

Liebe Freunde der Panorama Sauna und Hellmich's Restaurant,

anbei finden Sie zahlreiche Anregungen für Ihre private Feier oder in unserem Restaurant. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot entsprechend der Jahreszeit oder nach Ihren Wünschen.

Unser Restaurant öffnen wir für Ihre Feier immer Sa. & So. ab 20:00 Uhr (nach Saunaschluss).

Ihre Fam. Hellmich und Team

Es gibt niemanden,
der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige,
die den Geschmack zu schätzen wissen.
(Konfuzius 551-479 v. Chr.)

Land-Frühstück

Frische Brötchen, Croissants, Bauernbrot, Butter, Marmelade
verschiedene Wurst-, Schinken - und Käsesorten
gekochtes Ei, süßer Quark, Müsli, Obstsalat
zusätzlich mit Kaffee, Orangensaft, Prosecco

7,80 €

+ 5,00 €

Für den Steh-Empfang

Weißbrot, Röstbrot, Baguette, Ciabatta, Pumpernickel, Schwarzbrot, Cracker
 belegt mit

• Farmerschinken mit Spargel	1,50 €
• Putenbrust mit Ananas	1,50 €
• Parmaschinken mit Melone	1,50 €
• Roastbeef mit Remoulade	2,00 €
• Mini-Frikadelle mit Cornichons	1,20 €
• Westfälisches Rinderrauchfleisch mit Maiskölbchen	1,50 €
• Schweinebraten mit Mixed Pickles	1,50 €
• Baguettesalami mit Perlzwiebeln	1,50 €
• Leberpastete mit Apfel	1,50 €
• Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,20 €
• Räucherforelle mit Preiselbeer-Meerrettich	2,20 €
• Matjes mit Zwiebeln	2,00 €
• Thunfisch mit Ei	2,00 €
• gegrillte Riesengarnele und Physalis	2,20 €
• Datteln im Speckmantel	2,00 €
• Tomaten-Mozzarella mit Pesto	1,50 €
• Gouda mit Zwiebel und Paprika	1,50 €
• Frischkäse mit Avocado	1,50 €
• Kräuterfrischkäse mit Radieschen und Trauben	1,50 €
• Gorgonzola mit Birne und Walnüssen	1,50 €

Halbes belegtes Brötchen, mit diversen Wurst-, Schinken- und Käsesorten,
 Blut- und Leberwurst, Schweinemett, gut aufgelegt und garniert 1,80 €

Frikadelle warm oder kalt 100 g Stück 2,00 €

Paniertes Schnitzel warm oder kalt 100 g Stück 2,80 €

Suppen

Preise je nach Menge

Lauch-, Blumenkohl-, Broccolisuppe	0,2l / 2,50 €
Kartoffelsuppe mit Croutons und Schnittlauch	
Tomatensuppe mit Sahne	
Hühnerbrühe mit Grießklößchen	
Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle, Markklößchen und Eierstich	
Indische Curryrahmsuppe mit Banane, Ananas und Ingwer	
Spanische Knoblauchsuppe	
Maronensuppe mit Chiliöl	
Kürbis-Ingwer-Suppe	
Ahrtaler Kräuterrahmsuppe mit Champignons oder Räucherlachs	0,2l / 3,00 €
Mediterrane Fischsuppe	
Rheinische Pilzrahmsuppe (frische Austernpilze, Shitake, Kräutersaitling)	

Eintöpfe

mit Würstchen - Kartoffel-, Erbsen-, Linsen-, grüne Bohnen-, weiße Bohnen	L / 8,00 €
Graupensuppe mit Rindfleisch	
Chili con carne mit Rinderhackfleisch	L / 9,60 €
Ahrtaler Winzersuppe mit Schinkenspeck, Sauerkraut und Schmand	
Barbarensuppe mit Hackfleisch, Lauch und Käse	
Gulaschsuppe vom Rind	

Vorspeisen

Brotkorb mit Brötchenrad, Baguette, Ciabatta, rustikales Landbrot	
Kräuterbutter, Schmalz, Kräuterquark	1,80 €
Internationale Schinkenauswahl mit Honig- und Cavaillon-Melone (Nuss-, Katen-, Berg-, Bauern-, Schwarzwälder-, Pariser-, Serrano-, Parmaschinken)	1,60 €
Schinkenröllchen mit Spargel	1,80 €
Schweinebraten	1,50 €
Roastbeef	2,00 €
Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce	2,00 €
Eifelbachforellenfilet mit Sahnemeerrettich, Waldorfsalat	2,00 €
Matjesfilets mit Kräuterschmand und Zwiebeln	2,00 €
Crevettencocktail in der Ananas	2,50 €
Riesengarnelen mit Aioli, 2 Stück	2,50 €
Datteln im Speckmantel, 2 Stück	1,80 €

Hauptgerichte vom Schwein

Jäger-, Zigeuner-, Pfefferrahmschnitzel, Cordon bleu, Beilagen nach Wahl Gemüse und Salat	14,00 €
Schweinefilet - am Stück gebraten, rheinische Pilzsauce, Gemüseplatte, Spätzle, Kartoffelgratin	15,80 €
Schweinsgulasch Szegediner Art, Schmand, Sauerkraut, Kartoffelklöße	9,40 €
Eifeler Spießbraten mit Zwiebelsauce, grüne Bohnen, Kartoffelgratin	11,80 €
Krustenbraten mit Brot 300g Rohgewicht	6,60 €
mit Salatbuffet	100g 1,35 € 500g Portion 6,75 €
Krustenbraten (gepökelte Schweinskeule), Wirsinggemüse, Kartoffelpüree	11,80 €
Gebratene Schweinshaxe, Sauerkraut, Kartoffelpüree	10,80 €
Eisbein (gepökelt), Sauerkraut, Kartoffelpüree	11,80 €
Schlachtplatte mit Wellfleisch, Bauchspeck, Blut- und Leberwurst	9,80 €
Leberkäse, ofenfrisch, Speck-Kartoffelsalat, Krautsalat	8,90 €
Kasseler im Brotteig, grüne Bohnen, Stampfkartoffeln	10,80 €
Schweinenackenbraten, rheinische Schnibbelbohnen, Salzkartoffeln	10,80 €
Nürnberger Würstchen, Sauerkraut, Semmelklöße, Biersauce	8,90 €
Mettwurst mit dicken Bohnen und Salzkartoffeln	7,50 €
Schweinebauch mit Grünkohl	8,90 €
Hackbraten, Rahmspinat, Salzkartoffeln	8,90 €
Königsberger Klopse in Kapernsauce, Reis, feine Erbsen	9,80 €
Rheinische Bratwurst mit Möhren-Kartoffel-Untereinander	8,90 €
Saure Nierchen mit Kartoffelpüree, Kopfsalat	9,40 €

Geflügel

Putenbrustgeschnetzeltes Madras, Curryrahmsauce mit Ananas, Banane und Ingwer, Salat	11,80 €
Putenbruststeak in Gorgonzolasauce, Spaghetti, Broccoli	12,80 €
Putenbruststeak Saltimbocca mit Salbei und Parmaschinken gebraten	
Marsalasaucе, grüne Nudeln, Blattspinat	12,80 €
Gebratene Hähnchenkeule Provencale, Kartoffelgratin, Ratatouille	7,50 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Rahm-Champignons, frische Nudeln	12,80 €
Chinapfanne mit Putenstreifen, Chinagemüse, Reis, süß-sauer Sauce	8,90 €
Hühnerfrikassee in Weißweinsauce, Reis, Leipziger Allerlei	9,80 €
Spaghetti Arabiatta, Putenstreifen, Paprika, Zwiebeln, Ajvar, Sambal	9,80 €
Ganze gegrillte Ente, Beifußjus, Bratapfel, Rotkohl, Kartoffelklöße	15,80 €
Ganze gebratene Gans, Maronen, Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Feldsalat	17,00 €

Rind

Spaghetti Bolognese	8,40 €
Lasagne Bolognese	8,40 €
Rindergulasch ungarisch, Kartoffelklöße, Apfelkompott	12,40 €
Gekochte Ochsenbrust oder Tafelspitz, Meerrettichsauce, Wirsing, Kartoffeln	12,80 €
Rinderschmorbraten in Ahrburgunder, Spätzle, Kartoffelklöße, Gemüse- oder Salatplatte	13,40 €
Rheinischer Sauerbraten in Mandel-Rosinen-Sauce, Kartoffelklöße, Rotkohl, Apfelmus	13,40 €
Rinderroulade bürgerlich, Kartoffelpüree, Leipziger Allerlei	13,40 €
Roastbeef rosa gebraten, Sauce Bearnaise, Beilagen nach Wahl	19,50 €
Rinderfilet rosa gebraten, Sauce Bearnaise, Beilagen nach Wahl	22,00 €

Dies und Das

Allgäuer Käsespätzle mit Schinkenstreifen oder vegetarisch mit Champignons und Lauch	8,40 €
Paella - Reispfanne mit Safran, Meeresfrüchte und Geflügel	11,80 €
Lachs-Spinat-Lasagne	11,80 €
Norweger Lachsfilet auf Blattspinat, Safransauce, Wild- und Langkornreis	13,80 €
Lammkeule Provencale, rosa gebraten, grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln	13,80 €
Hirschragout in Ahrburgunder, Preiselbeerbirne, Rotkohl, Kartoffelklöße	13,80 €

Desserts

Grießpudding mit Himbeersirup	2,50 €
Milchreis, Zimt und Zucker, Schattenmorellen	
Rotweincreme mit Trauben	
Sahnequark mit Heidelbeeren oder Kirschen	
Schokopudding mit Vanillesauce	
Vanillepudding mit Schokosauce	
Rote Grütze mit Vanillesauce	
Frischer Obstsalat	3,50 €
Mousse au chocolate	
Weißer Mousse au chocolate mit Himbeeren	
Tiramisu	
Panna Cotta mit Waldbeersauce	
Eisbombe	3,80 €
Käsebrett mit Trauben Büffetportion 50 g	2,40 €

Büffets

Ahrtaler Winzervesper 8,00 €

Hausmacher Blut- und Leberwurst, Schweinskopfsülze, Knochenschinken, Holländer Käse und Brie, Kartoffelsalat, Bauernbrot, Butter und Schmalz

Aufschnittplatte 9,00 €

Delikatess-Aufschnitt, Cervelatwurst, gekochter Landschinken, Schwarzwälder Schinken, Wurstsalat, kalter Braten, Tomaten, Cornichons, Maiskölbchen, Kartoffelsalat, Emmentaler und Holländer Käse, Camembert, Trauben und Radieschen, Bauernbrot, Butter und Schmalz

Unsere Hausplatte - gut aufgelegt - 15,70 €

Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Räucherlachs, Dill-Senf-Sauce, Matjes mit Zwiebeln und Schmand, Crevettencocktail mit Ananas, Roastbeef mit Remoulade, Kartoffelsalat, Farmersalat, Geflügelsalat im Orangenkörbchen, Schinkenauswahl mit Melone, Schinkenröllchen mit Spargel, Käseplatte mit Trauben, Brötchenrad, Ciabatta, Landbrot, Butter

Bayerisches Büffet 16,70 €

Münchener Brotzeitplatte mit Wurst - und Käsespezialitäten, Fleischpflanzerl, bayerischer Wurstsalat, Obazda, Radi und Brez´n Speck-Kartoffelsalat, Krautsalat
Gebackener Leberkäse, Weißwürste mit süßem Senf, Schweinshaxen
Sauerkraut, Püree

Rheinisches Büffet - jet vor ze müffele 18,30 €

Kölsche Kaviar (Blutwurst) met Musik, Sahneheringstopf, geräucherte Eifelbachforelle
Apfel-Sellerie-Salat, Frikadellche, Kartoffelsalat, Endiviensalat
Halve Hahn met Röggelche
Warm: Dicke Bohnen mit Speck, Rindfleisch mit Meerrettich, Wirsing, Quallmänner
Milchreis mit Zimt und Zucker, Schattenmorellen, Schokopudding mit Vanillesauce

Saffenburg-Büffet - deftig-herzhaft-regional 21,50 €

Eifelbach-Forellenfilet, Sahnemeerrettich, rheinischer Heringsstipp, Schinkenröllchen mit Spargel, gebratene Hähnchenschenkel, frische Salate, Ahrtaler Knochenschinken mit Melone, pikante Barbecue-Hackbällchen
Warm: Eifeler Spießbraten, grüne Bohnen, Kartoffelgratin
Grießpudding mit Himbeersirup, Herrencreme, Obstsalat
Käsebrett mit Trauben und Radieschen, Brotkorb

Für den Bierabend **9,60 €**
Hausgemachte Gulaschsuppe, heiße Würstchen, Käseplatte, Brotkorb

Kölsche Tappas **12,30 €**
Kölsche Kaviar (Blutwurst) met Musik, Halve Hahn met Röggelche, Matjes auf Pumpernickel, Spießbrodde in ene me Brötche, rheinischer Pudding, jemeschte Kieswürfel

Junggesellenbüffet **11,50 €**
für echte Kerle: Buffalo Chick´n Wings extra hot, BBQ-Sauce, Chili con carne mit Tortillas
herzhaft-deftig-regional: Kölsche Currywoosch, Frikadellche, Pfefferbeisser, Käsebolzen
weltweit: Münchener Weißwürste zum zutzeln, süßer Senf, Radi und Brez´n

Grafschafter Land-Büffet **18,30 €**
Heimische Gartensalate - neu aufgelegt - Steckrüben, Fitschbunne, Rote Beete, Topinambur, Endivien, Feldsalat, Farmersalat mit Möhren und Kraut, Bauernsalat mit Schafskäse
Eifeler Spießbraten vom Eifelschwein, Zwiebelsauce, grüne Bohnen, Kartoffelgratin
Sauerbraten vom Rind in Grafschafter Apfel- und Rübenkrautsauce mit Rosinen
Kartoffelklöße, Apfel-Rotkohl
Grießpudding mit Himbeersirup, Milchreis mit Kirschen, Schokopudding mit Vanillesauce

Pasta-Büffet **10,80 €**
Spaghetti - Maccharoni - Tagliatelle
dazu Sauce Gorgonzola - original italienischer Gorgonzolarahm mit frischem Knoblauch und Schnittlauch, sowie einem guten Schuss Weißwein

Sauce Neapolitana - eine köstliche Sauce aus sonnengereiften Tomaten, gehackten Zwiebeln, feinen Zucchinihastiften, frischem Paprika, Basilikum und natürlich einem Schuss guter Sahne

Sauce Bolognese - mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Tomaten, Parmesan

Lasagne Spinaci - italienische Teigplatten mit ausgesuchtem, frischem Blattspinat, zarte Lauchzwiebeln, und frischem Knoblauch in einer herzhaft cremigen Sahneseuce, mit Mozzarella goldgelb überbacken.

Fleisch-Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce, Salatschüssel mit Mais, Gurken und Tomaten

Italienisches Büffet

18,80 €

Lachs-Lasagne mit frischem Lachs und ausgesuchtem Blattspinat in einer herzhaft cremigen Sahnesauce überbacken
Tagliatelle mit Riesengarnelen, feine Nudeln und Riesengarnelen in feinstem Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Champignons, Oliven, getrocknete Tomaten, Aioli, Zitrone,
Spaghetti a' l' Arabiatta - Putenstreifen, frische Zwiebeln und Paprika, Ajvar, Sambal, Parmesan
Schweinefilet alla Gremolata - zubereitet mit Möhren und Sellerie, Zitronenschale, Salbei, Weißwein, Rosmarinkartoffeln
Salatschüssel mit Mais, Gurken und Tomaten

Büffet Mediterran

19,50 €

Brotkorb mit Ciabatta, Baguette und Landbrot
Griechischer Salat mit Fetakäse, Insalata Caprese, Kalbstafelspitz Vitello Tonnato, gegrillte Riesengarnelen, Aioli, Gemüse-Antipasti - Artischocken mit getr. Tomaten und Oliven, gegrillte Zucchini und Auberginen mit Schafskäse, gegrillte Champignons, eingelegte Zwiebelchen
gebratene Datteln im Speckmantel, Serranoschinken mit Honigmelone, Parmaschinken mit Cavaillon-Melone, Thunfischsalat Nicoise,
Geschnetzelte Putenbrust Toscana, Tomatensauce, Pasta Mista mit Blattspinat
Schweinebraten Provencale, grüne Bohnen, Kartoffelgratin

Hüttenzauber

13,90 €

Älpler Macaroni in Käsesauce mit Röstzwiebeln und Schinken , Rosenkohlaufauf mit Bergkäse überbacken, Tiroler G´röstl - Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Eier
Berghütt´n-Würstl, Endiviensalat, Feldsalat, Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Taufe, Kommunion, Konfirmation **21,80 €**
 Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle und Eierstich
 Rinderschmorbraten, Schweinefilet mit Waldpilzsauce
 Spätzle, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Gemüseplatte, frische Salate
 Eisbombe mit frischen Früchten

Trauerfall **Kaffeegedeck 8,20 €**
 Kaffee, Tee, Kuchen, belegte Brötchen
 zusätzlich berechnet werden kalte Getränke. Tischdecke Duni pro Person 0,50 €

Weihnachtsfeier

Menü I: Maronensuppe mit Chiliöl, Hirschragout mit frischen Pilzen, Rotkohl, Rosenkohl,
 Klöße, Spätzle, Feldsalat, Winter-Tiramisu **19,80 €**

Menü II: Kürbissuppe mit Kürbisöl und Kürbiskernen, Schweinefilet in Pilzrahmsauce,
 Gemüseplatte, Kartoffelgratin, Spätzle, Feldsalat, Lebkuchen-Creme Brûlée **19,80 €**

Menü III: Kraftbrühe mit Markklößchen, Norweger Lachsfilet mit Kräuterkruste,
 Safransauce, Blattspinat, Dampfkartoffeln, Panna Cotta mit Waldbeersauce **19,80 €**

Menü IV: Waldpilzsuppe mit Kräutersahne, Gänsebraten frisch aus dem Ofen, Bratpfel,
 Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Feldsalat, Walnuss-Eisbombe **23,00 €**

Salatbuffet **100 g / 1,35 €** **500 g Portion / 6,75 €**

Blattsalate der Jahreszeit - Lollo Rosso, Bionda, Eichlaub, Frisée, Rucola, Endivien
 Feldsalat, Kopfsalat, Radicchio
 Dressings: Kräuter, Sauerrahm, Kartoffel, Cocktail, Knoblauch, Balsamico,
 rheinischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gurke,
 schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck, Essig und Öl,
 Salate: Eier-, Nudel-, rote Beete, Kraut-, Farmer- mit Möhren und Kraut, Tomaten-, Gurken-,
 Bohnen-, Kürbis, Sülze, Wurst-, Thunfisch, Oliven, Lauch-Curry-Ananas-, Bauern- mit Mais, rote
 Bohnen und Fetakäse, Mozzarella, Möhren-, Artischocken- mit getrockneten Tomaten und
 Oliven, Hering-, Waldorf - mit Sellerie, Ananas und Walnüssen

Ahrtaler Fischbuffet

Tagespreis

Kölsche Tappas: Bismarck in Aspik auf Pumpernickel, Pfeffer-Makrele auf Röggelchen, Rauch-Matjes mit Apfel, Curry und Ingwer auf Walnuss-Baguette

Spezialitäten aus der Eifeler Lachsräucherei Sion: Räucherlachs klassisch, mild geräuchert und gesalzen, mit besonders frischem Lachsgeschmack und zartem Raucharoma, Gewürzlachs herzhaft mariniert und leicht geräuchert mit Gewürzrand, Bärlachlachs, das Mittelstück vom Lachs mit Bärlauch geräuchert, Caipirinalachs mit weißem Rum und Limettenjulienne, Frühlings-Löffel-Lachs - heiß geräuchert mit roten Meeresalgen, Wasabilachs, mild geräuchert mit japanischem grünen Meerrettich und schwarzem, geröstetem Sesam, Rotholzachs - das Mittelstück vom Lachs mit Padouk-Holz geräuchert, Graved Lachs, kräftig mit Kräutern und Gewürzen gebeizt, Eifelgoldstücke - mit Eifeler Bucheholz heiß geräucherte Medaillons, saftig und kräftig im Geschmack, Eifelgoldstücke mit Limone und Zitronenpfeffer, Lachsterrine aus frischem Lachsfleisch mit Lachskaviar, frisch geräucherte Eifeler Forelle, filetiert und entgrätet.

aus aller Welt: marinierte Jakobsmuscheln, Flusskrebsschwänze, Grünschalmuscheln, Black Tiger Riesengarnelen, Königskrabbe, Atlantik-Hummer

aus Topf und Pfanne: Tagliatelle mit Scampi al' Ajillo in feinstem Olivenöl mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven und frischen Champignons, Schollenröllchen mit Gemüsejulienne in Krebsbuttersauce, Schwenkkartöffelchen, Blattsalate, Lachs-Spinat-Lasagne

auf Wunsch erweitert mit Dessert - und Käsebuffet

Hellmich's Löwenbuffet - fein und exquisit

35,00 €

Brotkorb, Räucherspezialitäten aus der Eifeler Lachsräucherei Sion, Sahnemeerrettich, Dill-Senf-Sauce, Waldorfsalat, Ganzer, pochierter Salm "en Bellevue", Cocktailsauce, Hasenrücken "Baden-Baden" Sauce Cumberland, Preiselbeerbirne, Pfifferlingsalat, Roastbeef kalt rosa gebraten Jardiniere", Cavailon mit südländischen Schinkenspezialitäten, gegrillte Riesengarnelen mit Aioli, gefüllte Ananas mit Crevetten, Salatschüssel mit Sauerrahmdressing, griechischer Salat mit Schafskäse,
Warm: Medaillons von Putenbrust, Schweinefilet und Roastbeef, Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Gemüseplatte
Helle und dunkle Mousse au chocolate, frische Früchte,
Erlesene Käsesorten mit Trauben

Vorschläge vegetarisch

8,40 €

Spaghetti Arabiatta mit Zwiebeln, Paprika, Ayvar, Sambal

Maccharoni Gorgonzola – original italienischer Gorgonzolarahm, frische Champignons, Knoblauch und Schnittlauch sowie einem guten Schuss Weißwein

Tagliatelle Neapolitana – eine köstliche Sauce aus sonnengereiften Tomaten, gehackten Zwiebeln, feinen Zucchinihften, frischem Paprika, Basilikum und natürlich einem Schuss guter Sahne

Lasagne Spinaci – italienische Teigplatten mit ausgesuchtem, frischem Blattspinat, zarte Lauchzwiebeln und frischem Knoblauch in einer herzhaft cremigen Sahnesauce, mit Mozzarella goldgelb überbacken

Käse-Tortellini in Sahne-Sauce, Salatschüssel mit Mais , Gurken und Tomaten

Grünkernpfanne mit Zucchini und Tomaten, mit Mozzarella goldgelb überbacken

Gebratene Auberginen mit Fetakäse gefüllt, Reis

Kräuterpfannkuchen mit frischen Rahm-Champignons