
CHRISTIANS
VILLEN
RESTAURANT

Mittagskarte

Gültig ab dem 08.09.14

Rinderkraftbrühe Raviolo	6,50 €
Seelachsfilet Weißwein Wildkräuter-Risotto	10,90 €
Frischkäse-Maultaschen Rotweinzwiebel Confit	9,50 €
Sommerliche Blattsalate Rinderstreifen	10,50 €
Rindersteak Rosmarinfladen Salat Gegrilltes Gemüse	9,50 €
Gnocchi Geräucherte Schweinebacke Gorgonzola-Weißwein	13,50 €

Suchen Sie in Solingen und Umgebung nach einem schönen Restaurant mit ungewöhnlichem Ambiente, wo Sie und Ihre Geschäftskunden stilvoll bewirtet werden? Mit nur 3 Minuten Fußweg zum gegenüberliegenden Treff-Hotel, leckerer saisonaler Küche und zu moderaten Preisen? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Das Christians-Villen-Restaurant empfängt Sie und Ihre Geschäftsfreunde mit Stil und Charme im historischen, denkmalgeschützten Gewölbekeller. Vom Apéritif bis zum Digestif sorgt unser freundliches, gut geschultes Team dafür, dass Ihre Gäste sich wohlfühlen und gerne wiederkommen. Direkt am Restaurant stehen auch zwei große Parkplätze zur Verfügung.

Unsere Räumlichkeiten sind sehr gut geeignet für Konferenzen und Tagungen, Jubiläen, Weihnachtsfeiern, Geschäftsessen, Sommerfeste und vieles mehr. Wir bieten Sitzplätze für bis zu 66 Personen plus Lounge an.

Wir rechnen gerne über Firmenkreditkarten oder per Rechnung ab. Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir bei rechtzeitiger Reservierung auch mittags. Lassen Sie sich im Sommer unter schattenspendenden Bäumen bewirten oder besuchen Sie uns am Abend zu einem unserer Musik-Events. Nähere Infos und Aktuelles finden Sie jederzeit unter www.christiansvillen.de

Gerne stellen wir Ihnen Menüs oder Buffetvorschläge für Ihre spezielle Veranstaltung zusammen.

Wir freuen uns auf Sie!

FASSBIER

Veltins	0,25 l	1,80 €
	0,4 l	3,30 €
Mühlen Kölsch	0,2 l	1,40 €
	0,3 l	2,10 €

FLASCHENBIER

Üriges Alt	0,33 l	2,80 €
Maisels Hefeweizen	0,5 l	3,70 €
Maisels alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	2,50 €
Becks alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Corona	0,33 l	3,00 €
Budweiser (Budvar)	0,33 l	3,00 €

BIER-SPENDER

Kölsch im Spender	2,5 l	17,00 €
Pils im Spender	2,5 l	17,50 €

KAFFEE

Kaffee	2,00 €
Cappuccino	2,40 €
Latte Macchiato	2,80 €
Milchkaffee	2,60 €

KAKAO

Kakao mit Milch	2,50 €
+ Sahne	2,80 €
Glas Milch	1,20 €

TEE

Assam	2,10 €
Roibusch-Vanille	2,10 €
Waldfrucht	2,10 €
Pfefferminz	2,10 €
Polarnacht	2,10 €
Frische Minze, Glas	2,60 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola *	0,3 l	2,50 €
	0,4 l	3,30 €
Coca-Cola * light	0,3 l	2,50 €
	0,4 l	3,30 €
Fanta	0,3 l	2,50 €
	0,4 l	3,30 €
Sprite	0,3 l	2,50 €
	0,4 l	3,30 €
Apfelschorle	0,3 l	2,50 €
	0,4 l	3,30 €
Ginger Ale	0,2 l	2,20 €
Bitter Lemon *	0,2 l	2,20 €
Tonic Water *	0,2 l	2,20 €
Almdudler	0,2 l	2,50 €
Orangina	0,2 l	2,50 €
Veltins Fassbrause	0,33 l	2,60 €

WASSER

San Pellegrino	0,25 l	2,00 €
	0,75 l	5,50 €
Acqua Panna	0,25 l	2,00 €
	0,75 l	5,50 €

SÄFTE

Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Bananensaft	0,2 l	2,40 €
Kirschsft	0,2 l	2,40 €
Ki-Ba-Mix	0,4 l	4,40 €

* Zusatzstoffe Bitter Lemon, Tonic Water: Chinin
Coca-Cola, Coca-Cola light: Koffein

VORSPEISEN

Frutti di Mare Pulpo, Sepia, Greenshell Muscheln, Scampis Getr. Tomaten Paprika	10,90 €
San Daniele-Schinken Melonen- Wildkräuterconfit Hausgebackenes Rosmarin-Fladenbrot	12,50 €
Felsenpulpo Gegrillte Melone Thai-Basilikum	11,90 €

SALATE

Babyleaf Himbeeren Blüten Limetten-Lachstatar	10,90 €
Sommerliche Blattsalate Gebratene Seawater-Garnelen	15,90 €

SUPPEN

Rinderessenz Gemüse Chili-Crespelle	6,50 €
Spinatschaum Ricotta-Maultaschen	6,90 €

PASTA

Rigatoni Rinderstreifen Soleggiati Kapern	12,90 €
Spaghetti Garnelen Basilikum Geräucherte Paprika	16,90 €

HAUPTGÄNGE

Entrecôte Kräuterbutter Blattspinat Warmes Chilibrötchen	18,90 €
Entenbrust Pfefferrahm Bandnudeln	17,90 €
Gebackene Bodenseefelchen Kartoffelgurkensalat Remoulade	16,90 €
Geschmorte Ochsenbacken Rotwein Aligot	16,90 €
Wiener Kalbschnitzel Gebratene Kartoffelstäbchen Gurkensalat	17,50 €
5 Stk. Seawater-Riesengarnelen gegrillt Fregola Sarda	19,90 €

DESSERT

Tarte Tatin Calvadosseis	7,90 €
Crème brûlée Tonkabohne Vanilleeis	7,90 €
Schokoladen-Espresso-Mousse Sorbet	5,90 €

Solingen, Konrad-Adenauer-Straße 72–74. Was sich hinter dieser Adresse verbirgt, ist die sichtbare Utopie und der greifbare Erfolg durch den festen Glauben an sie. Seit etwa 150 Jahren schreiben nämlich gegenüber dem Solinger Theater- und Konzerthaus zwei neoklassizistische Villen ein Stück Stadtgeschichte. Als 1862, das Jahr, in dem Bismarck preußischer Ministerpräsident und Außenminister wurde, die Brüder Reinhard und Carl Christians die beiden identischen Privathäuser bauen ließen, waren sie Ausdruck wirtschaftlichen Wachstums einer 1824 gegründeten Stiefeisen-Fabrik.

Vor dem Hintergrund, dass sich im selben Jahr Solinger Arbeiter politisch und gewerkschaftlich organisierten, machten allerdings die Villengebäude auch soziale Kontraste und Mißstände besonders deutlich. Auf dem 12.000 qm großen angrenzenden Firmengelände entstanden außerdem das Kontor mit Lager sowie ein massives Fabrikgebäude. Unternehmerische Zentralisierung, auch mit dem Ziel, Transportwege und -kosten zu verringern, waren der Grund für die Gebrüder Christians, diesen Industrie- und Privatkomplex in die Nähe des Solinger Schlagbaums zu verlegen. In den folgenden Jahren bis zur Jahrhundertwende führten aufkommende Industrialisierung und Mechanisierung dazu, dass die Stiefeisen-Produktion fast gänzlich aufgegeben werden musste. Maschinell aus Draht hergestellte Billigfabrikate drängten auf den Markt und boten Qualitätserzeugnissen des Hauses Christians starke Konkurrenz.

Mit Weitblick auf die veränderte Situation wurde dadurch der zweite unternehmerische Bereich der Firma Christians immer bedeutender. Man spezialisierte sich mehr und mehr auf die Produktion von Scheren, Taschenmessern, Essbestecken und anderen Stahlartikeln. Auch wenn nach den Wirren des ersten Weltkrieges im Inflationsjahr 1924 das hundertjährige Firmenjubiläum gefeiert wurde und sich risikoreiche Exportgeschäfte als Glücksfall erwiesen, sank in den folgenden Jahren der ruhmreiche Stern der Firma Gebrüder Christians. Was blieb, waren die Erinnerungen an das Wachsen und den Fall eines Unternehmens, das eng mit dem Bergischen Land verbunden war und natürlich die beiden Villen, die zusehends dem Verfall preisgegeben waren, bis sie im Jahre 1975 unter Denkmalschutz gestellt wurden. Dies war jedoch noch lange kein Garant für ihren Erhalt.

Erst als ein Solinger Unternehmer und leidenschaftlicher Restaurator die Villen 1986 von der Stadt Solingen erwarb und mit Liebe zum Detail restaurierte, hat sich ihr Schicksal wiederum gewendet, und schon 1988 erstrahlten sie in neuem alten Glanz und beherbergen seitdem eine erfolgreiche Solinger Firma.

Die Gewölbekeller, zu Zeiten der Gründerfamilie als Weinkeller und Vorratskammer konzipiert, wurden ein paar Jahre später ihrer heutigen Bestimmung zugeführt, als dort das erste Restaurant eröffnete.