

# Lambertus Keller

Steakhaus, Restaurant, Biergarten & Partyservice  
ca. 3000 Millimeter unter der Erde



## Speisen & Getränkemkarte

**Inhaber**  
Fay & André  
Croonenberg

**Adresse**  
Lobbericher Straße 96  
41334 Nettetal

**Öffnungszeiten**  
Täglich ab 17:00 Uhr  
Montag & Dienstag  
Ruhetag

**Telefonnummer**  
02153 70107

**E-Mail Adresse**  
[info@lambertuskeller.de](mailto:info@lambertuskeller.de)

**Webseite**  
[www.lambertuskeller.de](http://www.lambertuskeller.de)

# Vorspeisen

## Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken* <sup>1</sup>	5,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Toast	5,90 €
Schrimps in Cocktailsauce mit Toast	6,90 €

## Salate

Kleiner gemischter Salatteller	5,00 €
Großer gemischter Salatteller	6,90 €
Kleiner gemischter Salatteller mit geriebenem Käse* <sup>1</sup> und gebratener Putenbrust	13,90 €
Kleiner gemischter Salatteller mit geriebenem Käse* <sup>1</sup> und Thunfisch	13,90 €
Großer gemischter Salatteller mit geriebenem Käse* <sup>1</sup> und gebratener Putenbrust	18,90 €
Großer gemischter Salatteller mit geriebenem Käse* <sup>1</sup> und Thunfisch	18,90 €
Großer gemischter Salatteller mit Brotcroûtons und Körnermix	15,90 €
Großer gemischter Blattsalat mit gebratenen Garnelen und Parmesan	18,90 €

Alle Salate wahlweise mit Joghurt- oder Essig-Öl- Dressing.

## Toastgerichte

Schmetterlingssteak mit Champignons und Sauce Hollandaise* <sup>9</sup> an einer Salatgarnitur	17,90 €
Schweinerückensteak auf Toast mit Zwiebeln & Kräuterbutter an einer Salatgarnitur	17,90 €
Putenbruststeak auf Toast mit Sauce Hollandaise* <sup>9</sup> an einer Salatgarnitur	17,90 €
Schweinefilet auf Toast mit Pfeffersauce an einer Salatgarnitur* <sup>1 *2 *4</sup>	17,90 €
Rumpsteak auf Toast mit gebratenen Zwiebeln & Kräuterbutter an einer Salatgarnitur	20,90 €

## Spieße

Lambertus – Spieße Schweinefilet, Rumpsteak und Putenbrust mit Pfeffersauce* <sup>1 *2 *4</sup>	21,90 €
Keller – Spieße 3 Fleischspieße mit geschrotetem Steakpfeffer gebraten und Pfeffersauce* <sup>1 *2 *4</sup>	18,90 €
Spieße vom Schweinefilet mit gebackener Ananas und Sauce Hollandaise* <sup>9</sup>	21,90 €
Spieße vom Schweinefilet mit Pfeffersauce* <sup>1 *2 *4</sup>	20,90 €
Spieße vom Rinderfilet mit Pfeffersauce* <sup>1 *2 *4</sup>	29,90 €

\*siehe letzte Seite

## Aktionskarte

Zarte Rinderfilettournedos mit Sauce Béarnaise* <sup>9</sup> und einem kleinen Salat	29,90 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel* <sup>2</sup> gebraten mit Pfeffersauce* <sup>1 *2 *4</sup>	20,90 €
Rumpsteak „Strindberg“ mit einer feinen Senfzwiebel-Kruste und einem kleinen Salat	27,90 €
Steakteller mit Rinderhüfte, Schweinefilet, Putenbrust und Kräuterbutter an einer Salatgarnitur	23,90 €
Putenbruststeak im Sesammantel, Schweinefilet im Speckmantel und ein Rinderhüftsteak mit Sweet-Chilli-Sauce	21,90 €

## Mal was Anderes

Schweinkram Gemischtes Schweinefleisch, Schweinefilet, Schweinerücken und Spieß, pikant gewürzt, mit gebratenen Paprikastücken und Pfeffersauce* <sup>1 *2 *4</sup>	20,90 €
Schweinefilet, Putenbrust und Schweinerücken auf gebratenen Zwiebeln mit Kräuterbutter	20,90 €

\*siehe letzte Seite

# Schwein

Holzfällersteak mit gebratenen Zwiebeln	17,90 €
Schweinerückensteak mit Champignons* <sup>9</sup>	18,90 €
Schweinerückensteak mit gebratenen Zwiebeln	18,90 €
Schweinefiletmedaillons mit gemischten frischen Früchten und Sauce Hollandaise* <sup>9</sup>	20,90 €
Schweinefiletmedaillons mit Champignons* <sup>9</sup>	18,90 €
Schweinefiletmedaillons mit Sauce Hollandaise* <sup>9</sup>	18,90 €
Schweinefiletmedaillons mit Sauce Hollandaise* <sup>9</sup> und gebackenen Ananasringen	20,90 €

# Geflügel

Putenbruststeaks mit Sauce Hollandaise* <sup>9</sup>	17,90 €
Putenbruststeaks mit gemischten frischen Früchten und Sauce Hollandaise* <sup>9</sup>	18,90 €
Putenbruststeak mit Sauce Hollandaise* <sup>9</sup> und gebackenen Ananasringen	18,90 €
Putenbruststeak im Sesammantel mit Sweet-Chilli-Sauce	18,90 €

Für unsere kleinen Gäste grillen wir natürlich auch alles in kleinen, ganz kleinen, oder klitzekleinen Portionen.  
Zu kleinen, ganz kleinen, oder klitzekleinen Preisen.

\*siehe letzte Seite

## Kellerteller

Verschiedene Steaks mit Gemüsebeilagen.  
Lassen Sie sich überraschen.  
Mich gibt es leider nicht im Biergarten!

27,90 €

## Kollegenteller

1 Schweinerückensteak, 1 Hüftsteak und 1 Putenbruststeak  
mit Pfeffersauce<sup>\*1 \*2 \*4</sup>

21,90 €

## Chefteller

1 Rinderfiletmedaillon, 1 Schweinefiletmedaillon und  
1 Putenbruststeak mit Sauce Béarnaise<sup>\*9</sup>

23,90 €

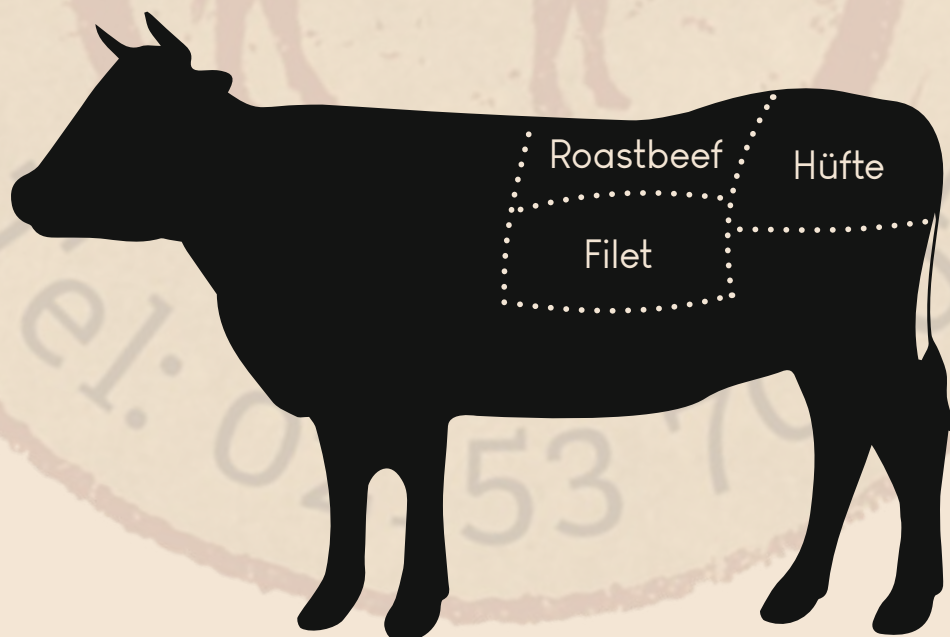
Zu all unseren Hauptgängen,  
reichen wir Ihnen Brot mit verschiedenen Saucen.

\*siehe letzte Seite

Unser Steakfleisch stammt ausschließlich von argentinischen Rindern, die auf den riesigen Weiden Argentiniens für Sie gezüchtet werden. Wir verarbeiten nur das frische, und zarte Fleisch dieser Rinder für Sie. Gerne braten wir das Fleisch ganz nach Ihren Wünschen. Sagen Sie uns bitte, wie wir das Fleisch für Sie braten dürfen.

Englisch	blutig gebraten
Medium	rosa gebraten
Well done	durchgebraten

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gebraten.



\*siehe letzte Seite

# Argentinische Steaks

Rinderhüftsteak	200g	22,90 €
	300g	26,90 €
Rumpsteak	200g	26,90 €
	300g	29,90 €
Rinderfilet	200g	28,90 €
	300g	33,90 €

Alle Steaks werden wahlweise  
mit einer der unten stehenden Beilagen serviert:

Pfeffersauce<sup>\*1\*2\*4</sup>, Sauce Hollandaise<sup>\*9</sup>,  
Sauce Béarnaise<sup>\*9</sup>, Bohnen mit Speck<sup>\*2</sup>, Champignons<sup>\*9</sup>,  
gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter oder geschrotetem Steakpfeffer.

Andere Gewichte gerne auf Nachfrage.  
Zu allen Steaks und Hauptgängen reichen wir Ihnen verschiedene  
hausgemachte Saucen mit Brot.

\*siehe letzte Seite



## Für zwei Personen

Châteaubriand  
doppeltes Filetsteak mit Gemüsebeilage und Sauce Béarnaise\*<sup>9</sup> 59,90 €

Entrécote double  
doppeltes Rumpsteak mit Gemüsebeilagen und Sauce Béarnaise\*<sup>9</sup> 55,90 €

Sollten Sie einen bestimmten Wunsch haben,  
fragen Sie einfach unser Personal.  
Wir werden uns bemühen, Ihnen diesen zu erfüllen.

## Beilagen & Saucen

Pommes Frites 3,00 €

Kroketten 3,00 €

Röstkartoffeln 3,00 €

Folienkartoffel wahlweise mit  
Kräuterquark, Kräutercreme oder Knoblauchsauce 3,00 €

Bohnen mit Speck 3,00 €

Zwiebeln 3,00 €

Champignons 3,00 €

Pfeffersauce\*<sup>1</sup>\*<sup>2</sup>\*<sup>4</sup> 3,00 €

Sauce Hollandaise\*<sup>9</sup> 3,00 €

Sauce Béarnaise\*<sup>9</sup> 3,00 €

Kräuterbutter 1,50 €

\*siehe letzte Seite

# Weinkarte

## Weißweine

Kerner Spätlese Riesling	lieblich	0,2L	4,50 €
		0,75L	16,50 €
Riesling feinherb	halbtrocken	0,2L	4,50 €
		1,0L	20,50 €
Grauer Burgunder	trocken	0,2L	4,50 €
		1,0L	20,50 €

## Roseweine

Portugieser Weissherbst	lieblich	0,2L	4,50 €
		1,0L	20,50 €
Rotling feinherb	halbtrocken	0,2L	4,50 €
		1,0L	20,50 €

## Rotweine

Würzwyn Wein mit Sauerkirschnote* <sup>1</sup>	lieblich	0,2L	5,00 €
		0,75L	18,00 €
Etschtaler Rotwein	lieblich	0,2L	4,50 €
		1L	20,50 €
Dornfelder	trocken	0,2L	4,50 €
		1L	20,50 €
Cabernet Sauvignon Antiguas Reservas	trocken	0,2L	6,00 €
		0,75L	22,00 €

\*siehe letzte Seite

## Eberle Liköre

Sekt-Likör	16% alk	2cl	2,50 €
Roter Weinbergspfirsich-Likör	18% alk	2cl	2,50 €
Amarena-Kirsch-Likör mit zarter Schokoladennote	16% alk	2cl	2,50 €
Dornfelder-Likör	16% alk	2cl	2,50 €
Marc de Champagner Trüffel-Sahne-Likör	17% alk	2cl	2,50 €
Bier-Likör 22	22% alk	2cl	2,50 €
Crèma di Caffè-Likör	15% alk	2cl	2,50 €
Likör de Chocolat noir	17% alk	2cl	2,50 €
Caffè de Parisienne-Likör	30% alk	2cl	2,50 €
Likör de Cacao clair	30% alk	2cl	2,50 €
Salted Caramel-Likör	17% alk	2cl	2,50 €
Pirates Honeymoon Whisky-Likör	33% alk	2cl	3,00 €
Bloody Peach - Roter Weinbergspfirsich-Likör	18% alk	2cl	2,50 €

## Eberle Brände

Marille	40% alk	2cl	3,50 €
Brand vom rotem Weinbergspfirsich	40% alk	2cl	3,50 €
Alter Mark vom Riesling	40% alk	2cl	3,50 €
Feines Mirabellenwasser	40% alk	2cl	3,50 €
Feiner Haselnussgeist	40% alk	2cl	3,50 €
Grappa di Prosecco	40% alk	2cl	3,50 €
Bierbrand	38,5% alk	2cl	3,50 €

## Scavi & Ray

Scavi & Ray Prosecco Frizzante	10,5% alk	0,2L	5,00 €
	10,5% alk	0,75L	17,50 €

\*siehe letzte Seite

# Aus unserem Schnapsladen

Linie Aquavit	2cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2cl	2,50 €
Korn	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Kleiner Strolch	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Underberg	2cl	2,50 €
Kellertropfen „L'estomac“	2cl	3,00 €
Sambucca	2cl	2,50 €
Ouzo	2cl	2,50 €
Wodka	2cl	2,50 €
Whisky div. Sorten	2cl	3,50 €
Baileys	2cl	2,50 €
Martini Bianco	4cl	3,00 €

Wir haben auch andere Spirituosen für Sie vorrätig.

“ Wenn du bezahlst mein Freund,  
dann denke stets daran:  
Das Geld ist nicht weg,  
es ist nur woanders. ”

“ Gäste machen immer Freude,  
die einen beim Kommen,  
die anderen beim Gehen. ”

\*siehe letzte Seite

# Biere

## Vom Fass

Bitburger Pils	0,2L	2,20 €
Bitburger Pils	0,3L	3,30 €
Bitburger Pils im Steinkrug	0,5L	5,00 €
Bolten Alt	0,2L	2,20 €
Bolten Alt	0,3L	3,30 €

## Aus der Flasche

Erdinger Weissbier (auch alkoholfrei)	0,5L	5,00 €
Benediktiner Weissbier (auch alkoholfrei)	0,5L	5,00 €
Bitburger alkoholfrei oder Radler alkoholfrei	0,33L	3,30 €
Malzbier „Karamalz“	0,33L	3,30 €

\*siehe letzte Seite

# Biere

## Vom Fass

Bitburger Pils	0,2L	2,20 €
Bitburger Pils	0,3L	3,30 €
Bitburger Pils im Steinkrug	0,5L	5,00 €

## Aus der Flasche

Bolten Alt	0,33L	3,30 €
Erdinger Weissbier (auch alkoholfrei)	0,5L	5,00 €
Benediktiner Weissbier (auch alkoholfrei)	0,5L	5,00 €
Bitburger alkoholfrei oder Radler alkoholfrei	0,33L	3,30 €
Malzbier „Karamalz“	0,33L	3,30 €

\*siehe letzte Seite

# Alkoholfreie Getränke

Coca Cola* <sup>1</sup> * <sup>2</sup> * <sup>8</sup>	0,30L	3,30 €
Coca Cola Zero	0,33L	3,30 €
Fanta* <sup>1</sup> * <sup>2</sup> * <sup>3</sup>	0,30L	3,30 €
Sprite* <sup>2</sup>	0,30L	3,30 €
Mineralwasser	0,25L	2,50 €
	0,75L	6,00 €
Naturelles Wasser	0,25L	2,50 €
	0,75L	6,00 €
Bitter Lemon	0,2L	3,30 €
Ginger Ale	0,2L	3,30 €
Tonic Water	0,2L	3,30 €
Apfelsaft	0,2L	2,50 €
Apfelschorle	0,25L	3,00 €

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee* <sup>8</sup>	2,20 €
Baileys – Kaffee* <sup>8</sup>	4,50 €
Tasse Tee div. Sorten	2,20 €
Cappuccino	2,20 €
Caffe Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,20 €

\*siehe letzte Seite

# An unsere Gäste

Auch wir sind dazu verpflichtet, Sie darüber zu informieren, welche Zusatzstoffe in unseren Getränken und Lebensmitteln enthalten sind.

Mit freundlichen Grüßen.  
Ihr Lambertus Keller.

- \*1 Farbstoff
- \*2 Konservierungsstoff
- \*3 Antioxidationsmittel
- \*4 Geschmacksverstärker
- \*5 Phosphat
- \*6 Milcheiweiß
- \*7 Süßungsmittel
- \*8 Koffein
- \*9 Pflanzenfett

Sollten Sie auf etwas allergisch sein, fragen Sie unser Personal oder nach unserer Liste mit Allergenen.

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.



# Der Lambertus Keller

Unser Motto ist und war schon immer:

**“ Anders als die Anderen ”**

Wenn man sich und seinen Freunden etwas Besonderes gönnen möchte, i(ß)st man im Lambertus Keller genau richtig. Im alten Kellergewölbe des 1885 erbauten Gebäudes, verwöhnt der Lambertus Keller seit 1910 seine Gäste mit leckeren Speisen.

Im Jahr 1910 wurde das Gebäude von der Familie Josef Domels erworben. Josef Domels war Braumeister in der Brauerei Orthmanns & Rixen und Betrieb schon damals im Erdgeschoss des Gebäudes ein Lokal mit Biergarten, damals bestens bekannt als "be dem Domel".

Auf dem heutigen Parkplatz stand ein Tanzsaal, in dem viele Karnevalsaktivitäten gefeiert wurden, bis der Saal im Zweiten Weltkrieg abbrannte.

In den Jahren 1981 – 1982 wurde das Gebäude von den Eheleuten Wally & Willy Müllers komplett saniert. In dem die Gäste fortan in einem rustikalen, Ambiente empfangen wurden. Ein offener Kamin sorgte für die gemütliche Atmosphäre.

Im April 1991 haben wir, die Familie Croonenberg das Restaurant übernommen, und bieten 3000 Millimeter unter der Erde saftige Steaks und knackige Salate an. Die Qualität des Fleisches liegt mir als gelernter Koch am Herzen. Verwendet wird nur das Fleisch argentinischer Rinder. Im Außenbereich befindet sich unser Biergarten, der zum Essen und verweilen einlädt.

- Euer Lambertus Keller Team