

Getränke- und Speise-
KARTE

Das Blaue Haus





BIER

Radeberger Pilsener / Brinkhoff's	0,3l / 0,5l	3,20 € / 5,10 €
Sion Kölsch	0,2l / 0,3l	2,30 € / 3,20 €
Schlösser Alt / Krefelder / Alt Schuss	0,3l / 0,4l	3,20 € / 4,10 €
Altbierbowle	0,3l / 0,4l	3,80 € / 4,90 €
Berliner Weisse grün oder rot	0,3l	3,90 €
Schöffelhofer Weizen hell oder dunkel	0,5l	4,90 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	3,30 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	3,20 €
Malzbier	0,33l	3,20 €
Bier Pitcher	1,3l	13,00 €

(Radeberger / Brinkhoff's / Schlösser Alt / Sion Kölsch)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Red Bull Energy Drink	0,25l	3,70 €
Red Bull Sugarfree	0,25l	3,70 €
Red Bull Yellow Edition (Tropical)	0,25l	3,70 €



Pepsi Cola / Light / Max (ohne Zucker)	0,2l / 0,4l	2,30 € / 4,30 €
Mirinda	0,2l / 0,4l	2,30 € / 4,30 €
7 Up	0,2l / 0,4l	2,30 € / 4,30 €
Tafelwasser	0,2l / 0,4l / 1,3l	2,00 € / 3,80 € / 9,00 €
Selters Naturell (still)	0,25l	2,40 €
Säfte*	0,2l / 0,4l	2,40 € / 4,30 €
Orange, Apfel, Banane, Ananas, Kirsche, Johannisbeer, Traube, Pfirsich, Rhabarber, Maracuja		
Schorle	0,2l / 0,4l	2,10 € / 4,00 €

**alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich*

HEISSE GETRÄNKE

Caffee Crema Tasse / Pott	2,30 € / 4,00 €
Espresso / Doppelter Espresso	2,20 € / 3,90 €
Cappucino / Cappuccino Panna (mit Sahne)	3,20 € / 3,80 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,70 €
Chococino / mit Sahne	3,90 €
Schokolade / mit Sahne	3,20 € / 3,90 €
Irish Coffee (mit Irish Wiskey)	3,90 €



WEIN / PROSECCO

Pinot Grigio, weiß - trocken	0,2l / 0,75l	4,20 € / 14,40 €
Soave, weiß - trocken	0,2l / 0,75l	4,90 € / 15,90 €
Riesling, weiß - trocken	0,2l / 0,75l	4,20 € / 14,40 €
Müller Thurgau, weiß - trocken	0,2l / 0,75l	4,20 € / 14,40 €
Cabernet Rosé, trocken.....	0,2l / 0,75l	4,20 € / 14,40 €
Merlot, rot - trocken.....	0,2l / 0,75l	4,20 € / 14,40 €
Bordeaux, rot - trocken	0,2l / 0,75l	4,90 € / 15,90 €
Chianti, rot - trocken	0,2l / 0,75l	4,90 € / 15,90 €
Weinschorle rot oder weiß	0,2l	3,60 €
Prosecco	0,1l / 0,75l	2,70 € / 16,90 €
Hugo / Aperol Spritz.....	0,2l	5,20 €

SCHNÄPSE

Blaumann, Saurer, Korn, Aufgesetzt	2cl	2,00 €
Ramazotti, Avena, Jägermeister	2cl	2,50 €
Fernet Branca / Menta	2cl	3,00 / 2,00 €
Calvados, Osborne Veterano	2cl	2,50 €
Ouzo, Pernot, Campari	2cl	2,50 €
Sierra Tequila gold / weiß	2cl	2,50 €
Molinari Sambuca / caffè.....	2cl	2,50 €
Amaretto, Baileys	2cl	2,50 €
Bacardi, Bacardi Oakheart	2cl	2,50 €
Nonino Grappa	2cl	3,00 €
Wodka Gorbatschow	2cl	2,50 €
Gordon's Dry Gin	2cl	2,50 €
Sasse Lagerkorn	2cl	3,50 €
Jack Daniel's, Glennfiddich	2cl	3,90 €
Jim Beam, Johnny Walker, Paddy's, Southern Comfort.....	2cl	3,50 €

LONGDRINKS*

Wodka Red Bull	4cl Alkohol mit 0,2l	6,50 €
Jägermeister Red Bull	4cl Alkohol mit 0,2l	6,50 €
Wodka Tropical (mit Red Bull Yellow Edition).....	4cl Alkohol mit 0,2l	6,50 €

*Alle Longdrinks mixen wir mit 4cl Alkohol auf 0,2l
Getränke (2x Schnaps plus 0,50€ für Cola usw.)





Tequila Sunrise

Tequila, Grenadine und O-Saft

Pina Colada

Der Tropenklassiker mit Rum, Ananassaft, Kokossirup und Sahne

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichsaft, Ananassaft, O-Saft, Johannisbeersaft und Grenadine

Swimming Pool

Rum, Wodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokossirup und Sahne

Bananarama

Gin, Bananensaft, Ananassaft und Johannisbeersaft

White Russian

Wodka, Kahlua und Milch

Mojito

Frische Minzblätter, brauner Rohrzucker, frische Limette, weißer Rum, crushed Ice und Soda

Caipirinha

Cachaça mit frischer Limette, Soda und braunem Rohrzucker

Caipirinha Espanol

43er mit frischer Limette, Soda und braunem Rohrzucker

Caipirinha Sunrise

Cachaça, Aperol mit frischer Limette, braunem Rohrzucker und Maracujasaft

Bramble

Gin mit frischer Limette, Johannisbeersaft und Himbeersirup

Poison Ivy

Prosecco, Blue Curaçao mit frischer Limette, Zitronensaft und Kirschsaff

jeder Cocktail für 7,90 €

(Happy Hour 6,90€)

COCKTAIL HAPPY HOUR

21:00 - 23:00





Jumbo Cocktails

Long Island Ice Tea

Tequila, Wodka, Gin, weißer Rum, O-Saft, Zitronensaft und Cola

Rainbow

Wodka, Blue Curaçao, O-Saft, Grenadine und Soda

73 A

Gin, Havanna, Blue Curaçao, O-Saft, Maracujasaft und Ginger Ale

Vanilla Twista

Wodka, 43er, Maracujasaft, Ginger Ale, Orangensaft und Sahne



für 8,90 €

(Happy Hour 7,90€)

Blue House in einem 1,3 Liter Pitcher

Tequila, Wodka, Gin, weißer Rum, Blue Curaçao, Lemon, Zitrone

für 19,00 €

(Happy Hour 16,00€)



Alkoholfreie Cocktails

Sex on the Beach

Pfirsichsaft, Ananassaft, O-Saft, Johannisbeersaft und Grenadine

Pina Colada

Ananassaft, Kokossirup und Sahne

Ipanema

Ginger Ale, Maracujasaft mit frischer Limette und braunem Rohrzucker

St. Kitt's

O-Saft, Ananassaft, Ginger Ale, mit frischer Limette und Grenadine

jeder Cocktail für 7,00 €

(Happy Hour 6,00€)

COCKTAIL HAPPY HOUR

21:00 - 23:00





Mittagstisch

Montags bis Freitags von 12h - 15h

Nudeln 1 incl. 0,2 l Softgetränk

hausgemachte grüne Nudeln mit Bechamelsauce,
würzig-pikanter Tomatensauce und mit Gouda überbacken

9, 50 €

Nudeln 2 incl. 0,2 l Softgetränk

hausgemachte grüne Nudeln mit Bechamelsauce,
Schinkenstreifen und Gorgonzola überbacken

9, 50 €

Nudeln 3 incl. 0,2 l Softgetränk

hausgemachte grüne Nudeln mit würzig-pikanter Tomatensauce,
Schinkenstreifen, Bechamelsauce und mit Gorgonzola überbacken

9, 50 €

Nudeln 4 incl. 0,2 l Softgetränk

hausgemachte grüne Nudeln mit Bolognesesauce, Bechamelsauce
und Parmesan überbacken

9, 50 €

Zwiebelschnitzel

incl. 0,2 l Softgetränk

11,50 €

Paprikaschnitzel

incl. 0,2 l Softgetränk

11,50 €

Champignonschnitzel

incl. 0,2 l Softgetränk

11,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

incl. 0,2 l Softgetränk

11,50 €

*Alle Schnitzel servieren wir mit Bratkartoffeln und Pfannengemüse
Softgetränke: Pepsi Cola /Light /Max, Mirinda, 7up, Wasser, Schorlen*

Für Verpackungen „to go“ von Speisen müssen wir 0,50 € berechnen



Bowls

Vegetarischer Bowl (Rohkost)

mit Spinat, Süßkartoffel, Blumenkohl, grünen Bohnen, Couscous, Weißkohl, Karotten, Paprika und mit einem Kokos-Erdnuss-Quark-Dip

11,90 €

Bowl mit Schweinefleisch

Paprika, Zwiebeln, Möhren, Blumenkohl, Reis und Romanesco. Dazu ein griechischer Joghurt-Dip.

13,90 €

Bowl mit gebratenem Hähnchenfleisch

Couscous, Süßkartoffel, Tomatensalat, Brokkoli, grünen Bohnen und einem pfeffrigen Essig-Öl-Dip

13,90 €

**Allergiker bitte fragt nach unserer Allergiekarte*

Für Verpackungen „to go“ von Speisen müssen wir 0,50 € berechnen



Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelsuppe (vegetarisch)	4,90 €
Mit Mettendchen	6,40 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	5,50 €
Hausgemachte Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	5,50 €
Kleiner gemischter Beilagen Salat Blattsalat, Krautsalat, Möhren, Gurke, Paprika und Tomate	5,90 €
Rindercarpaccio hauchdünn-geschnittenes Rindfleisch mit Ruccolasalat, Pesto und Parmesan	6,90 €
Bruschetta Classico mit Tomaten, Zwiebeln, Schnittlauch und mit Parmesan überbacken	4,50 €
Bruschetta mit Champignons und Mozzarella überbacken	4,50 €
Wedges mit zwei Dips nach Wahl: Chili, Sour Creme, Aioli, BBQ, Paprika-Dip, Mayonnaise oder Ketchup	4,90 €
Portion Nachos mit einem Dip nach Wahl	4,20 €
...mit Käse überbacken	4,90 €
Jeder zusätzliche Dip	0,70 €
Brotkorb mit einem Dip nach Wahl	3,90 €

Für Verpackungen „to go“ von Speisen müssen wir 0,50 € berechnen



Grüne Nudeln

Die berühmten grünen Nudeln sind eine Erfindung des Blauen Haus. Sie wurden in den achtziger Jahren kreiert. Seit über dreißig Jahren werden sie nach dem gleichen Rezept von uns selbst täglich frisch zubereitet.

Ein echtes Traditionsgericht!

Nudeln 1

hausgemachte grüne Nudeln mit Bechamelsauce,
würzig-pikanter Tomatensauce und mit Gouda überbacken

11,50 €

Nudeln 2

hausgemachte grüne Nudeln mit Bechamelsauce,
Schinkenstreifen und Gorgonzola überbacken

12,90 €

Nudeln 3

hausgemachte grüne Nudeln mit würzig-pikanter
Tomatensauce, Schinkenstreifen, Bechamelsauce und mit
Gorgonzola überbacken

12,90 €

Nudeln 4

hausgemachte grüne Nudeln mit Bolognesesauce, Bechamelsauce
und Parmesan überbacken

12,90 €

**Allergiker bitte fragt nach unserer Allergiekarte*

Für Verpackungen „to go“ von Speisen müssen wir 0,50 € berechnen



Grüne Nudeln

Grüne Nudeln mit Geflügel

hausgemachte grüne Nudeln mit würzig-pikanter
Tomatensauce, Bechamelsauce, gegrilltem Hähnchenfleisch,
Champignons und mit Gouda überbacken

13,90 €

Grüne Nudeln mit Wildlachs

hausgemachte grüne Nudeln mit Bechamelsauce,
Lachs und Gouda überbacken

14,90 €

Pasta

Tortellini - gefüllt mit Käse

mit Spinat, Tomate, Bechamelsauce
und mit Gouda überbacken

11,90 €

... für Fischfreunde: zusätzlich mit Wildlachs

14,90 €

**Allergiker bitte fragt nach unserer Allergiekarte*

Für Verpackungen „to go“ von Speisen müssen wir 0,50 € berechnen



Hauptspeisen

Leberkäse

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage

11,50€

Bratkartoffeln

in Speck und Zwiebeln angebraten und zwei Spiegeleiern
Auch vegetarisch möglich!

10,90 €

Pfefferstück

Ein Nackensteak mit groben Pfeffer, Blattsalat, Krautsalat
und Brot

8,90 €

....mit Bratkartoffeln

12,90 €

Bauernpfanne

Bratkartoffeln mit Rührei, Gewürzgurke
und Schinkenstreifen

12,50 €

Rumpsteak 250g

mit Kräuterbutter, Speckböhnchen
und Rosmarinkartoffeln

22,50 €

Rumpsteak 250g

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour-Creme
und Pfannengemüse oder Salatbeilage

22,50 €

**Außerdem bieten wir wahlweise Bratkartoffeln
oder Süßkartoffel-Pommes Frites an.**

BBQ oder Chili-Dip sind ebenfalls zusätzlich möglich.

0,80 €

**Allergiker bitte fragt nach unserer Allergiekarte*

Für Verpackungen „to go“ von Speisen müssen wir 0,50 € berechnen



Hauptspeisen

Schweinerückensteak mit Rosmarinkartoffeln

Ein Schweinerückensteak mit Rosmarinkartoffeln und
Speckbohnen, Sour Creme und Chili-Dip

14,50 €

Rinderrouladen

Zwei Rinderrouladen mit Jus, Salzkartoffeln und Rahmwirsing

15,90 €

Kartoffel-Lauch Gratin

mit Champignons, Tomaten und Gouda überbacken

10,90 €

... zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen vom Grill

12,90 €

Kartoffel-Blumenkohl-Gratin

Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Gouda überbacken

11,50 €

Ofenkartoffel

Eine heiße Ofenkartoffel mit Sour-Creme
und Blattsalat

10,90 €

...zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen

12,90 €

Gebackene Riesenkartoffel

Schinkenstreifen und frische Champignons, in einer
heißen Ofenkartoffel mit Käse überbacken und Salat

11,90 €

**Allergiker bitte fragt nach unserer Allergiekarte*

Für Verpackungen „to go“ von Speisen müssen wir 0,50 € berechnen



Hauptspeisen

Zwei gebratene Mettendchen

mit dicken Bohnen und Bratkartoffeln

13,40 €

Brauerteller

mariniertes Nackensteak, Hähnchensteak
und ein gebratenes Mettendchen mit dicken Bohnen
und Bratkartoffeln

17,90 €

Grill-Teller

gebratenes Nackensteak und Hähnchensteak, Kräuterbutter,
Chilisauce , Bratkartoffeln und Salatbeilage

15,50 €

Zwiebelschnitzel

Ein paniertes Schnitzel mit Schmorzwiebeln,
Pfannengemüse und Bratkartoffeln

15,50 €

Paprikaschnitzel

Ein paniertes Schnitzel mit Zigeunersauce, Bratkartoffeln und
Pfannengemüse

15,50 €

Champignonschnitzel

Ein paniertes Schnitzel mit hausgemachter Champignonsauce,
Bratkartoffeln und Pfannengemüse

15,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

Ein paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln
und Salatbeilage

14,90 €

**Allergiker bitte fragt nach unserer Allergiekarte*

Für Verpackungen „to go“ von Speisen müssen wir 0,50 € berechnen



Salate

Salat mit gerilltem Steak

mit Blattsalat und gerilltem Schweinerückensteak,
Zwiebeln, Gurke, Möhren, Tomate und Paprika

12,50 €

Rucola Salat

Blattsalat und Rucola mit Tomate, Champignons, Gurke, Möhren,
Paprika und Parmesan

10,90 €

mit Hähnchenbruststreifen

13,40 €

Griechischer Salat

Blattsalat mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Tomate,
Paprika, Peperoni und Möhren

11,90 €

Tomaten Mozzarella Salat

zarter Mozzarella Käse mit Pesto, Cherrytomaten, Blattsalat,
Gurke, Möhren und Paprika

10,90 €

Thunfischsalat

Thunfisch mit Blattsalat, Paprika, Tomate,
Gurke, Möhren und Zwiebeln

11,90 €

Blattsalat mit Rosi's

Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika
und Rosmarinkartoffeln

11,90 €

Wählen Sie zu Ihrem Salat zwischen unseren hausgemachten Dressings:
Joghurt-, Balsamico-, oder Honig-Senf- Dressing

**Allergiker bitte fragt nach unserer Allergiekarte*

Für Verpackungen „to go“ von Speisen müssen wir 0,50 € berechnen

Das Blaue Haus



Ein kurzes Anliegen

Auch hier gilt ab 22 Uhr die Nachtruhe.

Wir bitten Sie deshalb beim Verlassen des Lokals leise zu sein,
damit unsere Nachbarn zu ihrem wohlverdienten Schlaf kommen.

Vielen Dank!

Ihr Blaues-Haus-Team

Das Blaue Haus Münster

Täglich ab 12 Uhr geöffnet

Durchgehend Küche bis 23 Uhr

Kreuzstraße 16/17, 48143 Münster Tel.: 0251-42151

www.blaue-haus-muenster.de