



Herzlich Willkommen im Restaurant Nah & Fern!

Seit der Eröffnung des Hotels im Jahr 2008 betreiben wir unser hauseigenes Restaurant mit dem Anspruch Ihnen eine moderne deutsche Küche anzubieten. Genauso wie es in unserem Hotelbetrieb zu unserem Alltag gehört uns für Gäste aus aller Welt zu öffnen, möchten wir diese Offenheit auch in unserer Speisekarte widerspiegeln:

Neben modern interpretierten regionalen und nationalen Klassikern werden Sie hier und da immer auch Überraschendes und internationale Einflüsse entdecken. Als familiengeführtes Unternehmen ist es uns eine Herzensangelegenheit unsere Individualität wo auch immer es möglich ist einfließen zu lassen und uns von einer austauschbaren Allerweltküche abzusetzen. Frische, Saisonalität & Handwerk werden seit eh und je bei uns großgeschrieben.

Im Jahr 2024 haben wir unserem Restaurant im Rahmen der Wiedereröffnung unter dem Namen „Nah & Fern“ neuen Wind eingehaucht. Unsere Küchenchefin Sandra Petrausch, die bereits seit 2012 in unserer Küche zaubert, wird Sie gemeinsam mit Ihrem Team bestehend aus altbekannten und neuen Köchen verwöhnen. Entdecken Sie Bewährtes wieder und lassen Sie sich von Neuem überraschen!

Ihr Team vom Hotel in Baesweiler

Eine Übersicht zu den in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen und Lebensmittelzusatzstoffen händigt Ihnen unser Servicepersonal gerne auf Wunsch aus. Sprechen Sie uns bitte an.

Vorspeisen

MAIS-GAZPACHO

Paprika | Kartoffelstroh

8,90

TOM KHA GAI - THAILANDS LECKERSTE SUPPE

Hähnchenbrust | Kokosmilch | Champignons | Zitronengras |
Limette | Frühlingszwiebeln | Chili

11,90

BRUSCHETTA TRILOGIE

Tomate & Basilikum | Frischkäse & Räucherlachs |
Ricotta, Rucola & Chorizo

9,90

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Rucola | Pinienkerne | Parmesan | Zitrone

15,90

MELONEN-SCHINKEN-TATAR

Salatbouquet

12,90

GERÄUCHERTER LACHS AUF KARTOFFELRÖSTI

Limetten-Crème fraîche

10,90

TOMATENSALAT MIT BURRATA

Rucola | frische & getrocknete Tomaten | Bacon | rotes Pesto
Pinienkerne

13,90

Salat und Bowls

BUNTER GEMISCHTER SALAT

verschiedene Blattsalate | Krautsalat | Karotte | Gurke | Tomate 9,90
Senf-Dressing oder Balsamico-Dressing

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Rumpsteakstreifen mit Champignons & Zwiebeln gebraten	13,90
Hähnchenbrustfilet in Sweet-Chili-Sauce gebraten	7,50
Gebratenes Lachsfilet	14,90
Garnelen in Knoblauch gebraten	11,90
Gebratener Tofu in Ingwer-Terijaki-Marinade	9,90
Gebratene Champignons & Zwiebeln	5,90

ASIA BOWL

Kokos-Mango-Reis | japanischer Spitzkohlsalat | 9,90
würzige Tahini Sauce | rohes Gemüse | Cashews

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Rumpsteakstreifen in Ingwer-Terijaki-Marinade	13,90
Hähnchenbrustfilet in Ingwer-Terijaki-Marinade	7,50
Gebratener Tofu in Ingwer-Terijaki-Marinade	9,90

Fleisch

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

180g

26,90

300g

35,90

SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART

18,90

Zu diesen Fleischgerichten servieren wir einen kleinen Salat.
Bitte wählen Sie zusätzlich eine Sättigungsbeilage und eine
Sauce Ihrer Wahl:

SÄTTIGUNGSBEILAGEN:

Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Kartoffelgratin

Pommes Frites

Bratkartoffeln

SAUCEN & TOPPINGS:

Pfeffer-Rahmsauce

Paprika-Rahmsauce

hausgemachte Kräuterbutter

Zwiebeln & Champignons

Ketchup | Mayonnaise

1,00

IBERICO SCHWEINEFILET

Kartoffel-Apfel-Sellerie-Püree | Karotten |

27,90

Karotten-Ingwer-Sauce | Sesam

Burger

PREMIUM BURGER

hausgemachtes Sherry-Rosinenbrot oder Kräuterbrot
hausgemachter Patty (Rind & Schwein) mit Rotwein verfeinert 19,90
hausgemachte Avocado-Mayonnaise
Pommes Frites

LACHS BURGER

hausgemachtes Kräuterbrot
Lachsfilet mit Honig-Senf-Dill-Sauce 23,90
hausgemachte Mango-Bananen-Sweet Chili-Mayonnaise
Pommes Frites

Pasta und Fisch

TAGLIATELLE AL SALMONE

Lachs | sizilianisches Tomaten-Sugo | Kirschtomaten | Kapern 24,90
vegetarisch 18,90

SPAGHETTI MIT GESCHMORTEM HÄHNCHEN

Kirschtomaten | Frischkäse | Lorbeer | Lauchzwiebel 23,90
vegetarisch 18,90

GEBRATENER ZANDER

Ratatouille | Kartoffel-Bacon-Spieß | grünes Pesto 26,90

Dessert

VANILLE KÜSST SCHOKOLADE

Crème brûlée auf Schokoladen-Brownie | salzige Karamellsauce 8,90

ZITRONEN-BASILIKUM-SORBET

hausgemachtes Zitronen-Basilikum-Sorbet | frische Erdbeeren 7,90

APEROL SPRITZ-SORBET

hausgemachtes Aperol Spritz-Sorbet | Prosecco
wahlweise mit alkoholfreiem Sekt 7,90

RESTAURANT

Nah & Fern

HOTEL IN BAESWEILER