



Willkommen im **HÖTTICHE** HOTEL RESTAURANT **SUPERIOR** 3 Sterne zu unserer Schlager Dinner Show!
Krefelder Str. 14, 41539 Dormagen

OLAF HENNING'S
SCHLAGER
Dinner Show Einlass 17:30 Uhr
Beginn 19:00 Uhr
SA. 21. SEPTEMBER 2024

| | | |
|---|--|---|
| Inkl. 3-Gänge-Menü & Begrüßungssekt 89,- Euro | Sonderarrangement Übernachtung im EZ mit 1 Ticket Dinner-Show, Frühstücksbuffet & Parkplatz 199,- Euro | Sonderarrangement Übernachtung im DZ mit 2 Tickets Dinner-Show, Frühstücksbuffet & Parkplatz 289,- Euro |
|---|--|---|

TICKET-VVK: im Hotel Höttche in Dormagen, an allen CTS-Eventim VVK-Stellen, online auf: www.vamosviva.de, telefonische Bestellung 02842-9328800

Willkommen im **HÖTTICHE** HOTEL RESTAURANT **SUPERIOR** 3 Sterne zu unserer Schlager Dinner Show!
Krefelder Str. 14, 41539 Dormagen

"Erhardt Alexander"
SCHLAGER
Dinner Show Einlass 17:30 Uhr
Beginn 19:00 Uhr
SA. 16. MÄRZ 2024

| | | |
|---|--|---|
| Inkl. 3-Gänge-Menü & Begrüßungssekt 89,- Euro | Sonderarrangement Übernachtung im EZ mit 1 Ticket Dinner-Show, Frühstücksbuffet & Parkplatz 199,- Euro | Sonderarrangement Übernachtung im DZ mit 2 Tickets Dinner-Show, Frühstücksbuffet & Parkplatz 289,- Euro |
|---|--|---|

TICKET-VVK: im Hotel Höttche in Dormagen, an allen CTS-Eventim VVK-Stellen, online auf: www.vamosviva.de, telefonische Bestellung 02842-9328800

Willkommen im **HÖTTICHE** HOTEL RESTAURANT **SUPERIOR** 3 Sterne zu unserer Silvester Gala!
Krefelder Str. 14, 41539 Dormagen

HÖTTICHE
SILVESTER GALA
Von 19:00 - 03:00 UHR

Ticket 149,00 €
(p.P. all inclusive)
Inklusive
Sekttempfang
Mit exquisitem
Silvesterbuffet
Reichhaltige
Getränkeauswahl
Live-Künstler

ACHIM KÖLLEN
FRANK NEUENFELS
ACHIM KÖLLEN + FRANK NEUENFELS
MIT TOP-SILVESTER-PARTY DJ

2023

TICKET-VVK: im Hotel Höttche in Dormagen, an allen CTS-Eventim VVK-Stellen, online auf: www.vamosviva.de, telefonische Bestellung 02842-9328800

Künstler am 15.03.2024 bei der - 115 Show -
Thomas Wirtz
Jens Büttemeyer
»Rotznatz«
Pate 24
Rosita
kölsche Nachtigall
Udo Recki
Mr. Dave
Erwin P.
Willi Mölders
»Spetzboov«

Larry G. Rieger: Wir spenden für den Förderverein Krebskranke Kinder! / Krebs ist Doof - Spenden nicht!
Einlass: 18:00 Uhr · Beginn: 19:00 Uhr · Eintritt 10,00 €
Ticket Telefon 01 72 - 595 69 45 · Oder direkt im Hotel



*Nehmen Sie sich ein wenig Zeit
für unsere
Menü- und Buffetvorschläge*

*Unsere Menü- und Buffetvorschläge
geben Ihnen einen Einblick in die Vielfalt
unseres Speisenangebotes.*

*Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch
auch gerne Ihr persönliches
Menü oder Buffet zusammen.*

Ihr Team vom Hotel Restaurant Höttche



Service vom Höttche!

Wir liefern Ihnen kostenfrei von unserer neuen Speisekarte außer Haus!

- | | | | |
|---|--------------------|---|----------|
| 2 Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes und gemischten Salat | 16,90 € | 21 Ofenrische Grillhaxe knusprig gebraten, auf Sauerkraut und deftigen Bratkartoffeln | 21,90 € |
| 3 Hamburger mit Pommes frites (180 g) | 14,90 € | 22 XXL Kotelett (ca. 500g) mit Bratkartoffeln und Krautsalat | 25,50 € |
| 4 Cheeseburger mit Pommes frites (180 g) | 15,50 € | 23 Kalbsleber mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelkompott | 18,90 € |
| 5 Mix-Grill nach Art des Hauses – Schweinenackenspieß, Hackröllchen, Schweinekotelett, Debreziner Würstchen, Speckscheiben Pommes frites u. Krautsalat | 17,90 € | 24 Lachssteak mit Butterreis, Dillsauce und Salat | 21,90 € |
| 6 Lustiger Dormagener Hacksteak vom Rind und Schwein, gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites, Djuvec Reis, Ajar und Krautsalat | 17,90 € | 25 Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln, Kartoffelklößen, Rotkohl und Apfelkompott | 21,90 € |
| 7 Braumeister-Teller 3 kleine Steaks auf Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Tagesgemüse | 18,90 € | 26 Lammhüfte mit Prinzessbohnen dazu Rosmarinkartoffeln u. Sauce Provenze | 26,90 € |
| 8 Schweinemedallions mit Champignonsauce, Rösti u. Salat | 18,90 € | 27 Putenschnitzel „Natur“ mit Champignonsauce und Spätzle | 18,90 € |
| 9 Rinderroulade mit Rotkohl und 2 Klößen (Empfehlung der Küchenchefin) | 19,50 € | 28 Putenschnitzel „Natur“ mit Paprikasauce und Butterreis | 18,50 € |
| 10 Geschmorte Schweinebäckchen (Empfehlung der Küchenchefin) mit Rotkohl und Kartoffeln | 19,90 € | 29 Cevapcici 7 Hackröllchen, dazu Pommes frites, Djuvec Reis, Ajar und Salat | 15,90 € |
| 11 Argentinisches Hühnsteak (High-Light vom Höttche!) mit Pfeffersauce, Pommes frites | 22,90 € | 30 Hüftsteak (Arg.) Düsseldorfer Art mit Senfsauce u. gebackenen Zwiebeln | 26,90 € |
| 12 Gourmet-Platte nach Art des Hauses für 2-4 Personen Schweinenackenspieß, Hackröllchen, Schweinekotelett, Debreziner Würstchen, kleines Hühnsteak, Speckscheibe, Hähnchenschnitzel, Pommes frites, Djuvec Reis und Krautsalat | pro Person 25,90 € | 31 Putengeschnetzeltes würziges Curry mit frischer Ananas, dazu Butterreis und Salat | 17,90 € |
| 13 Penne mit Hähnchenbrust in Curry-Mango Sauce | 16,90 € | 32 Züricher Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Champignon-Weinsauce und Butterreis | 19,90 € |
| 14 Gnocchi mit Scampi und Spinat in Sahnesauce | 18,90 € | 33 Muckalica-Scharf Schweinenackens mit verschiedenem Gemüse in Tomatensauce | 18,90 € |
| 15 Paniertes Schweineschnitzel „Förster Art“ mit Pilzen in Rahmsauce, Pommes frites und Salat | 18,90 € | 34 Risotto Frutti di Mare Reis, Meeresfrüchte, Knoblauch in Tomatensauce | 19,50 € |
| 17 Raznjici (2 Spieße) Schweinenackens, Djuvec Reis, Pommes frites, Ajar, Zwiebeln und Krautsalat | 17,90 € | 35 Risotto „Kalb“ Reis, Zwiebeln, Kalbfleisch, Butter in Sauce | 19,90 € |
| 18 Höttche Pfanne kl. Hühnsteak, Schweine- u. Putensteak, Grillwürstchen, gebratener Speck, Grilltomate, grüne Bohnen, Kräuterbutter u. Bratkartoffeln | 18,90 € | 36 Kalter Kalbsbraten mit Meerrettich, Essiggurken und Brot | 14,90 € |
| 19 Cordon Bleu Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und gemischter Salat | 18,90 € | 37 Hähnchenbrust „Mexikan“ saftige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art gegrillt und mit körnigem Mexikoreis serviert | 20,90 € |
| 20 Westertal Pfanne vom Duroc Schweinenackens mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Krautsalat | 18,50 € | 39 Filetspitzen a la „Conchita“ saftige Rinderfiletspitzen mit Zwiebel, Paprika, Knoblauch, mit Peperoni abgeschmeckt, dazu reichen wir Knoblauchbaguette | 19,90 € |
| | | Süßes zum Abschluss | |
| | | 42 Palatschinken (2 Stück) mit Marmelade | 5,90 €+3 |
| | | Apfelstrudel | 5,90 € |



Prinzenempfang im »Höttche« aus Dormagen und Umgebung

am 17. Januar 2024



Wo der Rheinische Karneval zuhause ist,
strömen die Möhnen mit Gefolge an Weiberfastnacht dorthin.
Denn, jet Spaß un Freud, dat hät noch keinem Minsch jeschad.
Unser DJ, legt die heißesten Karnevals-Hits auf und lässt die Fetzen fliegen.
Seien Sie mittendrin im Dormagener Karneval der Superlative.



Wintergenuss in Grün, Weiß und Rot

Kohlgerichte klassisch, köstlich, kohlgesund

Frischer Kohl ist nicht nur das Gemüse der Saison,
sondern auch eine wahre Vitaminbombe.

Gut so, denn wie bei allen Kohl-Verwandten steckt
er voller guter Nährstoffe, ist ausgesprochen vielseitig
einsetzbar und dazu noch besonders leicht bekömmlich.



14.02.2024 Valentinstag

Ganz nach dem Motto
„Liebe geht durch den Magen“

hat unsere Küchenchefin
ein ganz besonderes Candle-Light-Menü kreiert.

Verwöhnen Sie Ihre/n Liebste/n zum Valentinstag!

Pure Romantik an einem liebevoll dekorierten Tisch,
begleitet von einem exklusiven 4-Gang-Menü
macht diesen Tag zu einem besonderen Erlebnis für Sie.



»Catering«

Zu Hause feiern und doch Leckeres aus unserer Höttche-Küche genießen.

Jahrzehntelange Erfahrung im Bereich Partyservice sowie stets neue und innovative Ideen
machen uns zu Ihrem idealen Partner für Ihre Festlichkeiten in Dormagen und Umgebung.

Fragen Sie hierzu auch nach unseren Menü und Buffétvorschlägen.

Wir sind Ihnen bei Ihrer Auswahl gerne behilflich.

Wir beraten Sie gern! Ihr Team vom Hotel Restaurant Höttche

Musical DINNER SHOW

16.12.2023 / 26.01.2024 / 9.03.2024 / 20.04.2024 / 27.09.2024 / 22.11.2024



Lassen Sie sich bei einem exklusiven 3-Gänge-Menü in die Welt der wunderbarsten
Musicals entführen. Ein Erlebnis für die ganze Familie. Mit allen Sinnen genießen!

Exklusiver Zimmer-Sonderpreis für Musical-Gäste!

Einlaß: 18:00 Uhr/*16:30 Uhr · Beginn: 19:00 Uhr/*17:30 Uhr **79,00 € p.P.**

Buchung Tickets, bitte kaufen bei: Homepage: www.dsentertainment.de



Hotel Restaurant »Höttche« in weihnachtlichem Glanz
am 06. Dezember 2023 kommt der Nikolaus mit
kleinen Überraschungen (während der Öffnungszeiten)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten Restaurant an den Feiertagen:

24.12.2023 geschlossen!

25.12. bis 26.12.2023 von 12:00 Uhr - 20:00 Uhr

27.12.2023 geschlossen! · Neujahr geschlossen!

An den Weihnachtstagen 25.12.23 & 26.12.2023
von 12:00 - 16:00 Uhr 3-Gänge-Menü 39,50 € p.P.
mit zwei Hauptgerichten zur Auswahl
ab 17:00 Uhr kleine Karte bis 20:00 Uhr



Winterköstlichkeiten

Ab 14.10. werden saisonale Winter-
köstlichkeiten täglich wechselnd serviert.

Traditionelle Gänsegerichte nur auf
Vorbestellung und ab 4 Personen.



31.03.2024 & 01.04.2024

Ostersonntag
und Ostermontag

Festliches 3-Gänge-Ostermenü



mit 2 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl
von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr, 39,50 € p.P.
ab 17:00 Uhr kleine Karte bis 20:00 Uhr

12.05.2024

Festliches 3-Gänge-Muttertagsmenü

mit 2 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl
von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr, 39,50 € p.P.
ab 17:00 Uhr kleine Karte bis 20:00 Uhr



Service vom Höttche!

Wir liefern Ihnen kostenfrei von unserer neuen Speisekarte außer Haus!

Bestellung unter 02133-2530



**Black Angus Rindfleisch
für Gourmets &
Fleisch Liebhaber!**

**Lassen Sie sich im Restaurant
»Höttche« verwöhnen!**



Rund ein Drittel der Qualität eines guten Rindfleisches ist abhängig von der Rasse, der das Rind entstammt.

Und die Liste der unterschiedlichen Rinder Rassen ist beinahe unendlich. Angus Rinder gehören zu den besten Fleischrindern der Welt. Rindfleisch vom Black Angus Rind steht für Fleischqualität der Extraklasse.

Dieses Fleisch ist ideal für anspruchsvolle Gourmets.



**Ab Januar 2024
wieder Kölsche Küche!**



*Kleine Auswahl: Ähzezupp – Erbsensuppe, Gulaschzupp – Gulaschsuppe
Suurbrode met Ädäppelklöös un rude Kappes – Sauerbraten mit Kartoffelklößen u. Rotkohl Rievkoche –
Reibekuchen, Halve Hahn – ein belegtes Röttgelchen mit einer dicken Scheibe
mittelaltem Gouda und scharfem Senf, Suure Kappes – Sauerkraut
Himmel un Äd met Blootwosch – Kartoffelpüree mit Apfelmus und gebratener Blutwurst*



*Werfen sie bei der Gelegenheit doch gleich einen Blick
in unserer Speisekarte.*

*Viele dieser leckeren kölschen Gerichten können sie auch
bei uns im Restaurant Höttche genießen.*

Dann wünschen wir schon mal Guten Appetit!



**Hotel Restaurant Höttche • Krefelder Straße 14-18
41539 Dormagen • Telefon 02133/253-0 • Telefax 02133/10616
www.hoettche.de • info@hoettche.de**