

„Gerichte aus Fluss und Meer“

Zwei Matjesfilets „Hausfrauen Art“^(f)
mit Gurke⁽⁴⁾, Apfel und Zwiebeln in Sahnesauce^(11/c), Salzkartoffeln
und Salatbeilage^(b/c/d/e/g) € 16,80

Rotbarschfilet in Eihülle gebraten^(a,b,f)
mit Sauce Remoulade,^(11/b/c) Salzkartoffeln und Salatbeilage^(b/c/d/e/g) € 16,80

* Gebratenes Lachsfilet^(f)
an Kräuterrahm^(1/c) mit frischem Tagesgemüse, Sauce
Hollandaise^(b/c/d) und Butterreis € 24,50

Zanderfilet in Eihülle gebraten^(f/b)
mit zerlassener Butter^(c), Petersilienkartoffeln und ein
bunter Salatteller^(b/c/d/e/g) € 24,80

„Überbackene Spezialitäten“

* Drei Schweinemedallions in Sahnesauce^(1/c) mit
frischen Champignons, feinen Kräutern und Käse überbacken,
Tagesgemüse, Sauce Hollandaise^(b/c/d) und Kroketten^(10/a) € 21,80

„Hirtentopf“ € 19,90
Zwei Schweinerückensteaks mit geschmorten Tomaten, Zwiebeln
und Schafskäse^(c), mit Edamer gratiniert, gebackene Kartoffelecken⁽¹⁰⁾
und ein bunter Salatteller^(b/c/d/e/g)

Sehr verehrte Gäste,
alle Gerichte, die mit einem Stern gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch als
Seniorenportion.
Pro Gericht werden auf der Rechnung Euro 2,00 abgezogen.

Bei Umbestellung auf eine Backkartoffel mit Sour-Cream⁽¹⁾ berechnen wir Euro 3,50.

Die Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe sowie Allergene befindet sich auf
der ersten Seite sowie in unserer Produktmappe, die Ihnen das Servicepersonal gern
zur Verfügung stellt.

„In der Pfanne serviert“

	„Vegetarische Pfanne“ mit verschiedenen Gemüsesorten, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise (b/c/d) und Käse überbacken	€ 14,80
*	„Tiroler Käsepfanne“ Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Speck (2+6), Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce (1/b/c/d/e/g), mit Käse überbacken, Röstitaler und ein bunter Salatteller (b/c/d/e/g)	€ 16,80
	„Fuhrmannspfanne“ Zwei kleine Schweineschnitzel (a/b) auf Bratkartoffeln (2+6) mit Champignonsauce (1/b/c/d/e/g), Tagesgemüse mit Sc. Hollandaise (b/c/d)	€ 18,80
*	„Currypfanne“ Geschnetzelte Putenbrust in Curry-Sahnesauce (c) mit Cocktailfrüchten (10), Butterreis und ein bunter Salatteller (b/c/d/e/g)	€ 18,50
	„Acapulcopfanne“ 200g Rumpsteak mit Sauce Sambal (b/c/d) (scharf), Bratkartoffeln (2+6) und ein bunter Salatteller (b/c/d/e/g)	€ 26,00
*	„Ratsherrenpfanne“ Drei Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise (b/c/d), Tagesgemüse und Pommes frites	€ 19,50
	„Grillpfanne“ Drei verschiedene Steaks vom Rind, Schwein & Geflügel mit Grillspeck (2+6), Speckbohnen (2+6), Kräuterbutter (c) & Pommes frites	€ 20,80
*	„Züricher Pfanne“ Geschnetzeltes Schweinefilet in Sahnesauce (1,c) mit Gurken- streifen, frischen Champignons, Röstitaler und ein bunter Salatteller (b/c/d/e/g)	€ 22,50

Sehr verehrte Gäste,

alle Gerichte, die mit einem Stern gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch als
Seniorenportion.

Pro Gericht werden auf der Rechnung Euro 2,00 abgezogen.

Bei Umbestellung auf eine Backkartoffel mit Sour-Cream (1) berechnen wir Euro 3,50

Die Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe sowie Allergene befindet sich auf der
ersten Seite sowie in unserer Produktmappe, die Ihnen das Servicepersonal gern zur
Verfügung stellt.

„Salatvariationen“

- Gemischter Salatteller mit Dressing ^(b/c/d/e/g) € 5,90
- * Salatplatte „Nizza“ ^(b/c/d/e/g)
Frische Salate der Saison mit Tunfisch, Oliven ⁽³⁾, Zwiebeln
und Baguette ^(a/h) € 12,90
- * Salatplatte „Chefsalat“ ^(b/c/d/e/g)
Frische Salate der Saison mit Kochschinken⁽²⁾- und Käsestreifen,
gekochtes Ei ^(b) und Baguette ^(a/h) € 12,90
- * Salatplatte „Schlemmersalat“ ^(b/c/d/e/g)
Frische Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen
und Baguette ^(a/h) € 13,90
- Große Salatplatte „Pfannenschmaus“ ^(b/c/d/e/g)
Frische Salate der Saison mit Tunfisch, Räucherlachs, gebratene
Putenstreifen, gekochtem Ei ^(b) und Baguette ^(a/h) € 14,90

„Rustikale Gerichte“

- „Ardenner Bauernsülze“ ^(2/d/e) mit Bratkartoffeln ⁽²⁺⁶⁾,
Sauce Remoulade ^(1a/b/c) und Salatbeilage ^(b/c/d/e/g) € 14,90
- „Bauernfrühstück“ ^(b)
Rührei mit Bratkartoffeln ⁽²⁺⁶⁾, Gewürzgurke ⁽⁴⁾ & Salatbeilage ^(b/c/d/e/g) € 12,50
- „Riesen-Currybockwurst“ ⁽¹⁺²⁺¹²⁾
mit Curry-Ketchupsauce ^(e) und Pommes frites € 10,80
- Toast „Ratskeller“ € 13,20
Zwei Schweinemedallions auf Toast ^(a/c) mit frischen Champignons
in Sahnesauce ^(1/b/c/d/e/g) und eine Salatbeilage ^(b/c/d/e/g)
- „Calenberger Pfannenschlag“ mit Gewürzgurke ⁽⁴⁾ & Salzkartoffeln € 10,90

Sehr verehrte Gäste,

alle Gerichte, die mit einem Stern gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch als Seniorenportion.
Pro Gericht werden auf der Rechnung Euro 2,00 abgezogen.

Bei Umbestellung auf eine Backkartoffel mit Sour-Cream ⁽¹⁾ berechnen wir Euro 3,50

Die Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe sowie Allergene befindet sich auf der ersten Seite sowie in unserer Produktmappe, die Ihnen das Servicepersonal gern zur Verfügung stellt.

„Schnitzelgerichte“

- * Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^(a/b)
mit Tagesgemüse, Sauce Hollandaise ^(b/c/d) und Pommes frites € 17,20
- „Gourmet Schnitzel“ ^(a/b) € 18,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Sahnesauce ^(1/b/c/d/e/g)
Kroketten ^(10/a) und ein bunter Salatteller ^(b/c/d/e/g)
- „Sambalschnitzel“ ^(a/b) € 18,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce Sambal ^(b/c/d) (pikant),
dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller ^(b/c/d/e/g)
- Paniertes Schweineschnitzel „Früchteliesel“ ^(a/b) € 18,80
mit gebackener Banane ^(a/b), Sauce Hollandaise ^(b/c/d), Pommes frites
und ein bunter Salatteller ^(b/c/d/e/g)
- „Schlemmerschnitzel“ ^(a/b) € 19,20
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Sahnesauce ^(1/b/c/d/e/g)
& Käse überbacken, Tagesgemüse, Sc. Hollandaise ^(b/c/d) & Pommes frites
- „Cordon bleu“ vom Schweinerücken ^(a/b) € 21,50
mit Kochschinken ⁽²⁾ und Käse gefüllt, Sauce Hollandaise ^(b/c/d),
Tagesgemüse und Kroketten ^(10/a)
- Paniertes Schweineschnitzel „Bauern Art“ ^(a/b) € 19,80
mit Grillspeck, ⁽²⁺⁶⁾ Spiegelei ^(b), Bohnenbündchen ⁽²⁺⁶⁾ und
Bratkartoffeln ⁽²⁺⁶⁾

Alle Schnitzelgerichte (außer Cordon bleu) können auch als Geflügelschnitzel zubereitet werden.

Alle unsere Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet

Die Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene befindet sich auf der ersten Seite sowie in unserer Produktmappe, die Ihnen das Servicepersonal gern zur Verfügung stellt.

„Steaks“

250g mariniertes Grillsteak ⁽²⁾ vom Schwein € 16,80
mit Bratkartoffeln ⁽²⁺⁶⁾ und Salatbeilage ^(b/c/d/e/g)

„Feuerspieß“ Schweinemedallions & Huftsteak am Spieß mit € 21,50
Sauce Sambal ^(b/c/d) (scharf), Pommes frites und ein bunter
Salatteller ^(b/c/d/e/g)

200g Rumpsteak „Madagaskar“ € 28,50
mit Pfeffer-Sahnesauce ^(1/c), Bohnenbündchen ⁽²⁺⁶⁾ und Kroketten^(10/a)

Drei Schweinemedallions im Speckmantel mit hausgemachter € 22,80
Kräuterbutter ^(c), Champignon-Zwiebelgemüse, Bratkartoffeln ⁽²⁺⁶⁾
und ein Salatteller ^(b/c/d/e/g)

„Steaks vom Grill“	200g	300g
Putenbruststeak	€ 16,80	€ 19,00
Schweinerückensteak	€ 15,70	€ 18,00
Rumpsteak	€ 27,50	€ 38,00

Zu den „Steaks vom Grill“ reichen wir Kräuterbutter ^(c), Backkartoffel mit Sour
Cream ^(1/b/c/d/e/g), Baguette ^(a/h) und einen bunten Salatteller ^(b/c/d/e/g)

Weitere Beilagen zur Wahl

Portion Steaksauce	€ 3,50	Portion Champignonngemüse	€ 4,50
Portion Zwiebelgemüse	€ 3,50	Portion Sauce Hollandaise ^(b/c/d)	€ 3,50
Sauce Sambal (scharf) ^(b/c/d)	€ 3,50	Portion Pfeffer-Sahnesauce ^(1/c)	€ 3,50
Portion hausgemachte Kräuterbutter ^(c)	€ 2,50		

Sehr verehrte Gäste,

alle Gerichte, die mit einem Stern gekennzeichnet sind, servieren wir Ihnen auch als
Seniorenportion.
Pro Gericht werden auf der Rechnung Euro 2,00 abgezogen.

Bei Umbestellung auf eine Backkartoffel mit Sour-Cream (1) berechnen wir Euro 3,50

Die Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe sowie Allergene befindet sich auf der
ersten Seite sowie in unserer Produktmappe, die Ihnen das Servicepersonal gern zur
Verfügung stellt.

„Aus Kessel und Terrine“

Hausgemachte Kartoffelsuppe <small>(1/b/c/d/e/g)</small>	€ 5,90
Hausgemachte Tomatencremesuppe <small>(1/b/c/d/e/g)</small> mit Sähnehaube	€ 5,90
Tasse hausgemachte Zwiebelsuppe <small>(1/b/c/d/e/g)</small> mit Käse überbacken	€ 6,90
Hausgemachte Kräutercremesuppe <small>(1/b/c/d/e/g)</small> <small>(b/c/d/e/g)</small>	€ 5,90

„Fleischlos glücklich“

Gebackener Camembert <small>(a/b/c)</small> mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Salatbeilage, <small>(b/c/d/e/g)</small> Toast <small>(a/c)</small> und Butter	€ 9,90
„Überbackener Schafskäse“ <small>(c)</small> mit Paprika, Tomaten, rote Zwiebeln, schwarze Oliven <small>(3)</small> & Peperoni überbacken, dazu Baguette <small>(a/h)</small>	€ 10,80
Schafskäse <small>(c)</small> mit Zwiebeln, Tomate & Gurkenscheiben in Olivenöl- marinade, Peperoni, dazu Baguette <small>(a/h)</small>	€ 8,00
Backkartoffel mit Sour-Cream <small>(1/b/c/d/e/g)</small> und Salatbeilage <small>(b/c/d/e/g)</small>	€ 8,90
„Veganes Gemüseschnitzel“ mit Champignon-Zwiebelgemüse, Petersilienkartoffeln und Salatteller mit Essig & Öl	€ 14,80

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 - mit Geschmacksverstärker	2 - mit Nitritpökelsalz
3 - geschwärzt	4 - mit Süßungsmittel
5 - gewachst	6 - mit Antioxidationsmittel
7 - enthält e. Phenylalanin-Quelle	8 - chininhaltig
9 - koffeinhaltig	10 - mit Farbstoff
11 - mit Konservierungsstoffen	12 - mit Phosphat

Hauptallergene:

a - Weizen	g - Soja
b - Ei	h - Sesam
c - Milch	i - Krebstiere
d - Sellerie	
e - Senf	
f - Fisch	

Unsere Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet.