



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 Allerweltsküche 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

MARONENCREMESUPPE

Orangenfilets

8,90

LOHIKEITTO - FINNISCHE LACHSSUPPE

Kartoffeln | Stremellachs

11,90

BRUSCHETTA TRILOGIE

Ziegenfrischkäse & Apfelchutney

Frischkäse & Räucherlachs

Gänserillette, Preiselbeere & Walnuss

10,90

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Grünkohl | Trüffelsauce | Pinienkerne | Parmesan

15,90

GERÄUCHERTER LACHS AUF KARTOFFELRÖSTI

Limetten-Crème fraîche

10,90

WEIHNACHTSSALAT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST

Grünkohl | Granatapfel | Cranberries | rote Trauben | Orange |

Apfel | Walnuss | Vinaigrette

18,90

vegetarisch 13,90

APFEL-ZIEGENKÄSE-TÜRMCHEN MIT HONIG GRATINIERT

Speck | Salatbouquet

11,90

Salat und Bowls

BUNTER GEMISCHTER SALAT

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

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

Apfel-Kokos-Reis | rote Bete | Terijaki Kürbiswürfel
marinierter Feldsalat | geröstete Walnüsse |
würzige Tahini Sauce 9,90

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Wachtelbrust 9,90

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

GÄNSEBRUST ODER GÄNSEKEULE

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Orangensauce | Maronen

26,90

SAUERBRATENGULASCH

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Apfelkompott

24,90

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

WIRSINGPASTA MIT GEBRATENER HÄHNCHENBRUST 23,90
BBQ-Sauce

vegetarisch 18,90

ASIATISCHE WOKNUDELN MIT SESAMLACHS 25,90

vegetarisch 18,90

ZANDERFILET

mediterrane Hollandaise | Kartoffel-Petersilienwurzelpüree 25,90

Dessert

CHRISTSTOLLENPARFAIT

Bratapfelkompott

9,90

SCHOKOLADENGATEAU MIT FLÜSSIGEM KERN

Gewürzorangen

9,90

ZITRONEN JOGHURT MOUSSE

Granatapfelsauce

8,90

RESTAURANT

Nah & Fern

HOTEL IN BAESWEILER

Aperitif und Longdrinks

Blanc de Noir Weingut Brogsitter deutscher Sekt	0,1l	7,50
Secco Weingut Brogsitter deutscher Perlwein	0,1l	6,50
Aperol Spritz	0,2l	7,90
Hugo	0,2l	7,90
Kir Royal	0,1l	7,90
Martini Bianco	5cl	6,00
Sherry Medium Dry Sandemann	5cl	6,00
Sherry Dry Seco Sandemann	5cl	6,00
Roter Portwein Porto Don Pablo Tawny	5cl	6,00
Weißer Portwein Porto Don Pablo White	5cl	6,00
Campari Orange		7,90
Gin Tonic		7,90
Wodka Lemon		7,90
Bacardi Cola		7,90
Whisky Cola		9,50

ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Sekt Brogsitter Légère Weingut Brogsitter	0,1l	6,50
Cuvée aus alkoholfreiem Wein - frisch und fruchtig mit dem Aroma grüner Äpfel und Birnen < 0,5%	0,75l	30,90
Aperol alkoholfrei	0,2l	6,50
Hugo alkoholfrei	0,2l	6,50
San Bitter (alkoholfrei) auf Eis mit Orangensaft	0,1l	6,50

Wein

OFFENE WEIßWEINE

0,2l 0,5l 0,75l

WEINGUT Flick RIESLING QBA Rheinhessen feinherb 2023 feine leichte Restsüße mit frischen Apfel- und Limetten Aromen	7,30	19,60	25,40
AIMERY CHARDONNAY PAYS D'OC FRANKREICH trocken 2022 fruchtiger Duft von Birne, Apfel und Honigmelone, am Gaumen kräftig mit weicher Säure	5,50	13,70	19,20
WEINGUT FLICK GRAUBURGUNDER QBA RHEINHESSEN trocken 2023 kühle, gelbfruchtige und nussige Aromen, frische Säure, mittlerer Körper, ordentlicher Nachklang	7,30	18,10	25,40
DR. PAULY-BERGWEILER RIESLING QBA MOSEL trocken 2022 frischer, knackiger Riesling mit fruchtiger & mineralischer Struktur, feine Noten von Pfirsich und Apfel, universaler Begleiter für leichte Speisen	7,90	19,60	27,50

OFFENE ROTWEINE

AIMERY MERLOT PAYS D'OC FRANKREICH trocken 2021 rubinrote Farbe, gehaltvoll im Duft, weich und wenig Säure, ideal zu allen Fleischgerichten mit dunklen Saucen	5,50	13,70	19,20
WEINGUT BARTH SPÄTBURGUNDER QBA NAHE trocken 2023 samtig, mit fruchtigem Aroma und Nuancen von Mandeln, leicht süßlicher Duft nach roten Früchten, ideal zu rotem Fleisch	7,50	18,80	26,30
PASSO DEI SANI TOSKANA trocken 2021 Rebsorten: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese üppiger Geschmack mit Noten der Morellokirsche und Blaubeere, weich & trocken, ideal zu Pasta & Steak	8,50	21,20	29,70
WEINGUT BARTH DORNFELDER QBA NAHE lieblich 2023 fruchtige Aromen von Kirschen und Waldbeeren, geschmeidig mit feiner Textur	7,50	18,80	26,30
CONTE DI CAMPIANO SANGIOVESE IGT APULIEN trocken 2021 komplexes und intensives Bouquet mit Noten von reifen Früchten und Kräutern, leicht herber Abgang	8,10	20,40	28,50

ROSÉ

0,2l 0,5l 0,75l

WEINGUT Barth CUVÉE ROSÉ - Nahe feinherb 2022 Rebsorten: Spätburgunder % Saint Laurent beerig, fruchtige Aromen in der Nase, am Gaumen frisch mit harmonisch eingebundener Fruchtsüße	7,30	18,20	25,50
--	------	-------	-------

FLASCHENWEINE

WEINGUT HALTINGER WEISSBURGUNDER QBA BADEN trocken 2020 duftet herrlich nach Pfirsich, Banane und Zitrusnoten, lebendige Säure und frische Fruchtaromen			26,90
---	--	--	-------

EGUREN UGARTE COSECHA RIOJA SPANIEN trocken 2021 6 Monate in Eichenfässern gereift, das Bouquet besticht durch rote Früchte und Erdbeeren, schmeckt nach Karamell, geröstetem Kaffee & Bisquit			28,50
---	--	--	-------

BARONIE CORALDO NERO D'AVOLA SIZILIEN trocken 2021 intensiv fruchtig und würzig, vollmundig und zugleich samtig im Geschmack, passt perfekt zu kräftig gewürzter Pasta und dunklen Fleischgerichten			25,80
--	--	--	-------



Alkoholfreie Getränke

SOFTDRINKS

San Pellegrino Terme	0,25l	2,90
San Pellegrino Terme	0,75l	7,70
Gerolsteiner still	0,25l	2,90
Gerolsteiner still	0,75l	7,70
Coca Cola	0,2l	2,90
Coca Cola Zero	0,2l	2,90
Fanta	0,2l	2,90
Sprite	0,2l	2,90
Mezzo Mix	0,2l	2,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,90
Schweppes Tonic Warer	0,2l	2,90
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90

SCHORLEN UND SÄFTE

Apfelschorle	0,3l	3,30
Maracujaschorle	0,3l	3,30
Johannisbeerschorle	0,3l	3,30
Apfelsaft	0,2l	2,90
Orangensaft	0,2l	2,90

Bier

ALKOHOLFREIES BIER (AUS DER FLASCHE)

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,30
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l	4,50
Vita Malzbier	0,33l	3,30

FASSBIER

	0,3l	0,5l
Bitburger Pils	3,30	5,30
Pils-Schuss	3,30	5,30
Alster (mit Fanta)	3,30	5,30
Radler (mit Sprite)	3,30	5,30
Früh Kölsch	3,40	5,50

FLASCHENBIER

Benediktiner Hefeweizen	0,5l	4,50
Benediktiner Weizen dunkel	0,5l	4,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,30
Espresso doppelt	4,10
Espresso Macchiato	2,50
Cappuccino	3,10
Café au Lait	3,30
Latte Macchiato	3,30
Kakao	3,00
Kakao mit Sahne	3,20
Warme Milch	2,20
Schokoccino	3,30
Kännchen Tee (loser Tee in verschiedenen Sorten)	4,30

Spirituen und Digestif

AQUAVIT

	2 cl	4 cl
Linie Aquavit	3,10	5,30
Malteser	3,10	5,30

OBSTBRÄNDE | DEHECK DESTILLERIE LIKÖRMANUFAKTUR

Williams Christbirne	4,30	7,10
Zwetschge	4,30	7,10
Marille	4,30	7,10
Haselnussgeist	4,30	7,10

GRAPPA

Brente Grappa Bianca Di Prosecco	4,30	7,10
Brente Grappa Riserva Barrique	4,90	7,60

KRÄUTER

Ramazzotti	3,10	5,30
Jägermeister	3,10	5,30
Fernet Branca	3,10	5,30

LIKÖRE

Baileys	3,10	5,30
Sambuca Molinari	3,10	5,30
Ouzo	3,10	5,30

WHISKEY

Jack Daniels		7,10
John Jameson		7,50
Chivas Regal		7,50
Glenfiddich		8,70

COGNAC | WEINBRAND

Rémy Martin V.S.O.P.	4,30	7,10
Asbach Uralt	3,10	5,30