

Tower-Restaurant-Café

Speisen & Getränke



Liebe Gäste des Tower-Restaurants,
wir heißen Sie herzlich willkommen
und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
in unserem Restaurant und Cafe´

Unsere Speisen sind regionaler Herkunft
und werden immer frisch für Sie zubereitet

Lower-Restaurant-Café

Frühstück

Frühstück

½ belegtes Brötchen mit Schnittkäse, Camembert, Mettwurst,
Hähnchenbrust, gek. Ei, oder Rührei ^(1,J,D,1) 2,20 €

½ belegtes Brötchen mit Räucherlachs, Roastbeef,
Koch- oder Katenschinken ^(1,J,1) 2,80 €

Kleines Frühstück:

2 Brötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Ei nach Wahl, Butter, 1 Honig,
1 Nutella, 1 Konfitüre und 1 Heißgetränk nach Wahl ^(1,J,D) 6,80 €

Großes Frühstück:

2 Brötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Ei nach Wahl, Butter, 1 Honig,
1 Nutella, 1 Konfitüre, Wurst, Käse, 1 Heißgetränk nach Wahl ^(1,J,D) 8,80 €

Tischbuffet für 2 Personen:

2 Glas O/Soft, 4 Brötchen, 3 Scheiben. Schwarzbrot, Rührei, Wurst,
Käse, Räucherlachs, Senf-Honig-Dill-Sauce, Butter, Konfitüre,
Honig, Nutella und 1 Heißgetränk nach Wahl ^(1,4,8,1,J,D) 24,40 €

Tischbuffet für 1 Person:

13,50 €

Außerdem bieten wir Ihnen ein Frühstücks- oder Brunchbuffet
ab 15 Personen an. Bitte fragen Sie unser Service-Personal

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Die Legende der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe & der allergenen Stoffe
finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Lower-Restaurant-Café

Speisekarte

Klassiker

gültig Di.-Fr.

Currywurst mit Pommes Frites ^(1,2,D,E,G,I,L)	7,90 €
Portion Pommes	2,50 €
Portion Ketchup oder Mayo ^(A,L,3,5,7)	0,30 €
Bauernfrühstück mit Mixed Pickles und Katenschinkenwürfel ^(A,1,3)	11,90 €
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln ^(A,L,1,3)	12,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken, mit Schalottensauce, Tomatensalat und Bratkartoffeln ^(A,I,1,8)	13,90 €
Roastbeef „kalt“, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln ^(A,I,1,8)	15,40 €
Teigtaschen mit Kürbis und Frischkäse gefüllt, in Kräuterrahmsauce, dazu ein Blattsalat in Apfel-Kürbiskernöl-Dressing (v)	13,90 €

Für die Kleinen

Hähnchencrossies mit Pommes ^{A,I,J}	5,90 €
--	--------

v = vegetarisch

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Die Legende der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe & der allergenen Stoffe
finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte oder wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal

Lower-Restaurant-Café

Speisekarte

Saison-Gerichte

gültig Di.-Fr.

<i>Cremesuppe vom Hokaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen (v)</i>	5,40 €
<i>Fjord-Lachsfilet gebraten, auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln</i>	15,40 €
<i>Gulasch vom Rotwild, in Waldpilzsauce, Apfelrotkohl und Butterspätzle</i>	15,90 €
<i>Zarter Braten vom Wildschwein mit einer Waldpilzsauce, Rosenkohl, gebackener Birne und pommes williams</i>	18,50 €
<i>Geschmorte Gänsebrust, Traubensauce, Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße</i>	22,50 €
<i>Halbe französische Barbarie-Ente, Thymiansauce, Rotkohl, Apfelkompott und hausgemachte Kartoffelklöße</i>	22,50 €

Bei Fragen zu den deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

v = vegetarisch

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Die Legende der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe & der allergenen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Lower-Restaurant-Café

Speisekarte

Gerichte

gültig Sa.-So. (Feriertags)

<i>Cremesuppe vom Hokaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen (v)</i>	5,40 €
<i>Fjord-Lachsfilet auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln</i>	15,40 €
<i>Roastbeef „kalt“ mit Salatgarnitur, Bratkartoffeln und Remouladensauce</i>	15,40 €
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i>	7,90 €
<i>Schnitzel vom Schweinerücken, mit Schalottensauce, Tomatensalat und Bratkartoffeln ^(A,I,1,8)</i>	13,90 €
<i>Gulasch vom Rotwild, in einer Waldpilzsauce, Apfelrotkohl und Butterspätzle</i>	15,90 €
<i>Geschmorte Gänsebrust, Traubensauce, Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße</i>	22,90 €
<i>Halbe französische Barbarie-Ente, Thymiansauce, Rotkohl, Apfelkompott und hausgemachte Kartoffelklöße</i>	22,50 €
<i>Zarter Braten vom Wildschwein, mit einer Waldpilzsauce, Rosenkohl, gebackener Birne und pommes williams</i>	18,50 €
<i>Teigtaschen mit Kürbis und Frischkäse gefüllt, in einer Kräuterrahmsauce, dazu Blattsalate in Apfel-Kürbiskernöl-Dressing (v)</i>	13,90 €

Für die Kleinen

<i>Hähnchencrossies mit Pommes</i>	5,90 €
------------------------------------	--------

Bei Fragen zu den deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Die Legende der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe & der allergenen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Tower-Restaurant-Café

Kuchen / Eis

Kuchen

1 Stück Landfrauenkuchen (Käsekuchen, Rhabarber-Erdbeer Kuchen, Heidelbeer-Käsekuchen)	3,00 €
1 Stück Blechkuchen ^(A,D,I,J) (Pflaumenkuchen, Apfelkuchen)	2,50 €
1 Stück Sahnetorte	3,20 €
1 Stück Schmandtorte ^(A,D,I,J)	2,70 €
Portion Sahne ^(D,S)	0,70 €

Eis

Kugel Eis ^(D,S,O) Vanille, Erdbeere, Schokolade, Straciatella, Walnuß ^(N) ,	1,30 €
Portion Sahne ^(D,S)	0,70 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,60 €
ohne Sahne	3,90 €
Eisbecher mit drei Kugeln nach Wahl und mit Sahne garniert ^(D,S,O)	
Tower Becher	6,50 €
Frischer Fruchtsalat mit 3 Eiskugeln nach Wahl und mit Sahne garniert ^(D,S,O)	
Eis & Heiß	5,50 €
ohne Sahne	4,80 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit 1 Sauce nach Wahl und mit Sahne ^(D,S,O)	
Amarenabecher	6,50 €
ohne Sahne	5,80 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne ^(D,S,O)	

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Die Legende der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe & der allergenen Stoffe
finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Lower-Restaurant-Café

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Vöslauer „prickelnd“	0,25l	2,00 €	0,75l	5,80 €
Vöslauer „still“	0,25l	2,00 €	0,75l	5,80 €

Softgetränke

Coca Cola ^(3,4,5)		0,20l	1,90 €	0,40l	3,70 €
Coca Cola light ^(3,4,5) + Zero ^(3,4,5)		0,20l	1,90 €	0,40l	3,70 €
Gelbe Brause ⁽⁵⁾		0,20l	1,90 €	0,40l	3,70 €
Weißer Brause ⁽⁵⁾		0,20l	1,90 €	0,40l	3,70 €
Spezi ^(3,4,5)		0,20l	1,90 €	0,40l	3,70 €
Schweppes « Bitter Lemon » ⁽⁶⁾		0,20l	2,30 €		
Schweppes « Tonic Water »		0,20l	2,30 €		
Schweppes « Ginger Ale » ⁽⁵⁾		0,20l	2,30 €		
Vitamalz		0,33l	2,20 €		

Säfte von Klindworth

Orangensaft	0,20l	2,20 €	0,40l	4,20 €
Apfelsaft „klar“	0,20l	2,20 €	0,40l	4,20 €
Traubensaft „rot“	0,20l	2,30 €	0,40l	4,40 €
Kirschnektar	0,20l	2,30 €	0,40l	4,40 €
Bananennektar	0,20l	2,30 €	0,40l	4,40 €
Johannisbeernektar	0,20l	2,30 €	0,40l	4,40 €
Maracujasaft	0,20l	2,30 €	0,40l	4,40 €
Rhabarbernektar	0,20l	2,30 €	0,40l	4,40 €
Kiba	0,20l	2,30 €	0,40l	4,40 €

Schorlen

Apfelschorle	0,20l	1,90 €	0,40l	3,70 €
Orangenschorle	0,20l	1,90 €	0,40l	3,70 €
Traubenschorle	0,20l	2,10 €	0,40l	3,80 €
Johannisbeerschorle	0,20l	2,10 €	0,40l	3,80 €
Maracujaschorle	0,20l	2,10 €	0,40l	3,80 €
Rhabarberschorle	0,20l	2,10 €	0,40l	3,80 €

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Die Legende der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe & der allergenen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Tower-Restaurant-Café

Getränkekarte

Heißgetränke

Tasse Kaffee ⁽⁴⁾	2,00 €
Becher Kaffee ⁽⁴⁾	2,50 €
Kännchen Kaffee ⁽⁴⁾	3,70 €
Tasse Kaffee entcof.	2,00 €
Kännchen Kaffee entcof.	3,70 €
Cappuccino Italiano ⁽⁴⁾	2,80 €
Cappuccino Panna ⁽⁴⁾	2,80 €
Espresso ⁽⁴⁾	1,90 €
Espresso Macchiato ⁽⁴⁾	2,10 €
Espresso Corretto (einfacher Espresso mit 2cl Grappa) ⁽⁴⁾	4,40 €
Cafe Latte ^(4,8)	3,20 €
Latte Macchiato ^(4,8)	3,20 €
Heiße Schokolade ⁽⁸⁾	3,20 €
Chococcino ⁽⁸⁾	3,20 €

Unsere Kaffeespezialitäten enthalten alle Koffein

Teespezialitäten.

Genießen Sie eine unserer "Eilles Tea Diamone" Spezialitäten

Glasbecher Tee 2,20 €

- Rooibos Vanilla
- Darjeeling Royal First Flush
- Kräutergarten
- Sommerbeere
- Pfefferminz
- Grüntee mit Zitrusaroma
- Kamille
- Earl Grey

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Die Legende der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe & der allergenen Stoffe
finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Lower-Restaurant-Café

Getränkekarte

Alkoholhaltige Getränke

Biere vom Fass (saisonal)

Herforder Pils	0,30l	2,70 €	0,40l	3,50 €
König Ludwig Dunkel	0,30l	2,90 €	0,50l	3,70 €

Alsterwasser ^{ca.2,5%}	0,30l	2,70 €	0,40l	3,50 €
---------------------------------	-------	--------	-------	--------

Flaschenbiere

Herforder Alkoholfrei	0,33l	2,70 €		
König Ludwig Weißbier „hell“	0,50l	3,70 €		
König Ludwig Weißbier „alkoholfrei“	0,50l	3,70 €		

Spirituosen

Oldesloer Weizenkorn ^{35%}	2cl	1,80 €		
Helbing Kümmel ^{28% (K)}	2cl	2,00 €		
Jägermeister ^{35%}	2cl	2,20 €		
Ballentines ^{40% (5)}	2cl	2,40 €		
Vodka ^{37,5%}	2cl	2,20 €		
Bacardi ^{37,5%}	2cl	2,40 €		
Baileys ^{17% (9,5)}	4cl	3,20 €		
Ramazotti ^{30%}	4cl	3,20 €		
Amaretto ^{28%}	2cl	2,20 €		
Aalborg Jubilaeumsaquavit ^{40%}	2cl	2,40 €		
Malteserkreuz Aquavit ^{40%}	2cl	2,40 €		
Remi Martin ^{40%}	4cl	3,20 €		
Ouzo ^{38%}	2cl	2,20 €		
Sambuca ^{40%}	2cl	2,20 €		

Brände

Grappa ^{32%}	2cl	2,50 €		
Waldhimbeere ^{40%}	2cl	3,20 €		
Pfirsichwasser ^{40%}	2cl	3,60 €		
Williamsbirne ^{40%}	2cl	3,60 €		
Brombeere ^{40%}	2cl	3,20 €		

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Die Legende der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe & der allergenen Stoffe
finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Lower-Restaurant-Café Getränkemkarte

Weine

<u>Offene Weißweine</u>	<u>0,2l Glas</u>	<u>1l Flasche</u>
<u>Rheinhessen</u> Weingut Seebrich 15 ´ Grauburgunder QbA trocken	4,90€	21,90 €
<u>Italien/Venetien</u> Terre al Piano 14 ´ Chardonnay IGT trocken	4,40 €	19,90 €
<u>Mosel</u> Hermes XII Rivaner	4,40 €	0,75l Flasche 22,00 €
<u>Offene Roséweine</u>		
<u>Baden</u> WG. Brackenheim 14 ´ Lemberger Weißherbst QbA feinherb	4,90 €	1l Flasche 21,90 €
<u>Offene Rotweine</u>		
<u>Württemberg</u> WG. Brackenheim 14 ´ Trollinger /Lemberger QbA feinherb	4,90 €	19,90 €
<u>Südfrankreich</u> Val d´ Orbieu 14 ´ Merlot VdT Resplandy	3,90 €	0,75l Flasche 12,90 €
<u>Italien</u> DOC - Instituto - „ Leoncelli“ 13 ´ Montepulciano d´Abruzzo	6,50 €	22,90 €
<u>Weißweinempfehlung:</u>		
<u>Neuseeland</u> Marlborough 14 ´ Kim Crawford, Sauvignon Blanc,	7,90 €	26,50€
<u>Bordeaux</u> Château Hautes Terres Blanc (Sauvignen Blanc, Semillon, Muscadelle)	6,50 €	22,80€
<u>Rotweinempfehlung:</u>		
<u>Pfalz</u> Studier / Matura 12 ´ Cabernet sauvignon/ Cabernet Dorsa /Merlot	Glas 0,2l Fl. 3,0l	5,90€ 79,00€

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Die Legende der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe & der allergenen Stoffe
finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Lower-Restaurant-Café



- Eier (A)
- Fisch (B)
- Krebstiere (C)
- Milch (D)
- Sellerie (E)
- Sesam Samen (F)
- Schwefeldioxid und Sulphite (G)
- Erdnüsse (H)
- Glutenhaltiges Getreide (I)
- Lupine (J)
- Schalenfrüchte (K)
- Senf (L)
- Sojabohnen (M)
- Weichtiere (N)
- kann Spuren von Nüssen enthalten (O)

- Nitritpökelsalz (1)
- Geschmacksverstärker (2)
- Süßungsmittel (3)
- Koffein (4)
- Farbstoffe (5)
- Chinin (6)
- Konservierungsstoffe (7)
- Lactose (8)