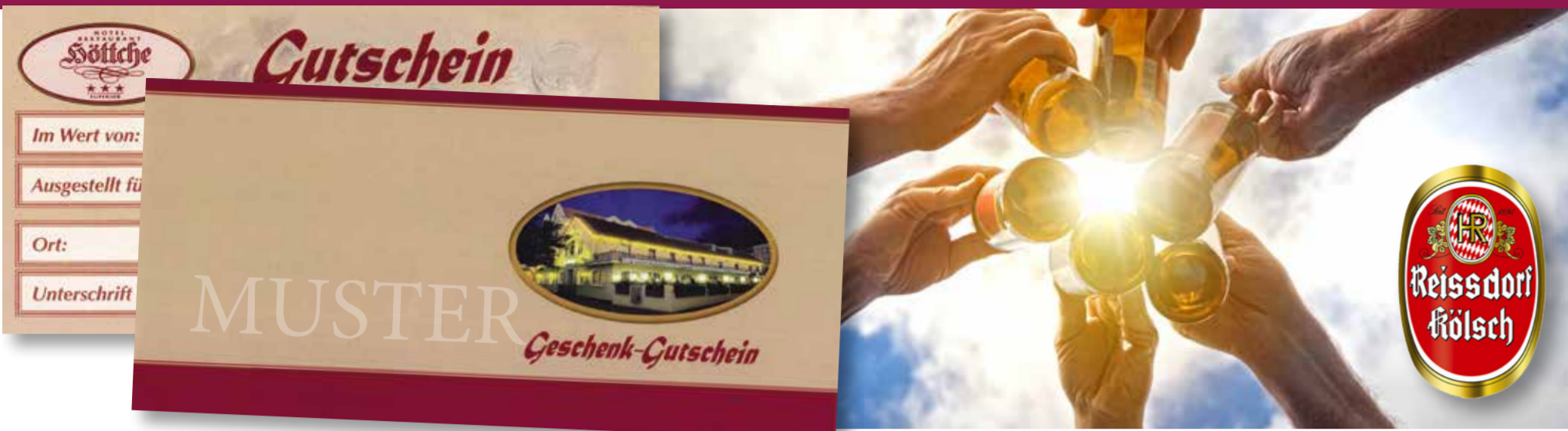


Genuss-Geschenk

Ein Genuss-Gutschein ist für viele Anlässe genau das richtige Geschenk oder das perfekte Dankeschön. Denn mit einem Genuss-Gutschein wird nicht nur der Genuss im Hotel Restaurant Höttche verschenkt, sondern auch gemeinsame Zeit. Die Genuss-Gutscheine sind jederzeit im Hotel Restaurant Höttche erhältlich. Der Wert des Gutscheins wie die Einlösung ist jeweils individuell wählbar.



Ein kleiner Auszug aus unserer Speisekarte

Pfifferling-Zeit Frische Pfifferlinge auf Bandnudeln	13,90 €	Höttche Spezialitäten Braumeister-Teller ^{A,C,G,I} 3 kleine Steaks auf Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Tagesgemüse	15,90 €
Frische Pfifferlinge mit zwei Semmelknödeln	16,90 €	Heiße Pfanne ^{A,G,I,J} mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons, Sahnesauce, Bandnudeln und gemischtem Salat	15,90 €
mit einem Schweineschnitzel natur und Bratkartoffeln	17,90 €	Mix-Grill nach Art des Hauses ^{A,G,I,J} Schweinenackenspieß, Hackröllchen, Schweinekotelett, Debreziner Würstchen, Speckscheiben ^{2,3,10} , Bratkartoffeln und Krautsalat	15,90 €
mit Hähnchenbrust und Bratkartoffeln	19,90 €	Argentinisches Hüftsteak ^{G,I,J} (High-Light vom Höttche!) mit Pfeffersauce, Pommes frites ³ und kleinem Salat	17,90 €
mit frischem Lachs und Bratkartoffeln	20,50 €	Schweinemedallions ^{G,I,J} mit Champignonsauce, Rösti u. Salat	18,50 €
Höttche Spezialitäten Cevapcici 7 Hackröllchen, dazu Pommes frites ³ , Djuvec Reis, Ajvar und Salat	11,90 €	Rinderroulade ^{G,I,J} mit Rotkohl und 2 Klößen	18,90 €
Lustiger Dormagener ^{G,I,J} Hacksteak vom Rind und Schwein, gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites ³ , Djuvec Reis, Ajvar und Salat	14,90 €	Arg. Rinderfilet ^{G,I,J} 200 gr. mit Pfeffersoße und Bratkartoffeln	23,50 €
		Gourmet-Platte nach Art des Hauses für 2-4 Personen ^{A,G,I,J} Schweinenackenspieße, Hackröllchen, Schweinekotelette, pro Person. Debreziner Würstchen, kleines Hüftsteak, Speckscheibe ^{2,3,10} Hähnchenschnitzel, Pommes frites ³ , Djuvec Reis und Krautsalat	17,90 €

Weitere Speisen finden Sie online auf www.hoettche.de

Internationale Hauptgerichte Atlantikteller Bandnudeln mit Lachsstückchen in Tomatensauce und Salat	13,90 €	Lachssteak mit Butterreis, Dillsauce und Salat	17,90 €
Putensteak ^{A,C} mit Pfeffersauce und Röstitaler ^{1,8}	15,50 €	Texas Ranger-Teller Steakschmalz u. Hähnchenfilet ^{1,6,4,I} in einer pikanten Sauce mit Bratkartoffeln und Salat	17,90 €
Krustenbraten ^A mit Bratkartoffeln und Krautsalat	15,90 €	Rheinischer Sauerbraten ^{I,L,A,H1} mit Rosinen und Mandeln, Kartoffelklößen ^{2,3} , Rotkohl und Apfelkompott ³	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel „Förster Art“ ^{2,9,A,C,G,I,J} mit Pilzen in Rahmsauce, Pommes frites ³ und Salat	16,90 €	Kalbsleber mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelkompott ³	18,90 €
Cordon Bleu ^{A,C,G} Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites ³ und gemischter Salat	16,90 €	Ofenfrische Lammhüfte ^{G,I,J} mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	19,90 €
Ofenfrische Grillhaxe ^{G,I,J} knusprig gebraten, auf Sauerkraut und deftigen Bratkartoffeln	16,90 €	Kalbsschnitzel ^{A,C,G} Bratkartoffeln und gemischter Salat	20,90 €
Höttche Pfanne ^{A,G,I,J} kleines Hüftsteak, Schweine- und Putensteak, Grillwürstchen, gebratener Speck ^{2,3,10} , Grilltomate, grüne Bohnen, Kräuterbutter u. Bratkartoffeln	16,90 €		

Das Traditions Haus seit über 22 Jahren in Familienhand



Wir freuen uns auf Ihren Besuch und dass wir Sie endlich wieder bei uns begrüßen dürfen.

Herzlichst
Ihre Familie Pandzic und das Team vom



kostenfreier
Lieferservice
täglich von
12:00 Uhr bis
20:00 Uhr

Erklärungen der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie im Internet!



Hotel Restaurant Höttche – Frühjahr / Sommer 2021

Hotel Restaurant Höttche GmbH
Krefelder Str. 14-18 • 41539 Dormagen
An alle Haushalte mit Tagespost

Das Traditions Haus Hotel Restaurant Höttche



Die erste Adresse in Dormagen am Rhein

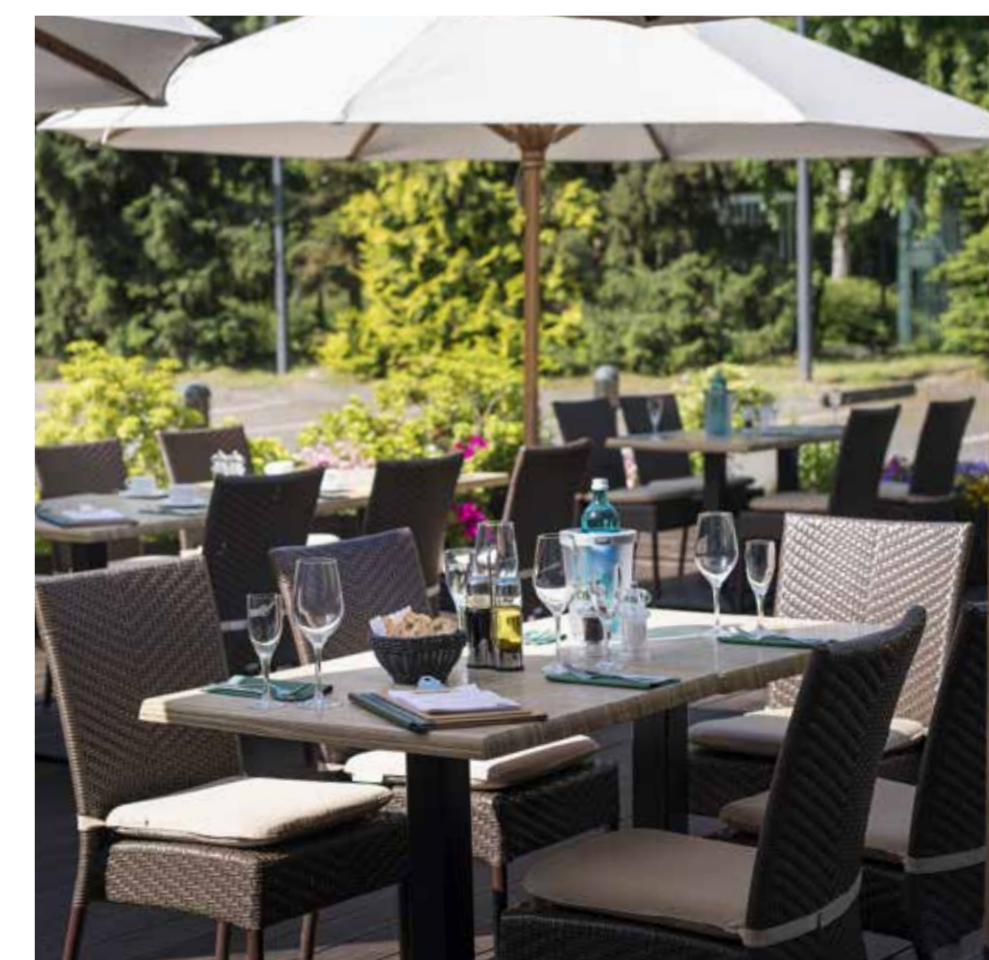
Willkommen im Traditions Haus Hotel Restaurant Höttche, das seit über 20 Jahren als Familienunternehmen geführt wird. Familie Pandzic und das Team, mit mehr als 30 Jahren Erfahrung verpflichten sich, aufmerksame Gastgeber zu sein und ihren Gästen stets das Beste zu bieten. Im Hotel Restaurant Höttche heißt es: ankommen und genießen! Um auch in diesen besonderen Zeiten ein Wohlfühlambiente zu bieten, ist das Qualitätsmanagement des

Hauses Krefelder Str. 14 – 18 in Dormagen auf dem neuesten Stand der Hygienemaßnahmen, welche wir durch ein eigenes Hygienekonzept für die Gesundheit aller Gäste und aller Mitarbeiter des Hauses aufgestellt haben und dieses täglich umsetzen. Damit Ihr Besuch in unserem Hause stets unbeschwert bleibt und Sie sich zu allen Zeiten sicher und wohl fühlen.

NEUIGKEITEN

OPEN AIR FLAIR auf der neuen Sonnenterrasse

Wir freuen uns ab dem Frühjahr 2021 in einem besonderen Ambiente unsere neue Sonnenterrasse, erreichbar über die Weingartenstraße, vorstellen zu dürfen. Ob als Restaurantgast, mit dem Fahrrad oder dem Auto kommend, haben wir hier eine neue Landschaft im mediterranen Terrassenstil ermöglicht. An allen Schönwettertagen lädt die neue Terrassenlandschaft zum Open-Air-Flair ein. Überdimensionale Sonnenschirme bieten auch an den wärmsten Tagen die Möglichkeit, das Mittagessen, den Kaffee, ein Eis oder ein kühles Getränk sowie das Abendessen bei angenehmen Temperaturen zu genießen.

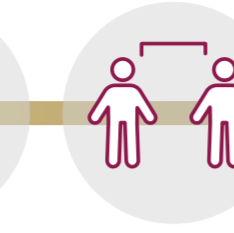
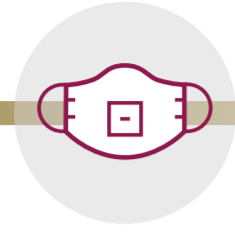


Besondere Zeiten – besondere Maßnahmen

Seit Beginn der Covid-19-Pandemie, angewandt und fortwährend vom haus-eigenen Hygienemanagement überprüft und aktualisiert, sind alle angeforderten Hygieneauflagen stets mehr als gefordert erfüllt. Inklusive Ozonreinigung im

gesamten Restaurant- und Hotelkomplex. Zur Sicher-heit aller Gäste, zur Sicherheit des Hotel- und Restaurant-Teams.

Präzises und einwandfreies Hygienekonzept



Unser Hygienekonzept erfüllt alle geforderten und notwendigen Maßnahmen, um Gast-Aufenthalte bei uns so sicher wie möglich zu gestalten. Und mehr noch. Mit dem Einsatz von Ozon-/Luftreinigern im gesamten Gebäudekomplex werden Viren, Aerosole, Allergene, Rauch, Feinstaub und Bakterien gefiltert und eingedämmt.

ALLGEMEIN

- Alle Mitarbeiter im Hotel und Restaurant wurden in einer Schulung unterwiesen, wie sie sich selbst und die Gäste vor Infektionen schützen können.
- Insbesondere wurden alle Mitarbeiter auf Ihre Pflicht hingewiesen, beim Auftreten oder dem Verdacht auf eine COVID19-Erkrankung sofort den Betrieb zu verlassen und den Vorgesetzten zu informieren.
- Die Mitarbeiter tragen in den öffentlichen Bereichen einen Mund-Nasen-Schutz und halten den vorgeschriebenen Mindestabstand von 1,5 m ein.
- Die Mitarbeiter sind angewiesen, sich regelmäßig die Hände gründlich mit Seife zu waschen und danach mit Desinfektionsmittel zu desinfizieren.

SEMINARRÄUME

- Im Eingangsbereich der Seminarräume sind Desinfektions Säulen aufgestellt.
- Tische und Stühle sind so aufgestellt, dass der vorgeschriebene Mindestabstand jederzeit gewährleistet ist.
- Alle Seminarräume verfügen über Fenster und Türen nach außen, so dass das Lüften der Räume jederzeit möglich ist.
- Die Toilettenanlagen im Seminarbereich werden ständig kontrolliert, alle Kontaktflächen entsprechend desinfiziert.
- Die Seminarräume werden nach der Nutzung mittels eines Ozongenerators gerei- nigt, die Tische werden desinfiziert.

RESTAURANT / TERRASSE

- Die Restaurants sowie die Terrasse dürfen nur mit Mund-Nasen-Schutz betreten werden. Im Eingangsbereich befinden sich eine Desinfektions Säule sowie Hinweisschilder zur Nutzung der Säule und Einhaltung des Mindestabstandes. Eine Bodenmarkierung „Bitte hier warten“ ist angebracht. Von hier aus werden alle Gäste vom Personal empfangen und zu Ihren Tischen begleitet. Laut Landesverordnung ist es den Gästen nicht gestattet, sich eigenständig einen Tisch zu suchen.
- Das Personal ist verpflichtet, die Kontaktdaten aller Gäste pro Reservierung bzw. Anmeldung zu erfassen und 4 Wochen verschlossen aufzubewahren. Selbstverständlich wird die DSGVO beachtet.
- Der Mindestabstand zwischen den Tischen und Stühlen, auch im Außenbereich, ist durch Markierungen gewährleistet.
- Die Speisekarten sind laminiert und somit nach jedem Gebrauch desinfizierbar.
- Menagen werden nur auf Wunsch der Gäste eingesetzt und nach Gebrauch desinfiziert.
- Das Servicepersonal trägt einen Mund-Nasen-Schutz plus Handschuhe. Das Desinfizieren der Hände sowie das regelmäßige Waschen der Hände mit Seife ist für das Personal selbstverständlich.
- Alle freierstehenden Tische werden sofort desinfiziert, bevor neue Gäste diese nutzen.
- Der Barbereich ist für den Verbleib der Gäste geschlossen. Es werden keine Barhocker angeboten und der Bereich vor der Theke ist durch eine Markierung geschlossen.
- Gläser, Bestecke, Teller etc. werden ausschließlich mittels einer Geschirrspülmaschine bei einer Temperatur von über 60 Grad gereinigt.

Restaurantvielfalt

Unser Traditionshaus „Höttche“ freut sich über Ihren Besuch. „Der Treff für Jung und Alt in Dormagen und Umgebung“. In der »Kaminstube« gibt es leckeres Reissdorf Kölsch und kölsche Spezialitäten, hier können Sie bei uns den Alltag hinter sich lassen. Zum Treff mit Freunden, auf ein paar Glas Bier nach Feierabend, zum Essen mit der Familie; bei uns sind Sie genau richtig. Unser Restaurantraum »Silberdistel« mit seiner gemütlichen Landhaus-Atmosphäre lädt zum Verweilen ein. Kunstvolle Eisenschmiedearbeiten, die aufwendige Holzvertäfelung und die Liebe zum Detail lassen ein Gefühl der Entspannung aufkommen. Genießen Sie hier unsere Küchenvielfalt. Bis zu 65 Personen finden Platz. Unsere gemütliche »Schänke« lädt Sie zum Wohlfühlen ein. Hier können Sie gepflegte Speisen zu sich nehmen und kleinere Feiern bis 50 Personen veranstalten. Die »Rotisserie« zeichnet sich durch ihren besonderen Charme aus. Mit ihrer einzigartigen Holzvertäfelung und dem schönen Kachelofen entführt sie Sie in vergangene Zeiten. Bis zu 100 Personen für Familien- oder Firmenfeiern, Tagungen etc. finden hier Platz. Unsere »Kegelbahn« sorgt für eine willkommene Abwechslung. Der mit hellem Holz ausgekleidete Raum bietet Platz für ca. 30 Personen. Auch diese Räumlichkeit ist multifunktional nutzbar. Feiern Sie Ihren schönsten Tag im Leben in unserem »Weißen Hochzeitssaal«. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihres Menüs oder Buffets. In den Sommermonaten steht Ihnen unser »Biergarten« zur Verfügung. Gönnen Sie sich hier ein paar erholsame Stunden bei kühlen Getränken und frisch zubereiteten Speisen. Tischreservierungen, besonders abends und zu allen Öffnungszeiten am Wochenende, sind empfehlenswert.



Küchenvielfalt

Unsere Chefköchin Mira Cirjak, seit mehr als 20 Jahren für das Hotel Restaurant Höttche tätig, verwöhnt Sie mit ihrem mediterranen Kochstil, einer stetig wechselnden Saisonkarte und vielfältigen internationalen Gerichten. Mira Cirjak begeistert damit Gäste von Nah und Fern, was diese durch immer wiederkehrende Restaurantbesuche und viel Lob bestätigen. Für unsere Chefköchin kommen nur frische Zutaten in den Topf. Ihre Küchenphilosophie: „Mit Liebe kocht es sich am Besten“.

Durch unsere regionalen und heimischen sowie wohl ausgesuchten internationalen Lieferanten gelingt uns hier im Hause diese besondere Küchenvielfalt.



Feieradresse für alle Anlässe

Das Haus an der Krefelder Straße 14-18 hat sich in der langjährige Gastronomiezeit regional wie auch überregional zu einem Spezialisten für Familien- und Firmenfeiern etabliert. Eine kleine Familienfeier, die große Geburtstagsfeier, das Firmenjubiläum, Taufen, Kommunion- und Konfirmationsfeiern, saisonale Feiern wie private und geschäftliche Sommerfeste oder Weihnachtsfeiern und auch Trauerbewirtungen werden an 364 Tagen vom Hotel- und Restaurant-Team individuell arrangiert und betreut.



Der schönste Tag im Leben

Ihren großen Tag zu einem einmaligen Erlebnis zu machen, liegt uns ganz besonders am Herzen. Lassen Sie sich kulinarisch und vom Ambiente verwöhnen. Genießen Sie Ihre Feier, und wir kümmern uns um den Rest! Wählen Sie aus hors d'oeuvres, verschiedenen Buffets und raffinierten Menüs. Lassen Sie uns Ihre Geschmackssinne verwöhnen mit kreativen Gerichten, die liebevoll aus qualitativ hochwertigen Zutaten zubereitet und phantasievoll präsentiert werden. Um Ihre ganz persönliche und individuelle Speisekarte zusammenzustellen, nehmen wir uns gerne die Zeit um gemeinsam mit Ihnen Ihren Geschmack und den Ihrer Gäste zu treffen. Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite bei der Wahl der Räumlichkeiten, der musikalischen Begleitung oder der Dekoration.

Heiraten im Höttche- Ihr besonderer Tag wir wahr.

Wenn Gäste und ihre lieben Verwandten kommen, bieten wir Ihnen hierfür spezielle Übernachtungspreise in unserem 3 Sterne Superior Hotel Restaurant Höttche, inklusive umfangreiches Frühstücksbuffet. Mit unserem Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar- eine kostenlose Übernachtung- in der geschmückten Hochzeitssuite.



Tagungszentrum vor Ort

Mit langjähriger Erfahrung im Business- und Eventbereich gilt das Hotel Restaurant Höttche seit mehr als zwei Jahrzehnten als verlässlicher Partner für alle Tagungen, Seminare, Workshops oder Trainings. Die Tagungssäle mit 140 m² und Zugang zu einer separaten Terrasse – auch teilbar in zwei Tagungsräume von je 70m² - sowie einem Tagungsraum mit 100 m² stehen für bis zu 150 Teilnehmer zur Verfügung. Wir bieten an 364 Tagen im Jahr vielen internationalen Unternehmen, Betrieben und Institutionen aus nah und fern immer wieder genug Raum, um erfolgreich zu konferieren.

Die Lage des Tagungsorts ist optimal. Eine unkomplizierte und schnelle Anreise aus allen Richtungen ist für viele Tagungsgäste bei der Wahl des Tagungsortes an der Krefelder Str. 14 - 18 ausschlaggebend. Von der Autobahnabfahrt aus Richtung Köln oder Düsseldorf kommend, sind es gerade einmal 1 km bis zum Hotel Restaurant Höttche. Beide Städte liegen jeweils 20 Minuten vom Tagungcenter Hotel Restaurant Höttche entfernt. Gäste, die das Ziel Düsseldorf haben, können, um den Stau zu vermeiden, auch die Fähre von Dormagen Zons nach Düsseldorf Urdenbach nutzen. Last but not least lassen die speziell auf den Businessbereich abgestimmten Konferenzpakete, die eine stunden- bis tageweise Konferenz- oder Seminardauer ermöglichen, keine Wünsche offen. WLAN ist im gesamten Hotelkomplex kostenfrei. Ebenso die direkt am Hotel liegenden Parkplätze. Modernste Technik und Ausstattungen in den hellen, ebenerdig gelegenen Tagungsräumen, die für einen reibungslosen und erfolgreichen Veranstaltungsablauf sorgen, sind vorhanden. Jeweils individuell wählbar: die Anordnung und das Aufstellen der Stühle und Tische. Rednerpult und Beamer werden auf Wunsch zur Verfügung gestellt. Eine optimale Raumakustik wird durch Microsorberdecken gewährleistet.

