

Kalte und warme Vorspeisen

377	Gemischter Salatteller mit Cocktaildressing (3,4,12,a1,c,g,i)	5,00
898	„Bruschetta“ – 5 geröstete Weißbrotscheiben mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Oliven (3,6,13,a1,g,c)	8,50
482	Norwegischer Räucherlachs mit Zwiebeln, Senfdillsauce und Reibekuchen (3,4,12,a1,c,d,i,k)	12,00
328	Aioli Baguette 4 Baguettescheiben, dazu hausgemachtes Aioli und Kräuterbutter (3,4,12,a1,c,g)	4,80
324	6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette (1,3,a1,g,o)	10,20

Suppen

331	Tasse Kraftbrühe mit Einlage (3,4,12,a1,c,i,g)	5,80
583	Tomatensuppe mit Einlage und Sahnehaube (ohne Sahnehaube Vegan) (1,12,g,i)	6,00
335	„Französische Zwiebelsuppe“ mit Käse überbacken (1,3,4,12,a1,g,i)	7,20

Kartoffelgerichte

701	Eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark an frischen Salaten mit Dressing (3,4,12,g)	9,80
813	mit Krabben (b,1,12) 12,50	814 mit Räucherlachs (d) 12,50
815	mit Hähnchenbruststreifen 11,50	816 mit Riesengarnelen (b,1,12) 14,50

Salatschüsseln

321	Salat „Schweizer Art“ – mit Schinken und Käse (1,3,4,12,a1,c,d,g)	14,00
802	Salat „Hähnchen“ – mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (3,4,12,a1,c,g)	14,00
420	Salat „Nizza“ – mit Thunfisch, Oliven, gek. Ei und frischen Zwiebeln (1,3,4,6,12,13,a1,c,d,g)	15,00
419	Salat „Scampi“ – mit gebratenen Riesengarnelen (3,4,12,a1,c,b,g)	17,00

Zu allen Salatschüsseln und Kartoffelgerichten servieren wir ihnen Cocktaildressing (3,4,12,a1,c,g,i)
 Auf Wunsch auch: Essig-Öl Dressing (1,3,4), Joghurt Dressing (4,g) oder Balsamico Dressing (4,3)

Für die Kleinen Gäste

441	Nudeln mit „Bolognese“ oder 977 „Tomatensauce“ (1;3,12;a1;c;g;i)	7,90
444	5 Reibekuchen mit Apfelmus (3,12,a1)	7,90
434	Fischstäbchen mit Salzkartoffel und zerlassener Butter (12,a1,c,d)	8,50
442	Kleines Schweineschnitzel mit Gemüse und Sauce Hollandaise dazu Pommes frites (12,a1,c,g,i)	9,50
446	2 Schweinemedallions mit Kräuterbutter, Rösti und Erbsen mit Sauce Hollandaise (12,a1,c,g,1)	11,80
809	Chicken Crossies mit Pommes frites und Ketchup (3,12,a1)	8,50

In unseren Gerichten können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein,
 die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Bitte informieren Sie das uns zwecks möglicher Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle angegebenen Preise sind in Euro, inkl. MwSt.

Alle Umbestellungen werden mit einem Aufpreis von 0,50€ berechnet.

Kleinere Gerichte

452	„Keglertoast“ – kleines Schnitzel mit Rührei, Champignons und Baguette (12,a1,c,i)	12,80
453	„Feinschmeckerfilet“ – 2 Schweinefiletmedaillons mit Champignons und Sauce Hollandaise überzogen, dazu zwei Kartoffelrösti (3,4,12,a1,c,g,i)	14,00
451	„Hawaii Toast“ mit frischem Obstsalat (3;4;12;a1;g)	12,50
387	„Strammer Max“ – Hausbackenes Brot mit geräuchertem Schinken und 2 Spiegeleiern (3,9,a,c,g,i)	12,00

Vegetarische Gerichte

976	Nudelaufwurf – Bandnudeln in Käsesahnesauce mit Brokkoli und Käse überbacken (1,3,12,a1,c,g,i)	15,00
592	„Veggie Burger“ – Burger Brötchen „Homestyle“ mit Tomaten-Chutney, frischen Salaten, Gurke, Blumenkohl-Käse Medaillon mit fr. Tomatenscheiben und Käse überbacken (1,a1,g,i)	13,50
720	„Kartoffel – Gemüse Auflauf“ mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken (1,3,12,a1,c,g,i)	15,00

Vegan

586	„Veganer Burger“ – Veganes Burger Brötchen mit Tomaten-Chutney, frischen Salaten, Tomaten, Gurken und unserem hausgemachtem Soja-Gemüse Patty (a1,f,i)	13,50
	Veganes Curry der Saison auf Nachfrage	15,50

Aus der Burger-Küche

588	„Schlemmerburger“ Burger Brötchen mit Cocktaildip, frischen Salaten, Tomaten, Gurken und hausgemachtem Rinderhacksteak mit geschmorten Zwiebeln, Speck und Käse überbacken (1,3,4,12,a1,c,i,k,l)	13,50
591	„Cesar Burger“ – Burger Brötchen mit Knoblauch-Parmesan Dip, frischen Salaten, Tomaten, Gurken und knusprigem Hähnchenschnitzel mit Speck, Jalapeños und Käse überbacken (1,2,3,a1,c,g)	13,50
595	„Lachs Burger“ Homestyle Burger Brötchen mit Senf-Dill Dip, frischen Salaten, Gurke, Tomate, gebratenem Lachsfilet, frischen Zwiebeln und einem Spiegelei (1,2,3,4,12,a1,c,d,i,k)	16,00

Vom Grill und aus der Pfanne

408	Bandnudeln in einer Käse - Sahnesauce mit gebratenen Champignons & Rinderfiletstreifen (1;3;4;12;a1;c;g;i)	18,00
703	Hähnchenbrustfilets mit gebackenen Kokosfrüchten, Currysauce und Reis, dazu ein gemischter Salatteller (3,4,12,g,i)	20,00
404	„Haustopf“ – 3 gebratene Schweinefiletmedaillons auf Bratkartoffeln und Gemüse mit Sauce Hollandaise dazu ein Spiegelei (3,4,12,c,g,i)	21,00
405	„Rahmfilets“ – 3 gebratene Schweinefiletmedaillons mit Rahm-Champignon Sauce, dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salatteller (3,4,12,c,g,i)	21,00
391	„Grillteller“ – 3 kleine gemischte Steaks mit Kräuterbutter und Grillspeck, dazu Grilltomate mit Käse überbacken, Speckbohnen und Bratkartoffeln (1,3,4,12,g,i)	23,00

In unseren Gerichten können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Bitte informieren Sie das uns zwecks möglicher Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle angegebenen Preise sind in Euro, inkl. MwSt.

Alle Umbestellungen werden mit einem Aufpreis von 0,50€ berechnet.

Schnitzel

372	Schweineschnitzel mit Pommes frites (3,a1,c,g)	11,50
369	Schweineschnitzel mit Pilz-, oder 370 Paprikasauce und Pommes frites (3,4,12,a1,c,g)	15,50
376	Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln (a1,c,g,i)	16,00
374	Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons und Kartoffelkroketten (3,12,c,g,i)	16,00
380	Schweineschnitzel nach „Holstein Art“ mit Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu Gemüse mit Sauce Hollandaise (3,12,a1,c,g,i)	17,50
763	Schweineschnitzel „Bergbauer“ mit Speck, Zwiebeln und Käse, dazu Bratkartoffeln (1,3,a1,,c,g,i)	17,80
704	„Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel, dazu Kartoffelrösti und Salatteller (1;3;4;12;a1;c;g;i)	19,00

Hausmannkost & Spezialitäten der Region

461	„Stopsel“ – hausgemacht mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke (3,4,7,12,c)	13,50
421	Unser Klassiker – „Zungenragout“, dazu Salzkartoffeln und Salatteller (3,4,12,a1,c,g,i,L)	19,00
424	Rinderroulade – dazu Gemüse mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (3,4,12,c,i,g)	19,50
445	Hühnerfrikassee, serviert mit Gemüse und Sauce Hollandaise, dazu Butterreis (3,4,12,a1,c,g,i)	18,00
402	Geschnetzeltes vom Schweinefilet, mit Erbsen & Sauce Hollandaise, dazu Rösti (3,4,12,a1,c,g,i)	20,50
423	Rinderschmorbraten mit Bratensoße, dazu Salzkartoffeln und Salatteller (3,4,12,a1,i)	19,00
422	Schweinebraten mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Salatteller (3,4,12,a1,c,g,i)	18,00

Steaks vom Grill

401	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller (1;3;4;12;g;i)	18,50
411	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller (1,3,4, 12,g,i)	26,00
412	Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln (3,12,g,i)	27,00
413	Rumpsteak mit frischen Champignons und Kartoffelkroketten (1,12,g,i)	27,00
414	„Pfeffersteak“ – Rumpsteak mit Pfeffersauce, Speckböhnchen und Pommes frites (1,3,12,g,i)	28,00
415	Filetsteak vom Rind mit geschrotetem Pfeffer und Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatteller (3,4,12,c,g,i)	31,00

Fischgerichte

432	Frittiertes Schollenfilet mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salatteller (1,3,4,12,a1,c,d,g,i)	15,50
533	Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salatteller (1,3,4,12,a1,c,d,g,i)	24,00
459	Gebratene Zanderfilets auf Currysauce mit gebratenen Ananasscheiben, Buttersauce und ein gemischter Salatteller (1,3,4,12,a1,d,g,i)	25,00
440	Gebratene Rotbarschfilets auf Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salatteller (1,3,4,12,a1,d,g,i,k)	23,00
787	Gebr. Lachsfilet mit Sauce Bernaise, dazu Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli (1,2,3,4,12,a1,d,g,i,h1)	26,80

In unseren Gerichten können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Bitte informieren Sie das uns zwecks möglicher Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle angegebenen Preise sind in Euro, inkl. MwSt.

Alle Umbestellungen werden mit einem Aufpreis von 0,50€ berechnet.

Dessert

„Bambini“	-	2 Kugeln Eis mit Sahne (g)	3,50
„Sanfter Engel“	-	Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne (1,g)	5,20
„Eiskaffee“	-	Vanilleeis mit Kaffee und Sahne (11,g)	5,20
„Gemischtes Eis“	-	3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne (2,g)	4,90
„Coupe Dänemark“	-	Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne (g,f,h)	6,50
„Kirsch-Becher“	-	Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne (3,a1,g,L)	6,50
„Bayrische Creme“	-	Bayrische Creme im Glas serviert mit Fruchtmark und Sahne (1,2,3,g)	5,00
„Walnuss-Becher“	-	Walnusseis mit Eierlikör, Walnüssen und Sahne (c,g,h3,h2,L)	6,80
„Amarena-Becher“	-	Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne (1,2,3,g)	6,80
„Joghurt-Becher“	-	Joghurt Eis auf Obstsalat mit Sahne (1,2,3,g)	7,00

Heißgetränke

Tasse Kaffee „Jacobs“ oder „Hag“ (11)	2,30	Kännchen Kaffee „Jacobs“ oder „Hag“ (11)	4,50
Glas Tee (11)	2,30	Kännchen Tee (11)	4,50

(Earl Grey, Grüner Tee, Schwarzer Tee, Früchtetee, Rooibusch, Pfefferminztee)

Tasse heiße Schokolade (g,f)	2,30	Kännchen Schokolade mit Sahne (g,f)	4,50
Glas Heiße Zitrone	3,50	Grog mit 4 cl Rum (11,L)	4,50
Glühwein (L)	3,50		

Vanille oder Haselnuss Sirup (h2) +1,00

Espresso (11,g) 2,30

Espresso Macchiato (11,g) 2,60

Cappuccino (11,g) 2,80

Milchkaffee (11,g) 3,80

Latte Macchiato 3,80

Irish Coffee (11,g,L)

Irischer Whiskey mit Kaffee & Sahne 5,00

Russische Schokolade (g,L)

Rum mit Schokolade & Sahne 5,00

Allergene

a =	glutenhaltiges Getreide
	(a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme)
b =	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c =	Eier und Eierzeugnisse
d =	Fisch und Fischerzeugnisse
e =	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f =	Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
g =	Milch und Milcherzeugnisse
h =	Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
	(h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse)
	h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse)
i =	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
k =	Senf und Senferzeugnisse
l =	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
m =	Schwefeldioxid und Sulfite
n =	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
o =	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
L =	mit Alkohol

Zusatzstoff

Nr. 1 mit Konservierungsstoffen,	Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel,	Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat,	Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam,	Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt, Nr. 10 chininhaltig,	Nr. 11 koffeinhaltig,
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker,	Nr. 13 geschwärzt, Nr. 14 gewachst
Nr. 15 gentechnisch verändert	

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

In unseren Gerichten können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Bitte informieren Sie das uns zwecks möglicher Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle angegebenen Preise sind in Euro, inkl. MwSt.

Alle Umbestellungen werden mit einem Aufpreis von 0,50€ berechnet.