



Holzbenden

RESTAURANT



Speisen & Getränke



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLZBENDEN

– IHREM KULINARISCHEN TREFFPUNKT IM RURBAD DÜREN.

Genießen Sie in modern-gemütlicher Atmosphäre eine vielseitige Küche, die regionale Klassiker mit internationalen Einflüssen verbindet. Ob frische Salate und Bowls, aromatische Pasta, saftige Burger, herzhafte Schnitzel oder ausgewählte Fisch- und Steakgerichte – bei uns findet jeder Gast sein persönliches Lieblingsgericht .

Besonderen Wert legen wir auf Qualität, Frische und eine abwechslungsreiche Auswahl – von bodenständigen deutschen Spezialitäten bis hin zu mediterranen und exotischen Geschmackserlebnissen. Auch für unsere kleinen Gäste halten wir eigene Kindergerichte bereit.

Begleitet werden unsere Speisen von frisch gezapften Bieren, ausgewählten Weinen und erfrischenden Getränken.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit im Restaurant Holzbenden und freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen.

Suppe

1

TAGESSUPPE

bitte fragen Sie unser Personal

Vorspeisen

10

BRUSCHETTA^A

6,50

in Olivenöl geröstetes Brot mit Tomaten-Topping und mit Ruccola garniert

11

FRISCHE LAUGENBREZEL^A

4,90

2 Stück, mit Salz bestreut

12

FRISCH GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT^G

4,90

mit Kräutern und Sour Cream

13

MILD GERÄUCHERTER LACHS^{A,G}

12,50

mit Wildkräutersalat, Sauerrahm und Brot

14

GEBRATENE CHAMPIGNONS^A

9,50

mit Kräutern und Knoblauch, dazu Knoblauchsauce und Brot

15

RINDER-CARPACCIO^{A,G}

13,90

mit Pesto, Ruccola, Grana Padano und Brot

16

RIESENGARNELEN „A LA PROVENÇAL“^{A,H}

14,90

mit Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern, Knoblauch und Brot zum Dippen

17

ROTE BEETE CARPACCIO

7,90

mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Salat, Balsamico Dressing, Olivenöl

Bowls

- 20 **POKE BOWL „PORK BELLY“^{A,J,5}** 15,90
mit butterzartem Schweinebauch, rauchig und süß, mit Perl-Couscous-Salat, Avocado, Krautsalat, Tomaten und Kräutern
- 21 **VEGANE FITNESS „BUDDHA“ BOWL** 14,50
mit gebackenen Enoki-Pilzen, Reis, Kichererbsen, Tomaten, Avocado und Kräutern
- 22 **VEGANE SMOTHIE BOWL „PASSIONFRUIT“^{A,H}** 11,50
Fruchtmousse aus Passionsfrucht, Mango, Banane, Pfirsich, Dattelpüree, Kokosmilch und Früchtemüsli

Salate

(alle mit Knoblauchbrot^A, wählen Sie aus French-, Balsamico-, Joghurtdressing^G)

- 30 **BEILAGEN-SALAT „MARIAWEILER“** 6,50
unser kleiner Salatteller mit Salaten der Saison
- 31 **SALAT „LENDERSORF“^G** 12,90
frische Markt-Salate mit unserer Backkartoffel und Sauerrahm
- 32 **SALAT „NIZZA“^{G,5}** 14,50
frische Salate mit gebratener Hähnchenbrust und Grana Padano
- 33 **CAESAR SALAT^G** 16,50
mit Kräutern und Sour Cream
- 34 **SALATTELLER „TEXAS“** 17,50
bunte Salate mit Schweinefiletstreifen, Kidney-Bohnen, gebratenen Zwiebeln und Champignons
- 35 **SALATTELLER „HYGGE“³** 18,50
frische Marktsalate mit gebratenem Lachsfilet, Tomatentartar und Pesto

Pasta

- 40 **FRISCHE PENNE „AGLIO E PEPERONCINO“^{A,G}** 12,90
in duftendem Knoblauchöl mit Peperoni und Grana Padano
- 41 **FRISCHE PENNE AL PESTO VERDE^{A,G,H}** 14,50
mit Basilikum, Pinienkernen und Grana Padano
- 42 **FRISCHE PENNE „FUNGHI“^{A,G}** 15,50
mit Champignons und Kräutern in Sahnesauce, Grana Padano
- 43 **FRISCHE PENNE^{A,G}** 17,90
mit Lachswürfeln, Weißweinsauce, Tomaten, Pesto und Grana Padano

Gerichte aus unserer Heimat

- 50 **TAMILISCHES GEMÜSECURRY** 15,90
veganes Curry mit frischem Gemüse, aromatisch mit Kokosmilch und duftenden südindischen Gewürzen, dazu Basmatireis
- 51 **„JAFFNA“ HÄHNCHENCURRY** 18,50
aus Sri Lanka, mit buntem Gemüse, cremiger Kokos-Currysauce, abgestimmt mit Ingwer, Chili und traditionellen tamilischen Gewürzen

Geflügelgerichte

- 60 **HÄHNCHEN-KROKANT SCHNITZEL**^{A,C,G} 17,50
mit knuspriger Cornflakes Panade, Sauce á la Bearnaise, Pommes frites und gemischtem Salat
- 61 **HÄHNCHENBRUST „HOLZBENDEN“**^{A,C,G} 18,90
mit heißem Obst, Sauce á la Hollandaise, Kroketten und kleinem Salat
- 62 **HÄHNCHENGESCHNETZELTES „BADISCHE ART“**^{C,G,L} 16,90
mit Champignon-Rahmsauce, Spätzle und Salat der Saison
- 63 **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST**^{C,G,J} 16,90
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm, Salat

Fischgerichte

- 70 **GEGRILLTES LACHSFILET** 21,90
auf buntem Pfannengemüse, mit Pesto und Pinienkernen, dazu Kräuter-Kartoffeln
- 71 **ZANDERFILET „MÜLLERIN“**^{A,G} 20,50
mit brauner Butter, Zitrone, Salzkartoffeln und gemischter Salat
- 72 **GARNELENPFANNE „PIRI PIRI“** 19,90
in Olivenöl mit Chilli, Knoblauch, Zitrone und Kräutern, dazu Basmati-Reis und Salat der Saison

Deutsche Klassiker

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | RHEINISCHER SAUERBRATEN^{J,L} | 18,90 |
| | mit hausgemachten Klößen und Apfelrotkohl | |
| 81 | ALLGÄUER-KÄSESPÄTZLE^{A,G,L} | 13,90 |
| | in cremiger Käsesauce, Röstzwiebeln und Salat der Saison | |
| 82 | BAYRISCHER FLEISCHKÄSE^{1,3,8} | 14,50 |
| | mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei auf deftigen Bratkartoffeln | |
| 83 | KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE^{1,3} | 21,50 |
| | mit brauner Sauce, Bratkartoffeln und deftigem Sauerkraut | |
| 84 | EISBEINFLEISCH „BERLINER ART“^{1,3,G} | 16,90 |
| | frisch aus dem Kessel mit Salzkartoffeln und Erbsenpüree | |
| 85 | GLASIERTER SUSLÄNDER SCHWEINEBAUCH^{G,I,L} | 18,90 |
| | auf Süßkartoffelpüree, geschmorten Karotten und kräftiger Sauce | |
| 86 | CURRYWURST^{I,J,1,8} | 10,50 |
| | mit unserer Haussauce, Röstzwiebeln und Pommes | |
| 87 | SCHWEINEFILETMEDAILLONS PFEFFERRAHM | 21,90 |
| | mit Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat | |
| 88 | SCHWEINEFILETMEDAILLONS CHAMPIGNONRAHM | 21,90 |
| | mit Champignonrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat | |
| 89 | SCHWEINEFILETMEDAILLONS SENFSAUCE | 21,90 |
| | mit Monschauer Senfsauce mit Kroketten und Beilagensalat | |

Schnitzel

(wahlweise vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust)

100	SCHNITZEL „WIENER ART“	16,50
	mit Zitrone, Pommes frites und gemischter Salat	
101	SAHNE-SCHNITZEL	18,50
	mit cremiger Sauce, dazu Pommes frites und kleiner Salatteller	
102	SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“	19,50
	mit Spiegelei auf Bratkartoffeln, dazu gemischter Salat	
103	SCHNITZEL „DIAVOLO ART“	18,90
	mit Paprika, scharfer Sauce, Pommes frites und gemischter Salat	
104	PFEFFERRAHM-SCHNITZEL	18,90
	mit grünem Pfeffer, Pommes frites und kleinem Salatteller	
105	SCHNITZEL „HOLLÄNDISCHE ART“	20,90
	mit gekochtem Schinken, Sauce á la Hollandaise und Käse überbacken, Krokette und gemischter Salat	
106	CHAMPIGNON-SCHNITZEL	18,90
	mit Champignons á la creme, Pommes frites und und kleinem Salatteller	

Beilagen

110	POMMES FRITES	3,90
111	KROKETTEN	3,90
112	BRATKARTOFFELN	3,90
113	ROSMARINKARTOFFELN	3,90
114	SÜSSKARTOFFELPÜREE	5,50

Burger

(im soften Brioche Bun mit 200 Gramm gegrilltem Beef, knackigem Salat, Tomate und Gurke)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 120 | CLASSIC BURGER ^{A,J,G,C} | 15,50 |
| | mit Spezialsauce, Pommes | |
| 121 | CHEESEBURGER ^{G,C,J} | 16,50 |
| | mit zartschmelzendem Cheddarkäse, Pommes | |
| 122 | HOT-CHILI-CHEESEBURGER ^{G,C,J,2} | 17,50 |
| | mit Jalapeños , zartschmelzendem Cheddarkäse, BBQ-Sauce, Pommes | |
| 123 | BACONBURGER ^{G,C,J,1,3} | 17,90 |
| | mit Bacon, gebratene Zwiebeln, BBQ-Sauce Pommes | |
| 124 | DOUBLE BURGER ^{G,C,J,1,3} | 22,90 |
| | mit 2x Patty, knusprigem Bacon, Sauce á la Hollandaise, Pommes | |
| 125 | EXTRA PATTY | 5,90 |

Chicken- und Planted Burger

- | | | |
|-----|--|-------|
| 130 | CHICKEN CLASSIC BURGER ^{A,C,G,J,3} | 15,90 |
| | mit Crunchy Chicken, Remouladensauce, Salat, Tomate, Gurke und frischen Zwiebeln, Pommes | |
| 131 | VEGANO BURGER ^{J,2} | 16,90 |
| | auf Erbsenprotein-Basis mit veganer Burgersauce, Salat, Tomate und Gurke, dazu Pommes | |

Rumpsteak

- | | | |
|-----|--|-------|
| 140 | RUMPSTEAK 250G VOM GRIL^G | 26,50 |
| | mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm, Salat der Saison | |
| 141 | RUMPSTEAK 250G „MADAGASCAR“^{L,1,3} | 28,90 |
| | mit grünem Pfeffer in Cognacrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse | |
| 142 | RUMPSTEAK 250G „SPEZIAL“^{C,G} | 29,50 |
| | mit Champignons, Zwiebeln, Speck und Sauce á la Hollandaise, Pommes frites und kleiner Salat | |
| 143 | MIX GRILL^G | 24,50 |
| | (Steak, Hähnchen, Schweinefilet, Speck) mit Kräuterbutter, Ajvar und Bratkartoffeln | |

Für die Kids

- | | | |
|-----|---|------|
| 150 | NUGGET SCHATZKISTE^{A,C,G,4} | 6,90 |
| | saftige Hähnchennuggets mit Pommes frites und Ketchup | |
| 151 | DINO-BISSEN-DELUXE^{A,C,G,4} | 7,90 |
| | kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup | |
| 152 | KIDDY-BURGER^{A,C,G,4} | 6,90 |
| | mit Rindfleischpatty, Spezialsauce, Gurke, Salat, Pommes frites und Ketchup | |
| 153 | PENNE NAPOLI | 6,90 |
| | Spaghetti mit Tomatensauce | |
| 154 | KINDEREIS^G | 4,50 |
| | Vanilleeis mit Sahne und bunten Streuseln | |

Desserts

160	GEMISCHTES EIS^{G,F} 3 Kugeln mit Sahne	6,90
161	HEISSE SÜNDE^G Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	7,90
162	EIERLIKÖRBECHER HOLZBENDEN Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	7,90
163	WARMER „WIENER APFELSTRUDEL^{A,G} mit Vanilleeis	7,90
164	DAME BLANCHE Vanillees mit warmer Schokoladensauce und Sahne	7,90
165	PASTEL DE NATA^{A,C,G,2,1} knuspriger Blätterteig mit Cremefüllung	7,90
166	FRISCHE WAFFELN^{A,C,G} mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	8,50
167	KAISERSCHMARRN^{A,C,G,3} mit Puderzucker und Apfelmus	8,90

UNSERE GETRÄNKE – GENUSS IM GLAS

Ob als erfrischende Begleitung zu unseren Speisen, als prickelnder Aperitif oder als genussvoller Abschluss eines schönen Abends – unsere Getränkeauswahl lässt keine Wünsche offen.

Freuen Sie sich auf frisch gezapfte Biere, ausgewählte Weine aus Deutschland, spritzige Aperitifs, edle Spirituosen sowie erfrischende alkoholfreie Klassiker. Für Liebhaber heißer Getränke servieren wir aromatische Kaffeespezialitäten und feine Heißgetränke.

Ganz gleich, ob Sie den Abend entspannt ausklingen lassen oder einfach nur den perfekten Begleiter zu Ihrem Lieblingsgericht suchen – stoßen Sie mit uns an und genießen Sie Ihre Zeit im Restaurant Holzbenden.



Heiße Getränke

CAFFÈ CREMA¹¹	2,50
CAFFÈ CREMA GROSS¹¹	4,50
MILCHKAFFEE^{11,22}	3,50
ESPRESSO¹¹	2,30
ESPRESSO DOPPIO¹¹	3,50
ESPRESSO MACCIATO¹¹	2,60
ESPRESSO MACCIATO DOPPIO¹¹	3,90
CAPPUCCINO^{11,22}	3,20
LATTE MACHIATO^{11,22}	3,50
HEISSE SCHOKOLADE²²	3,20
ZUSÄTZLICH SAHNE²²	0,70

TASSE TEE (MESSMER),

BITTE WÄHLEN SIE AUS DEN SORTEN:

ENGLISH BREAKFAST schwarzer Tee, **BERRY WOW** Früchtetee

aromatisiert schwarze Johannisbeere-Himbeere-Geschmack,

DARJEELING Schwarztee aus der Darjeeling Region, **JADEGREEN**

Erlesene Grüntee-Qualitäten mit duftigem Bouquet, **MINT KISS** Fein-

milde Krauseminze küsst intensive Pfefferminze, **SUNNY FRUITS**

Früchtetee-Kreation mit Mango und Ingwer

2,90



Alkoholfreie Getränke

				0,4l
COCA-COLA ^{3,10,11}				
COCA-COLA ZERO ^{4,5,10,11}	0,2l Fl.	2,90		4,40
FANTA ^{3,11} , SPRITE ¹¹ ODER SPEZI ^{3,10,11}	0,2l Fl.	2,90		4,40
COLEMAN BITTER LEMON ^{1,10}	0,2l Fl.	3,50		
COLEMAN TONIC ^{1,10}	0,2l Fl.	3,50		
COLEMAN GINGER ALE ²	0,2l Fl.	3,50		
VIO STILL	0,25l Fl.	3,00	6,50	0,75l Fl.
APOLLINARIS	0,25l Fl.	3,00	6,50	0,75l Fl.
		0,2l		0,4l
APFELSAFT		3,30		4,90
APFELSAFTSCHORLE 0,33l Fl.		3,60		
ORANGENSAFT		3,30		4,90
RHABARBERSCHORLE 0,33l Fl.		3,60		
MARACUJASCHORLE 0,33l Fl.		3,60		
KIRSCHSAFT		3,30		4,90
BANANENNEKTAR		3,30		4,90

Alkoholische Getränke

Biere

BITBURGER (vom Fass)

0,2l 0,3l

2,70 3,50



BOLTEN LANDBIER (vom Fass, serviert im Krug)

3,50

REISSDORF KÖLSCH (vom Fass)

2,70 3,50

RADLER, ALSTER, SCHUSS, DRECKSACK

2,70 3,50

MALZ

0,33l Fl. 3,60

BITBURGER 0,0

0,33l Fl. 3,60

BITBURGER FASSBRAUSE ORANGE

0,33l Fl. 3,60

BITBURGER FASSBRAUSE ZITRONE

0,33l Fl. 3,60

BENEDIKTINER WEIZEN

0,5l Fl. 5,50

BENEDIKTINER WEIZEN MIT BANANENNEKTAR

0,5l Fl. 5,90

BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI

0,5l Fl. 5,50

Aperitive / Digestive

APEROL SPRITZ⁸

0,2l

LILLET BERRY

6,90

HUGO

6,90

CAMPARI SPRITZ

6,90

CAMPARI ORANGENSAFT

6,90

LIMONCELLO SPRITZ

6,90

PROSECCO

6,90

0,1l 4,90 0,75l 24,90



Spirituosen, Liköre & Bitter

RAMAZZOTTI	2cl	2,90
JÄGERMEISTER^{9,27}	2cl	2,90
FERNET BRANCA	2cl	2,90
BAILEYS^{2,11,22}	2cl	2,90
CALVADOS	2cl	2,90
LINIE AQUAVIT	2cl	2,90
WILLIAMS BIRNE	2cl	2,90
OUZO	2cl	2,90
DOPPELKORN	2cl	2,90
SAMBUCA²⁷	2cl	2,90
JACK DANIELS	4cl	5,20

ZUSATZSTOFFE: 1:KONSERVIERUNGSSTOFF, 2:MIT FARBSTOFF, 3:MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL,
4:MIT SÜSSUNGSMITTEL, 5:GESCHWÄRZT, 8: MIT PHOSPHAT, 9:GESCHWEFELT, 10:CHININHALTIG.11:KOFFEIN
HALTIG, 12:MODIFIZIERTE STÄRKE, 13:STABILISATOREN, 22:MILCH, 27:SULFITE

ALLERGENE: A:GLUTENHALTIG, B:KREBSTIERE, C:ENTHÄLT EIER, E: ENTHÄLT ERDNÜSSE, F: ENTHÄLT SOJA
G:ENTHÄLT MICH, H:SCHALENOBST(NÜSSE), I: ENTHÄLT SELLERIE, J:ENTHÄT SENF, K ENTHÄLT SESAMSAMEN,
L:LUPINE, M:WEICHTIER

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE (27) / STAND 2/2026

ALLE PREISE IN EUR, INKL. BEDienung UND MWST.. DRUCKFEHLER VORBEHALTEN.

0,2l

0,75l
Flasche

GRAUBURGUNDER (Weingut Gröhl), trocken

Der Gröhl Grauburgunder präsentiert sich mit Noten von reifen Birnen, Äpfeln und einem Hauch von Honigmelone. Er ist ein vielseitiger Begleiter - ob als Aperitif, zu gegrilltem Gemüse oder zu Fisch- und Geflügelgerichten - dieser Tropfen begeistert einfach. Auch solo getrunken ist der Weißwein ein wahrer Genuss und lädt dazu ein, seine feinen Nuancen und Facetten zu entdecken.

6,20

22,90

CUVÉE ROT (Weingut Gröhl), trocken

Dieser Wein präsentiert sich mit einem kräftigen Rot im Glas. Aromen von dunklen Waldfrüchten, Pflaumen, Datteln und schwarzen Kirschen strömen Ihnen in die Nase. Im Geschmack begeistert der Wein mit seinen rauchigen Noten sowie Aromen von Gewürzen und Edelschokolade. Es handelt sich um einen sehr komplexen Wein mit Kraft, Tiefe und einem weichen, samtigen Charakter. Lassen Sie sich von dem „Johannes G“ Rotwein-Cuvée an einem gemütlichen Abend mit Freunden begeistern!

6,20

22,90

ROSÉ (Weingut Gröhl), trocken

Frische Roséfarbe mit duftigem Bukett von süß gereiften, roten Beeren. Trocken, elegant, frisch und spritzig.

6,20

22,90







WWW.HOLZBENDEN.DE