



LIEFERKARTE

Gültig ab September 2018

Zu Hause genießen – wir beliefern Sie!

Die Gerichte dieser Lieferkarte bringen wir Ihnen ab 20,- € Bestellwert ohne Aufpreis nach Hause. So können Sie unsere leckeren Speisen und eine Auswahl von Getränken ganz bequem daheim genießen.

Unser Liefergebiet:

Wir liefern aus in Libur, Langel, Porz, Urbach, Eil, Grengel, Zündorf, Wahn, Wahnheide, Lind, Troisdorf, Niederkassel, Ranzel, Spich und Lülsdorf.

Bestellung aufgeben:

Bitte bestellen Sie telefonisch:
Telefon 02203 95 98 00

Lieferzeiten

Wir beliefern Sie zu unseren normalen Öffnungszeiten.

Montag: Ruhetag

Dienstag bis Freitag:
17.00 Uhr – 22.00 Uhr

Samstag:
11.30 – 14.30 Uhr
und 17.00 – 22.30 Uhr

An Sonn- und Feiertagen:
11.30 Uhr – 22.00 Uhr

Was dürfen wir Ihnen liefern?

| | |
|----------------------------------|----|
| Vorspeisen | 2 |
| Salate und vegetarische Gerichte | 3 |
| Zwischengerichte | 5 |
| Schnitzelkarte | 6 |
| Empfehlungen des Hauses | 8 |
| Grill-Spezialitäten | 10 |
| Getränke | 11 |

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt.

Vorspeisen

Tatar

vom argentinischen Filet mit hausgemachter Kräuterbutter und Baguette-Brot – 12,90

Scampi Pikant

Mit einem Hauch Knoblauch, leichter Weißweinnote, würzig pikant, dazu knuspriges Baguette – 12,90

Champignons nach Art des Hauses

Frische, aromatische Champignons, gebraten in würzig-cremiger Kräutersauce, dazu Brot – 8,90

Schafskäse

Sonnig mediterraner Schafskäse, überbacken, mit frischer Paprika und Tomaten, fein gehacktem Knoblauch und einem Spritzer Olivenöl, dazu Toastbrot und Butter – 8,90

Salate und vegetarische Gerichte

Ceasar Salat

Knackiger Eisbergsalat in selbstgemachtem Ceasar-Dressing, mit gerösteten Putenbruststreifen und hausgemachten Croûtons – 12,90

Nizza Salat

Gemischter grüner Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, frischen Paprikastreifen, Tomaten, Kapern, Zitronenscheiben, mit Olivenöl verfeinert – 11,90

Chefsalat

Gemischter Salat mit Putenbruststreifen, frischen Tomaten und Gurken, geriebenem Edamer und deftigen Bratkartoffeln – 12,90

Salate und vegetarische Gerichte

Fitnesssteller

Frisches, mediterranes Gemüse mit Champignons, Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomate, dazu geriebener Schafskäse und Butterreis – 12,90

Gemüse-Risotto

Mit frischem, mediterranem Gemüse und Parmesan und einem Salat von der Salatbar – 11,90

Nudeln nach Art des Hauses

Frische Nudeln, gebraten in Olivenöl, in hausgemachter Basilikum-Pesto-Sauce und einem Salat von der Salatbar – 11,90

Nudeln nach mediterraner Art

Gebraten in Olivenöl mit mediterranem Gemüse und einem Salat von der Salatbar – 12,90

Zwischengerichte

Lady Toast

Schweinefilet, Spargel und Schinken mit Sauce Hollandaise und Edamerkäse überbacken – 11,90

Putengeschnetzeltes Zürich

Mit frischen Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce, dazu Pommes frites – 11,20

Senioren-Schnitzel

Kleines Schnitzel, paniert, mit Pommes frites – 8,90

Risotto nach Art des Hauses

Mit Putenbruststreifen, hausgemachtem Basilikum-Pesto und Parmesan – 11,90

Risotto Meeresfrüchte

Mit Scampi, Krabben und Safran – 14,90

Schnitzelkarte

Schnitzel „Wiener Art“

Unser klassisches Schnitzel, paniert, mit Pommes frites oder Bratkartoffeln – 11,90

Jägerschnitzel

Unser klassisches Schnitzel, paniert, zubereitet in einer deftigen Jägersauce, dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln – 13,50

Zigeunerschnitzel

Unser pikantes Schnitzel nach Zigeuner-Art, paniert, zubereitet mit frischer Paprika und Tomaten, dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln – 12,90

Holzällerschnitzel

Natur, gegrillt auf dem Lavastein, mit frischen Champignons, Zwiebeln, einer pikanten Pfeffersoße mit leichter Rotweinnote, Speck und deftigen Bratkartoffeln – 14,60

Empfehlungen des Hauses

Zagreb-Teller

Zartes Schweinefilet, gefüllt mit gekochtem Schinken und herzhaftem Edamerkäse, gebraten in hauseigener Knoblauchrahmsauce, dazu frisches, mediterranes Gemüse und deftige Bratkartoffeln – 17,90

Schiwago-Teller

Zartes Schweinefilet, auf Lavastein gegrillt, in hauseigener Champignonrahmsauce, dazu frisches, mediterranes Gemüse und Kroketten – 17,20

Bauerntopf

Zartes Schweinefilet auf frischem, mediterranem Gemüse und deftigen Bratkartoffeln, mit Sauce Hollandaise überbacken – 17,90

Empfehlungen des Hauses

Spanischer Pfeffertopf (Empfehlung des Chefkochs)

Zartes Geschnetzeltes vom argentinischen Rind, mit Schattenmorellen, gebraten in traumhaft süß-pikanter Madeirasauce, dazu Butterreis – 21,80

Grillpfanne

Saftiges argentinisches Rindermedaillon und zartes Schweinefilet, dazu frisches, mediterranes Gemüse und deftige Bratkartoffeln, mit Sauce Hollandaise überbacken – 18,90

Lustiger Bosnijak

Saftiges argentinisches Rumpsteak, auf Lavastein gegrillt, gefüllt mit Schinken und herzhaftem Edamer, dazu Djuwetschreis nach Art des Hauses und Pommes frites – 19,90

Putensteak Mediterran

Mit frischer Zucchini, hausgemachtem Sauerrahm, überbacken mit cremigem Mozzarella, dazu mediterranes Gemüse und Veronikakartoffeln – 16,90

Empfehlungen des Hauses

Halb und Halb

Fleischspießchen und selbstgemachte Cevapcici, dazu Djuwetschreis nach Art des Hauses und Pommes frites. Wahlweise auch nur Cevapcici oder nur Fleischspießchen – 12,50

Piraten Spieß

Zartes Schweinefilet, saftiges argentinisches Hüftsteak und Putenbruststeak mit frischer, cremiger Champignonrahmsauce und pikanter Pfeffersauce mit leichter Rotweinnote, dazu Pommes frites – 16,50

Hacksteak „Hirten“

Hausgemachtes Hackfleisch, gefüllt mit sonnig mediterranem Schafskäse, dazu Djuwetschreis nach Art des Hauses und Pommes frites – 14,90

Grill-Spezialitäten

Lamm Medaillons

Zarte Hüftsteak-Medaillons vom neuseeländischen Weidelamm, prime aged, auf Lavastein gegrillt, mit Kräuterbutter und feinen Prinzessbohnen, dazu deftige Bratkartoffeln – 18,90

Lamm Krone ca. 350–400 g

Saftige Lammkrone vom neuseeländischen Weidelamm, prime aged, auf Lavastein gegrillt, mit Kräuterbutter und feinen Prinzessbohnen, dazu deftige Bratkartoffeln – 25,90

Grill Teller

Schweinenacken, Rückensteak, Cevapcici, Hacksteak, Speck, dazu Djuwetschreis nach Art des Hauses und Pommes frites – 14,90

Alle Getränke-Preise inklusive Pfand.

Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

1,0 l – 3,20

VIO Schorle Apfel, Johannisbeere, Rhabarber

0,3 l – 2,90

Fassbrause

0,33 l – 2,90

Erdinger Weißbier ALKOHOLFREI

0,5 l – 3,90

Bitburger Pils ALKOHOLFREI

0,33 l – 2,80



VIP NEWSLETTER

Kennen Sie schon unseren VIP-Newsletter?

Nein? Dann verpassen Sie etwas!

Wir veranstalten regelmäßig besondere – und vor allem schmackhafte – Aktionen mit Speisen, die nicht immer auf unserer Karte stehen.

Unser Newsletter verrät Ihnen zuverlässig, was gerade angeboten wird und enthält ab und an auch eine lohnenswerte Rabattaktion speziell für unsere VIP-Abonnenten.



Jetzt abonnieren:

www.wirtshaus-helfer.de/NLK

Die leckere Geschenkidee: Gutscheine vom Wirtshaus Helfer

Zu allen Anlässen sind sie gerne gesehene Geschenke: Die Gutscheine vom Wirtshaus Helfer. Den Wert eines Gutscheins können Sie selbst individuell festlegen – sprechen Sie uns einfach darauf an!

Herausgeber:



Wirtshaus Helfer

À la carte • Menü • Buffet • Catering

Inhaberin: Marica Sabo

Urbanusstraße 1 · 51147 Köln (Libur)

Telefon: 02203 95 98 00

E-Mail: info@wirtshaus-helfer.de

Internet: www.wirtshaus-helfer.de

Zeit für ein Update?

Auf unserer Website können Sie jederzeit die aktuelle Version dieser Lieferkarte herunterladen – und als

Zugabe finden Sie dort auch unsere Aktions-Lieferkarte (sofern gerade eine Aktion läuft).



Jetzt anschauen:

www.wirtshaus-helfer.de/WLK

Hat es geschmeckt?

Jetzt bewerten:
www.wirtshaus-helfer.de/GLK



Bewerten Sie uns bitte bei Google – auch für konstruktive Kritik sind wir natürlich immer dankbar!