

Herbstliche GENÜSSE

Wald | Küste | Ernte

IHR MENÜ. IHRE WAHL.

Regional, saisonal und ganz nach Ihrem Geschmack.

3-GÄNGE

Vorspeise
•
Hauptgang
•
Dessert

54,00€

4-GÄNGE

Vorspeise
•
Suppe
•
Hauptgang
•
Dessert

64,00€

5-GÄNGE

Vorspeise
•
Suppe
•
Zwischengang
•
Hauptgang
•
Dessert

79,00€

DARF'S NOCH EIN GLAS MEHR SEIN?

Wir bieten eine personalisierte Weinbegleitung an.

Auf Wunsch begleiten wir Ihr Menü
mit einer sorgfältig auf die einzelnen
Gerichte abgestimmten Weinauswahl.
Jedes Glas ist 0,1l

3-GANG

Weinbegleitung für

36,00€

alkoholfrei für

28,00€

4-GANG

Weinbegleitung für

48,00€

alkoholfrei für

36,00€

5-GANG

Weinbegleitung für

60,00€

alkoholfrei für

42,00€

VORSPEISEN

Steinpilz & Nussbutter 17,00€
Gebratene Steinpilze, Kartoffel-
Espuma, junger Lauch, Nussbutter,
frittierte Petersilie

Jakobsmuschel & Mais 19,00€
Jakobsmuschel, Mais, Selleriecreme,
geräucherte Mandel, Kräuteröl

SUPPE

Kürbis-Apfel-Cremesuppe 9,00€
Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Kräuter-
saitling, Haselnuss

Salat zum Satt Essen 17,90€
Für jeden Gast, der ein Gericht bestellt,
ist unsere Salat-Bar frei zugänglich



HAUPTGÄNGE *Fleisch*

Duroc & Apfel 30,00€

Duroc-Schweine-Rack, Karamelli-
sierte-Apfel-Brunoise, geschmorrt
Spitzkohl, Dijon-Senf-Sauce, Jus

Maispourelade & Estragon 29,00€

Maispourelade, glasierte Karotten,
Kartoffelpüree, Pommes Anna,
Estragon Farce, Geflügeljus

Rind & Sellerie 46,00€

Rinderfilet, Selleriecreme, Kartoffel-
terrinen, geröstete Schalotten, Port-
weinjus

UNSERE *Weinempfehlung*

	0,2l	0,75l
2024er	7,10€	26,50€
Spätburgunder		

Durbacher Winzer | Baden | Halbtrocken

2025er	8,20€	29,90€
Cuvée Rosé		

Blauer Portugieser & Spätburgunder | Pfaffen-
weiler Winzer | Baden | Trocken

2025er	8,90€	33,50€
Merlot		

Drago Rosso | Weingut Paladin | Venetien |
Trocken

HAUPTGÄNGE *Fleisch*

Ente & Pflaume 31,00€
Rosa gebratene Barbarie Enten-
brust, Pflaume, Spitzkohl, Kartoffel-
Mille-Feuille, Jus

Rehrücken & Wacholder 41,00€
Rehrücken rose gebraten, Rote
Bete-Creme / Würfel / marinierte
Brunoise, gerösteter Sellerie, Wildjus



UNSERE *Weinempfehlung*

	0,2l	0,75l
2025er Primitivo	7,90€	29,90€
Weingut Terrecarsiche 1939 Apulien Trocken		

2024er Chianti	8,90€	33,50€
Weingut Castello di Gabbiano Toskana Trocken		

UNSERE Weinempfehlung

2024er 0,2l 0,75l
Cuvée Weiss 8,80€ 32,90€
Scheurebe | Riesling & Gewürztraminer |
Weingut Krebs | Pfalz | Trocken

2024er 6,90€ 24,90€
Cuvée Blanc
Sauvignon Blanc | Weisser Burgunder &
Riesling | Pfaffenweiler Winzer | Halbtrocken

HAUPTGÄNGE Fisch

30,00€

Zander & Erbse
Zanderfilet, junge Erbse, Kartoffel-
Croûtons, Beurre blanc, Kräuteröl

32,00€

Kabeljau & Lauch
Kabeljau, junger Lauch, feines
Kartoffelpüree, Muschelfond,
Schnittlauch



HAUPTGÄNGE *Vegetarisch*

Sellerie & Marone

21,00€

Ofengeschmorter Sellerie, Maronen-
creme, Apfel-Balsamico-Jus, Wal-
nuss, knuspriger Salbei

Blumenkohl & Pecannuss

21,00€

Gerösteter Blumenkohl, Pecannuss,
Joghurt, Safran-Sauce, Apfel, Rauch-
Paprika, Schwarzer Sesam



	0,2l	0,75l
2025er		
Grape Grauburgunder	7,10€	26,90€
Durbacher Winzer Baden Trocken		

DESSERT

Dekonstruiertes Tiramisu

Fudge-Kuchen, Schokoladencreme,
Schoko-Chip, Schokoladensauce,
Kaffee, Mascarpone-Espuma

13,00€

Panna Cotta & Pflaume

Griechische Joghurt-Panna-
Cotta, pochierte Pflaume, Zimteis,
Pflaumen-Tonka-Jus, Orangengel,
Thymian

12,00€



KÄSE-DESSERT

16,00€

Brie de Meaux

Brie de Meaux, Traubensorbet, Port-
weingel, eingelegte Trauben, Buch-
weizen-Walnuss-Crumble, Birne



Schön hier.

Und nicht nur hier: Die Hackmann Hotels sind eine familiengeführte Hotelgruppe mit Häusern im Emsland, der Grafschaft Bentheim, im Osnabrücker Land und im Münsterland – von Papenburg bis Osnabrück.

Jedes Haus hat seinen eigenen Charakter, doch eines verbindet alle: echte Gastfreundschaft.

Ob Geschäftsreise, Wochenendtrip oder Fahrradtour entlang von Ems, Hase und Vechte – bei uns finden Gäste Platz zum Ankommen, Durchatmen und Genießen.

Schön, dass Sie heute bei uns sind. Vielleicht sehen wir uns ja auch an einem unserer anderen Standorte wieder.

WWW.HACKMAN-HOTELS.DE

APERITIF

Meppener Perle Deutscher Sekt b.A. trocken	4,20€
Paladin Millesimato Prosecco Italienischer Prosecco, feine Perlage	4,20€
Port - Tonic Weisser Portwein mit Tonic Water	7,90€
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, frische Orange	8,90€
Sarti Spritz Sarti Rosa, Sekt, Soda, frische Limette	8,90€
Lillet Wild Berry	8,90€
Hugo	7,90€
Campari Soda	7,90€
Campari Orange	7,90€
Ramazzotti Fresco Spritz	7,90€
Martini Bianco	5,90€

COCKTAILS

Aperol Sour Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	9,90€
Whisky Sour Whisky, Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	9,90€
Mojito Weißer Rum, Minze, Rohrzucker, Limette, Eis	10,50€
Espresso Martini Vodka, Kahlúa, Espresso, Kaffeebohnen	10,50€

MOCKTAILS

Ipanema Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice	8,50€
LAVIE Spritz Wild Virgins LAVIE, Tonic Water, Frische Beeren	7,90€
FINE Spritz Wild Virgins FINE, Tonic Water, Frische Orange	7,90€



FASS- & FLASCHENBIER

	0,25l	0,5l
König Pilsener	3,60€	6,20€
König Alster	3,60€	6,20€
	0,3l	0,5l
TH. König Zwickel	3,90€	6,20€
Borchert Braumbier	4,50€	6,90€
		0,5l
Benediktiner Weißbier Hell		6,20€
Benediktiner Dunkel		6,20€
Benediktiner Alkoholfrei		6,20€
	0,33l	
Benediktiner Lagerbier	3,90€	
Bitburger Alkoholfrei	3,90€	
Bitburger Radler Alkoholfrei	3,90€	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25l	0,75l
Gerolsteiner	3,30€	6,90€
Medium Naturell		
	0,2l	0,5l
Coca Cola	3,60€	6,70€
Normal Zero		
Fanta	3,60€	6,70€
Sprite	3,60€	6,70€
Mezzo Mix	3,60€	6,70€
Saft	3,80€	
Orange Apfel		
Ginger Ale	3,80€	
Bitter Lemon	3,80€	
Tonic Water	3,80€	
		0,33l
Saftschorle		3,90€
Apfel Rhabarber Maracuja		
Vitalmalz		3,90€

KLEIN ABER FEIN

Jubilaeums Aquavit	3,00€ ^{2 cl}
Malteser	3,00€
Linie Aquavit	3,00€
Ouzo	3,00€
Sambuca	3,00€
Ramazotti	3,50€
Averna	3,50€
Fernet Branca	3,50€
Jägermeister	3,00€
Underberg	2,50€
Baileys	3,50€



REGIONALE SPEZIALITÄTEN

HKT	2,50€ ^{2 cl}
Heydt 1860	4,00€
Heydt Butterscotch	3,50€
Rosche Korn	3,00€
Rosche Moorwasser	3,00€
Rosche Wacholder	3,00€
Rosche Uralt	3,00€

LONGDRINK

Cola Korn	4,90€ ^{0,1l}
Veterano Cola	5,90€
Whisky Cola	6,90€
Rum Cola	5,90€
Havanna Cola	6,90€
Bacardi Razz Sprite	6,90€

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee Crema	3,20€
Espresso	2,80€
Doppelter Espresso	4,20€
Espresso Macchiato	3,20€
Doppelter Espresso Macchiato	4,60€
Milchkaffee	4,80€
Kakao	3,80€
Cappuccino	3,80€
Latte Macchiato	4,20€
Glas Tee	3,00€



UNSER KAFFEE FÜR IHR ZUHAUSE

Wir finden: Ein gutes Essen verdient einen krönenden Abschluss. Deshalb beziehen wir unsere Kaffeebohnen von der traditionsreichen Rösterei IMPING aus Bocholt. Seit 1875 wird dort mit Leidenschaft und Fingerspitzengefühl im schonenden Langzeit-Trommelröstverfahren veredelt. Das Ergebnis? Ein säurearmer, voll-mundiger Kaffee, der das Handwerk der Region in jede Tasse bringt. Sie möchten unseren Kaffee auch zuhause genießen? Sprechen Sie unser Team im Service oder an der Rezeption gerne an.



WIR SIND REGIONAL

Ein Auszug unserer regionalen Lieferanten:



GABELHELDEN

kreativ • saisonal • familiär

NEUE KÜCHE, NEUE IDEEN, NEUER GENUSS.

Unser Restaurant trägt ab sofort einen eigenen Namen – *Gabelhelden*. Und mit dem neuen Namen verändert sich auch das, was auf den Teller kommt. Unsere Küche ist nun regionaler, saisonaler und eine Spur raffinierter. Bekannte Produkte treffen auf moderne Ideen, sorgfältiges Handwerk und überraschende Kombinationen. Dabei steht nicht möglichst viel Auswahl im Mittelpunkt, sondern eine bewusst zusammengestellte Karte mit hochwertigen Gerichten und Zutaten, die zur jeweiligen Jahreszeit passen. Damit es immer wieder etwas Neues zu entdecken gibt, wechselt unsere Speisekarte jeden Monat. Was gerade Saison hat, darf dabei die Hauptrolle übernehmen.

Und weil ein guter Abend für jeden etwas anders aussieht, entscheiden unsere Gäste selbst, wie umfangreich ihr Genuss werden darf. Aus der aktuellen Karte lässt sich ganz nach Geschmack ein 3-, 4- oder 5-Gang-Menü zusammenstellen. Auf Wunsch begleiten wir das Menü mit einer sorgfältig auf die gewählten Gerichte abgestimmten Weinauswahl.

Gabelhelden steht für Küche, die sich weiterentwickelt – ohne kompliziert zu werden. Regional verwurzelt, von der Saison inspiriert und mit dem Anspruch, aus einem Abendessen einen besonderen Abend zu machen.

Wer bei uns hinter dem Herd steht, bringt mehr mit als nur ein Rezept: Leidenschaft, Kreativität und den Mut, Neues zu wagen.

Bei „**GABELHELDEN LIVE**“ geben unsere Köch:innen nicht nur ihr Bestes auf dem Teller – sondern auch einen Einblick in ihre ganz eigene Art, Genuss zu denken. Jedes Event ist handgemacht und voller Persönlichkeit – so vielfältig wie die Menschen in unserer Küche.

Freuen Sie sich auf besondere Abende mit eigenem Charakter:

- 14. November – Fine Dining by Hackmann
- (Termin folgt) – The Steak Show – Teil 2
- ...

Exklusiv. Persönlich. Und nur hier im VIA PLAZA.



HAT'S GESCHMECKT?

Ihr Feedback ist unser Lieblingsdessert.
Wir freuen uns über Ihre Bewertung bei Google.



Danke!