat (A, D, E, H)

15,50 €

Aus Fluß und Meer

45 **Schollenfilets „Finkenwerder Art“**
mit Speckwürfeln, Salzkartoffeln und gemischtem Salat (C)

13,50 €

47 **Zanderfilet**
in Kräutersauce mit Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat (A, C, D, E, H)

17,00 €

49 **3 Matjesfilets**
mit Zwiebeln, Äpfeln
und Röstkartoffeln

12,00 €

Vegetarisches

72 **Tomate-Mozzarella-Platte**

mit Salaten der Saison und Kräuter-Butter-Toast (D, E)

10,50 €

73 **Gemüseragout**

Gemüse der Saison mit Käse überbacken,
dazu Kartoffelecken (4, D, E)

12,50 €

Für unseren Kleinen Gäste

56

Geflügel-Nuggets

mit Pommes frites und Gemüse (A, D)

7,50 €

54

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Gemüse (A, D)

7,50 €

Desserts

65 Vanilleeis mit Sahne (E,N) 4,50 €

61 Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne (E,N) 6,00 €

62 Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne (E,N) 5,50 €

63 Rote Grütze mit Vanille Sauce (E,N) 4,50 €

66 Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne (E,N) 5,00 €

64 Pfirsich Melba auf Vanilleeis

mit Himbeersauce und Sahne (E,N) **6,00 €**

67 Birne Helene mit Vanilleeis, Williamsbirne

Schokoladensauce und Sahne (E,N) **6,00 €**

Heiße Getränke

80	Tasse Kaffee	2,50 €
81	Kännchen Kaffee	5,00 €
82	Tasse Schokolade	2,50 €
83	Kännchen Schokolade	5,00 €
89	Espresso	2,50 €
91	Cappuccino	3,00 €
92	Latte Macchiato	3,00 €
84	Glas Tee	2,00 €
85	Kännchen Tee	4,00 €
86	Glas heiße Zitrone	2,50 €
87	Glas Glühwein	3,50 €
88	Glas Grog	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

141	0,3 L Coca Cola ⁽¹⁹⁾	2,50 €
142	0,3 L Fanta ⁽²⁾	2,50 €
143	0,3 L Sprite ⁽²⁾	2,50 €
140	0,3 L Coca Cola light ⁽¹⁹⁾	2,50 €
146	0,3 L Apfelschorle	2,50 €
144	Flasche Mineralwasser	2,00 €
145	Flasche Apfelsaft	2,50 €
147	Flasche Orangensaft	2,50 €
148	Flasche Johannisbeersaft	2,50 €
149	Flasche Bitterlemon	2,50 €

Longdrinks

160	2 cl Asbach mit Schuß ⁽¹⁹⁾	3,50 €
161	2 cl VAT 69 mit Schuß ⁽¹⁹⁾	4,00 €
162	2 cl Jim Beam mit Schuß ⁽¹⁹⁾	4,00 €
163	2 cl Vodka mit Bitterlemon ⁽²⁰⁾	4,00 €
165	2 cl Ron Bacardi mit Cola ⁽¹⁹⁾	4,00 €
166	2 cl Campari mit Soda ⁽¹⁾	3,50 €
167	5 cl Martini weiß	3,50 €
168	5 cl Cincano weiß	3,50 €
169	5 cl Old-Sherry	3,50 €

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff (Benzoessäure)

19 = koffeinhaltig

20 = chininhaltig

Biere

100	0,2 L Veltins	1,60 €
101	0,3 L Veltins	2,40 €
102	0,4 L Veltins	3,20 €
103	0,2 L Frankenheim Alt	1,60 €
105	0,4 L Frankenheim Alt	3,20 €
106	0,2 L Alsterwasser	1,60 €
108	0,4 L Alsterwasser	3,20 €
109	0,2 L Radler	1,60 €
111	0,4 L Radler	3,20 €
	0,33 L Vita Malz	2,50 €
119	0,5 L Schöffelhofer Weizen	3,50 €
118	0,33 L Veltins alkoholfrei	2,50 €

Ausschankweine

130	0,2 L Grauburgunder	4,00 €
131	0,2 L Rot / Rosewein	4,00 €
132	0,25 L Grauburgunder	5,00 €
133	0,25 L Rot / Rosewein	5,00 €

Sekt (Flasche)

134	MM Trocken	15,00 €
136	Henkel Trocken	17,50 €
135	Mumm Trocken	17,50 €
137	Fürst Metternich	20,00 €

Piccolos

138	Henkel Trocken	5,50 €
139	MMchen	5,50 €
128	Mumm	5,50 €
129	Fürst Metternich	6,00 €

Spirituosen

170	2 cl Weizenkorn	2,00 €
171	2 cl Fürst Bismarck	2,50 €
172	2 cl Bommerlunder	2,50 €
173	2 cl Eversbusch	3,00 €
174	2 cl Ouzo	2,50 €
175	2 cl Malteser	2,50 €
176	2 cl Vodka-Gorbatschow	2,50 €
177	2 cl Vodka-Moskovskaya	2,50 €
178	2 cl Underberg	2,50 €
179	2 cl Fernet Branca	2,50 €
180	2 cl Jägermeister	2,50 €
181	2 cl Ossenkämper	2,50 €
182	2 cl Ramazzotti	2,50 €
183	2 cl Kümmerling	2,50 €
185	2 cl Averna	2,50 €
186	2 cl Himbeergeist	2,50 €
187	2 cl Kirschwasser	2,50 €
188	2 cl Williamsbirne	2,50 €
189	2 cl Obstler	2,50 €
190	2 cl Grappa	3,00 €
191	2 cl Jubiläums-Aquavit	3,00 €
192	2 cl Linie-Aquavit	3,00 €
193	2 cl Asbach	2,50 €
194	2 cl Weinbrand Mariacron	2,50 €
195	2 cl Grand-Marnier	3,00 €
196	2 cl Cointreau	3,00 €
197	2 cl Calvados-Gilbert	2,50 €

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind auf
Speisekarten und sonstigen Aushängen zu
kennzeichnen:

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 Fleischerzeugnis mit Milcheiweiß
- 14 Fleischerzeugnis mit Eiklar
- 15 Fleischerzeugnis unter Verwendung von Milch
- 16 Fleischerzeugnis unter Verwendung von Sahne
- 17 Fleischerzeugnis mit Pflanzeneiweiß
- 18 Fleischerzeugnis mit Stärke
- 19 Koffeeinhaltig

Hauptallergene

- A Eier und Eierprodukte
- B Erdnüsse und Erdnussprodukte
- C Fisch und Fischprodukte
- D Glutenhaltiges Getreide / Produkte
- E Milch und Milchprodukte
- F Krebstiere und Produkte
- G Lupine und daraus gewonnene Produkte
- H Sellerie und daraus gewonnene Produkte
- I Senf und daraus gewonnene Produkte
- J Sesamsamen und daraus gewonnene Produkte
- K Sojabohnen und Sojaprodukte
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Weichtiere und daraus gewonnene Produkte
- N Schalenfrüchte und daraus gewonnene Produkte