

Herzlich Willkommen
im
Haus Odendahl

In gemütlicher Atmosphäre bieten wir Ihnen traditionelle und moderne Gerichte,
sowie Fischgerichte und auserlesene Weine.
Wir bemühen uns, Ihren Wünschen und Erwartungen gerecht zu werden
und Sie zu Ihrer Zufriedenheit zu bedienen.

Für besondere Anlässe, wie zum Beispiel Hochzeit, Kommunion,
Konfirmation, Trauerfeier, sowie Betriebs- und Familienfeste stellen wir
Ihnen gerne ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Büffet zusammen.
Unser Restaurant verfügt über Gesellschaftsräume für 110 Personen!

All das liefern wir auch außer Haus (ab 20 Personen).

Weiterhin stehen Ihnen Einzel- und Doppelzimmer,
sowie privater Parkplatz zur Verfügung.
Ideal für Business Lunch!

Alle Gerichte bekommen Sie auch in Warmhaltepackungen
zum Mitnehmen.

Wir würden uns freuen, Sie oft bei uns begrüßen zu können.

Ihre Familie Tolić

Sinnersdorfer Straße 80
50769 Köln-Roggendorf
Tel. 02 21 / 78 42 56
Fax 02 21 / 783 0191

www.hotel-restaurant-odendahl.de
info@hotel-restaurant-odendahl.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
von 11.30 - 14.30 und von 17.30 - 22.30
DIENSTAG IST RUHETAG

Aperitifs

1	Martini Bianco oder Rosso	4,00
2	Sherry medium oder trocken	4,00
3	Campari ¹ mit Soda oder Orange	5,90
4	Prosecco	4,00
5	Aperol Spritz mit Prosecco	6,50
6	Hugo	5,50

Kalte Vorspeisen

10	Geräucherter Lachs in Senfdillsauce, dazu Rösti	9,90
12	Gemischte Vorspeisenplatte -lassen Sie sich überraschen-	14,50
13	Rindercarpaccio - hausgemacht mit Olivenöl, Kapern und Parmesanspänen, dazu Baguette	11,90

Suppen

17	Brokkolicreamsuppe	5,50
18	Tomatensuppe	4,50
19	Rindfleischsuppe	4,50
21	Französische Zwiebelsuppe ^{1,2}	5,50

Warme Vorspeisen

25	Ziegenkäse gebacken auf Salatbouquet mit Honig und Wallnüssen, dazu Baguette	11,50
26	Mozzarella gebacken auf Salatnest mit Honig-Senf-Dressing	9,90
27	Scampi „á la chef“ - <i>empfehlenswert</i> - mit Baguette	11,90
28	Gebackener Camembert mit Salatbouquet	9,90

Für unsere kleinen Gäste

35	Kinder Cevapcici mit Pommes frites	7,50
36	Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites	7,50
37	Chicken Nuggets mit Pommes frites, Süß-Sauer-Sauce	7,50

Vegetarische Gerichte

55	Fettuccine - Vegetarisch mit frischem Marktgemüse	9,90
57	Vegetarischer Teller frisches Marktgemüse, Fetakäse und Kroketten	11,90
58	Pfannekuchen gefüllt mit Ratatouille auf Salatbouquet	11,50

Nudeln

41	Fettuccine mit Lachs, in feiner Tomatensauce	14,90
42	Fettuccine mit Putenstreifen und Gemüse	13,50
43	Fettuccine Scampi in Basilikum-Knoblauch-Rahmsauce	16,90

Salatgerichte

51	Salatteller „Zagorska“ warm-kalter Salat mit gedünsteten Putenstreifen, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Baguette	12,50
52	Salatteller „Mediterran“ warm-kalter Salat mit Scampi	15,50
53	Salatteller „Argentina“ mit gebratenen Rindfleischstreifen, Schafskäse und Baguett ²	13,90

Diese Salatgerichte servieren wir Ihnen
mit Honig-Senf-Dressing

Senioren Gerichte

61	Lebergeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln in Rotweinsauce, dazu Kartoffelpüree	10,90
62	Putensteak „Odendahl“ in Pfeffersauce ² mit Gemüse und Salzkartoffeln	11,90
63	Schweinemedallions in Champignonrahmsauce ^{3,9} , mit Kartoffelpüree	12,90
64	Kleines Rumpsteak mit Pommes frites und Kräuterbutter	14,90
65	Kleiner Grillteller Schweinemedallion, Leber und Cevapcici, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	11,90

Nach Wunsch servieren wir zu jedem Hauptgericht einen gemischten Salat für 3,00 €!

Kroatische Grillspezialitäten

70	Spezialgrillteller Raznjici, Kotelett, Hacksteak, 2 Cevapcici und Speck ¹² dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	14,50
71	Dalmatinischer Teller Raznjici, Cevapcici, Schweinefilet und Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	14,50
72	Raznjici 2 Spieße vom Schweinenacken, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	12,50
73	Cevapcici (6 Stück) Hackfleischröllchen, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	11,90
74	Pola Pola (Halb und Halb) 1 Spieß vom Schweinenacken und Cevapcici, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	12,50
75	Pljeskavica Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	14,50
76	Leber Schweineleber mit gerösteten Zwiebeln und Speck ¹² , dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	12,90
77	Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	18,90
78	Piraten-Teller Putenbrust, Rumpsteak und Schweinefilet mit Paprikastreifen in pikanter Sauce ^{2,4} , dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	18,50
79	Potpourri „Zagreb“ Kotelett, Rumpsteak, Schnitzel "Wiener Art" und Speck, dazu Bratkartoffeln ^{2,4} und Djuvec-Reis	17,50
80	Haus-Spieß Cevapcici, Pljeskavica, Kotelett und Rumpsteak, dazu Röstzwiebeln, Pommes frites und Djuvec-Reis	16,90
81	Hausteller „Odendahl“ Rinder-, Schweine- und Putenmedaillons, gedünstete Paprika, Zwiebeln und Speck, dazu Bratkartoffeln ^{2,4}	18,50

Nach Wunsch servieren wir zu jedem Hauptgericht einen gemischten Salat für 3,00 €!

Platten für 2 Personen

85	Steak-Platte Rinder-, Schweine- und Putensteak, dazu Gemüse, Champignons, Sauce Hollandaise ² und Pommes frites	44,00
86	Hausplatte Pljeskavica, Cevapcici, Raznjici, Speck ¹² , gefülltes Rumpsteak, Gemüse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	40,00

Schnitzel

91	Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites	12,90
92	Jägerschnitzel ^{2,3} mit Pommes frites	13,90
93	Putenschnitzel Natur mit Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln	14,90
94	Paprikaschnitzel ^{2,3} mit Pommes frites	13,90
95	Pfefferschnitzel mit Kroketten	13,90
96	Cordon Bleu mit Schinken und Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites	15,50

Hauspezialitäten

99	Mix-Teller „Förster“ Lamm-, Rind- und Putenmedaillons auf Pfifferlingrahmsauce, dazu Rösti und Brokkoli	18,50
100	Putensteak „Florida“ mit Pfirsich und Sauce Hollandaise ² , dazu Kroketten	14,90
101	Schweinefilet „Bernaise“ mit Brokkoli und Kroketten	17,50
104	Schweinemedaillons „Roggendorf“ in Champignonsauce, dazu Kroketten und Gemüse	17,50
105	Schweinemedaillons in Speckmantel auf Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Brokkoli	17,50

Nach Wunsch servieren wir zu jedem Hauptgericht einen gemischten Salat für 3,00 €!

Aus der Pfanne

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 132 | Baron-Gulas
Rinderfiletstreifen in Rotweinsauce, mit frischem Paprika,
Zwiebeln und Champignons, dazu Kartoffelpüree | 16,90 |
| 133 | Hauspfanne
Schweinefiletspitzen auf Zwiebel-, Tomaten- und Paprikasauce,
mit Ei untergerührt, dazu Kartoffelpüree | 15,50 |
| 134 | Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
mit Waldpilzen, dazu Rösti und Brokkoli | 16,90 |

Lamm- und Kalbspezialitäten

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 140 | Lammrückensteak
mit grünen Bohnen und Grillkartoffeln | 21,50 |
| 141 | Lamm-Medailles
auf Knoblauchrahmsauce, dazu grüne Bohnen und Grillkartoffeln | 21,50 |
| 142 | Kalbsrückensteak
auf Pfifferling-Rahm-Sauce,
dazu mediterranes Gemüse und Kroketten | 19,90 |
| 143 | Kalbsmedailles
auf feiner Cremesauce,
dazu mediterranes Gemüse und Grillkartoffeln | 19,90 |
| 144 | Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren | 19,90 |

Fischgerichte

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 151 | Fischteller „à la chef“
mit Antipasti-Gemüse, Ofenkartoffel und Kräuter-Creme | 22,00 |
| 152 | Zanderfilet
auf Rieslingsauce, dazu Pfannenkartoffeln und Brokkoli | 17,50 |
| 153 | Lachsfilet vom Grill^{2,11}
auf Dillsauce, dazu Fettuccine | 17,50 |
| 154 | Rotbarschfilet¹¹
mit Salzkartoffel und Spinat | 15,50 |

Nach Wunsch servieren wir zu jedem Hauptgericht einen gemischten Salat für 3,00 €!

Argentinische Steaks vom Grill

	Englisch: blutig	Wie sollen wir Ihr Steak grillen? Medium: rosa	Well done: durch
110	Rumpsteak	200 g	19,50
111	Rumpsteak	300 g	24,90
112	Filetsteak	200 g	23,50
113	Filetsteak	300 g	31,50

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Folienkartoffel oder Pommes frites

Spezialitäten vom Rind

117	Rumpsteak auf Pfifferling-Rahm-Sauce, dazu Brokkoli und Kroketten	20,90
118	Rumpsteak „Tiroler Art“ mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites	20,90
119	Knoblauchsteak^{2,4} mit Bratkartoffeln	20,90
120	Filet „Champignon“^{1,3,9} Rinderfilet mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes frites	25,50
121	Pfefferstek² Rinderfilet in Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten	25,50
122	Filetsteak „Haus-Art“ mit Pfifferlingen, Speck und Paprika in feiner Rahmsauce, dazu Rösti und Butterreis	25,50
124	Filetsteak auf Sauce Bernaise, dazu Kroketten	25,50

Nach Wunsch servieren wir zu jedem Hauptgericht einen gemischten Salat für 3,00 €!

Beilagen

160	Geröstete Zwiebeln	2,00
161	Kroketten ³	3,00
162	Pommes frites	3,00
163	Butterreis oder Djuvec-Reis	3,00
164	Salzkartoffeln	3,00
165	Bratkartoffeln mit Speck ^{2,4}	3,00
166	Folienkartoffel	3,50
167	Mediterranes Gemüse	4,00
169	Rösti	3,00
179	Gemischter Salat	3,00

Saucen

171	Sauce Hollandaise ²	3,00
173	Champignonsauce	3,00
174	Warme Kräuter-, Rahm- oder Knoblauchsauce ²	3,00
176	Pfeffersauce ²	3,00
177	Jägersauce ²	3,00
178	Portion Kräuterbutter	2,00

Offene Weissweine

Riesling trocken Weingut Nippgen	0,2 l	4,60	0,5 l	11,50
Grauerburgunder trocken, Weingut Bötzingen	0,2 l	4,60	0,5 l	11,50
Graševina Kutjevo trocken	0,2 l	4,50	0,5 l	11,00
Laški Riesling lieblich	0,2 l	4,50	0,5 l	11,00

Offene Rotweine

Spätburgunder trocken Bötzingen Vulkanfelsen / Weingut Josef Ambs	0,2 l	4,80	0,5 l	12,00
Pelješac halbtrocken	0,2 l	4,50	0,5 l	11,00
Dalmatiner lieblich	0,2 l	4,50	0,5 l	11,00

Offene Roséweine

Rosé trocken	0,2 l	4,50	0,5 l	11,00
Rosé mild	0,2 l	4,50	0,5 l	11,00

Warme Getränke

190	Tasse Kaffee ⁶		2,20
191	Espresso ⁶		2,20
192	Cappuccino ⁶		2,60
193	Latte Macchiato ⁶		3,00
194	Milchkaffee ⁶		3,00
195	Glas Tee		2,20

Biere

200	Gaffel Kölsch	0,2 l	1,60
201	Gaffel Kölsch	0,3 l	2,30
202	Bitburger vom Fass	0,3 l	2,40
203	Bitburger Akoholfrei	0,33 l	2,40
204	Malzbier	0,2 l	1,60
205	Malzbier	0,3 l	2,30
206	Schneider Weisse	0,5 l	3,80
207	Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	3,80
208	Budweiser	0,3 l	2,60
209	Fass Brause	0,33 l	2,70

Alkoholfreie Getränke

210	Coca-Cola ^{1,6}	0,2 l	1,80
211	Coca-Cola ^{1,6}	0,3 l	2,40
212	Coca-Cola-light ^{1,6,8}	0,2 l	1,80
213	Coca-Cola-light ^{1,6,8}	0,3 l	2,40
214	Fanta ^{1,4}	0,2 l	1,80
215	Fanta ^{1,4}	0,3 l	2,40
216	Sprite	0,2 l	1,80
217	Sprite	0,3 l	2,40
218	Mineralwasser	0,25 l	2,20
219	Mineralwasser	0,7 l	5,50
221	Apfelsaft	0,2 l	2,50
225	Orangensaft	0,2 l	2,50
227	Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
228	Bitter Lemon ⁷	0,2 l	2,50
229	Tonic Water ⁷	0,2 l	2,50
230	Glas Milch	0,2 l	1,20
231	Apfelsaftschorle	0,3 l	2,50
232	Maracujasaftschorle	0,3 l	3,00

Liköre & Digestiv 2 cl

260	Kruskovic	2,80
261	Jägermeister	2,80
262	Baileys	3,50
263	Sambuca	2,80
264	Julischka	2,80
265	Ramazotti	2,90
266	Fernet Branca	2,90
267	Underberg	2,90
268	Pelinkovac	2,90
269	Kabänes	2,50
270	Averna	2,90

Spirituosen 2 cl

230	Korn	2,00
231	Malteser Kreuz	3,00
232	Jubiläums-Aquavit	3,00
233	Linie-Aquavit	3,00
234	Slivovic	2,80



Folgende Zusatzstoffe finden zum Teil Verwendung:

- *1 Farbstoff; *2 Konservierungsstoff; *3 Geschmackverstärker,
- *4 Antioxidationsmittel; *5 Phosphat,
- *6 Koffeinhaltig; *7 Chininhaltig; *8 Süßungsmittel,
- *9 Verdickungsmittel; *10 Geschwefelt,
- *11 Fischfilets können Reste von Gräten enthalten,
- *12 mit Natrippökelsalz

**Alle Preise in Euro (€),
inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung**