



HOTEL & RESTAURANT

Elbschetal

by Babic Brothers

*Herzlich Willkommen
Im Restaurant Elbschetal*

*„Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen“
-Theodore Zeldin-*

Feiern Sie besondere Momente im Elbschetal oder Westfälischen Hof

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

Monatskarte

Aperitif des
Monats



Aperitivo Arancia 0,0%

6 €

P31 Spritz^{1,5}

6 €

VORSPEISE

Bruschetta



Cherrytomaten | Ackerknoblauch | Olivenöl | Brot

7 €

HAUPTGANG

Pfifferling Rahmschnitzel

Schweineschnitzel | Pfifferling-Rahmsauce | Pommes | Beilagensalat

23 €

Lachsfilet

Hausgemachtes Pesto | gegrilltes Gemüse |

Curryreis

24€

Ochsenbacken

geschmorte Ochsenbacken | Portweinsauce |

Butterspätzle | Salat

24€

Kalbsleber

Pfifferling-Rahmsauce | Butterspätzle |

Beilagensalat

26 €

DESSERT

Erdbeer-Rhabarber-Trifle

Erdbeer-Rhabarber Kompott | Cantuccini | Mascarponecreme

9 €

Unsere
Weinempfehlung



Vi.P Riesling¹³

0,2 | 5,50 €

Vi.P Bacchus¹³

0,2 | 5,50 €

Vi.P Black Velvet

0,2 | 5,50 €



Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Informationen zu Allergenen
benötigen – wir beraten Sie gerne.

Speisekarte

LEICHTER EINSTIEG

Brot & Aioli



für 2 Personen

7 €

Tartine mit Burrata

Geröstetes Brot | hausgemachtes Pesto | Burrata | Basilikum |
Tomaten | Parmesan

12 €

Flambierter Ziegenkäse



Feigensenf | Salatbouquet | Himbeerdressing

14 €

GRÜN & GUT

Großer Salat



Gemischter Salat | Tomaten | Gurken | Paprika | Salatkerne |
Mango-Chili-Dressing | Brot

13 €

Pastabowl*

Penne | Pesto-Sahne-Sauce | Burrata | Rucola | Grillgemüse |
Parmesan

17 €

Thai Curry*



Basmati - Reis | Grillgemüse | Mango | Erdnüsse | Kokos -
Currysauce

17 €

*Wahlweise mit:

Falafeln



+4 €

Feta



+5 €

Hähncheninnenfilet

+6 €

Speisekarte

LIEBLINGSSCHNITZEL

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Mit Pommes | Beilagensalat

17 €

Wahlweise mit:

Paprikasauce	+3 €
Pfeffersauce	+3 €
Hollandaise	+3 €
Champignonrahmsauce	+3 €

Dortmunder Krüstchen

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce | Brot |
Spiegeleier | Beilagensalat

19 €

Chili-Cheese Schnitzel

Schweineschnitzel mit Chili-Cheese-Sauce | Jalapeños |
Chili | Pommes | Beilagensalat

20 €

Elbschetal „Spezial“

Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise | mit
Champignons und Käse überbacken | Pommes |
Beilagensalat

21 €

Holzfäller

Schweineschnitzel | Geschmorte Zwiebeln | Spiegeleier |
Pommes | Beilagensalat

22 €

Auf die Pommes was drauf?

Chili-Cheese Sauce	+3 €
Trüffelmayonnaise & Parmesan	+5 €

Kalbschnitzel

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Beilagensalat

29 €

Dips je 1 €

Barbecue
Joppiesauce

Vegane Mayonnaise



Speisekarte

KLEINE HELDEN AM TISCH

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes

9 €

„Chicken Fingers“

mit Pommes

9 €

GENUSS MOMENTE

*Affogato*¹²

Vanilleeis | Espresso

7 €

Creme Brûlée

mit Vanilleeis

8 €

*Pistazientiramisu*¹²

8 €

*Espresso Martini*¹²

Wodka | Kaffeelikör | Espresso

10 €

<i>Café Creme</i> ¹²	2,50 €
<i>Espresso</i> ¹²	2,00 €
<i>Espresso Macchiato</i> ¹²	2,50 €
<i>Cappuccino</i> ¹²	3,50 €
<i>Doppelter Espresso</i> ¹²	3,00 €
<i>Latte Macchiato</i> ¹²	4,00 €

Getränkemenu

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 €
San Pellegrino <i>Aranziata</i>	3,50 €	

	0,3l	0,5l
Saftschorle ^{3,5} <i>Apfelsaft Maracuja Schwarze Johannisbeere Rhababar</i>	3,30 €	5,00 €

	0,25l	0,75l
Acqua Panna	3,00 €	7,00 €
San Pellegrino <i>Acqua Mineral</i>	3,00 €	7,00 €

	0,2l
Bitter Lemon ^{3,11}	3,50 €
Tonic Water ^{3,11}	3,50 €
Ginger Ale ^{3,1}	3,50 €
San Pellegrino Chino ^{1,3,8,11,12}	3,50 €

	0,3l	0,5l
Fuze Tea Pfirsich ³	3,50 €	5,00 €
Fuze Tea Zitrone ³	3,50 €	5,00 €
Spezi ^{1,3,8,12}	3,30 €	5,00 €

CHEERS TO START

Crodino ¹ -alkoholfrei-	0,1l	4,00 €
Frizzante ⁵	0,1l	4,00 €
Aperol Spritz ^{1,5}	0,2l	7,00 €
P31 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 €

HOPFENLIEBE VOM FASS

	0,3l	0,5l
Krombacher Pils	3,30 €	5,00 €
Starnberger Hell	3,30 €	5,00 €

FLASCHENWEISE GENUSS

Bolten Alt	0,33l	3,50 €
Köstritzer	0,33l	3,50 €
Benediktiner Weissbier / Alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Krombacher Radler Alkoholfrei	0,33l	3,30 €
Krombacher Alkoholfrei	0,33l	3,30 €

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	2cl	Grappa	2cl
Klosterpütt	3,00 €	Grappa Il Merlot	5,50 €
Herdecker Sackträger	3,00 €	Grappa Il Optima	5,50 €
Sprockhöveler Urwurz	3,00 €	Grappa Il Chardonnay	5,50 €
August mit Schlips	3,00 €	Grappa Riserva Marcati	5,50 €
Dortmunder Tropfen	3,00 €		
Hillock Honey	3,00 €		
		Scheibel	2cl
Birkenhoff	2cl	Feine Marille	5,00 €
Alte Williamsbirne	4,50 €	Gold-Willi	5,00 €
Alte Kirsche	4,50 €	Altes Pflümle	5,00 €
Alte Marille	4,50 €	Kamin Kirsch	5,00 €
Alte Quetsch	4,50 €	Moor Birne	5,00 €
		Steinhauser	2cl
Klassiker	2cl	Pflaumenlikör	3,00 €
Linie Aquavit	3,00 €	Bodensee Honig-Willi	5,00 €
Jägermeister	3,00 €	Bodensee Erdbeergeist	5,00 €
Ossenkämper	3,00 €	Vogelbeerenbrand	5,00 €
Ouzo	3,00 €		
Averna	3,00 €		
Absolut Wodka	3,00 €		
Ramazotti	3,00 €		
Pepino Peach	3,00 €	Lantenhammer	2cl
Weißer Schokolade	3,00 €	Waldhimbeer Likör	3,00 €
Salz-Karamell	3,00 €	Heidelbeer Likör	3,00 €
Don Papa Maskara	3,50 €	Roter Williamsbrand unfiltriert	6,00 €
Jägermeister "Manifest"	3,50 €	Williamsbrand unfiltriert	6,00 €
Roku Gin	3,50 €	Mirabellenbrand	6,00 €
Highland Park 12 Years	4,50 €	Blutorangengeist	6,00 €
Aberfeldy Single Malt 12 Years	5,50 €		
Glenfiddich Single Malt 15 Years	6,00 €		

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
Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns an.