

# Speisen

**Beilagensalat** verschiedene Salate, Blattsalat mit Joghurtdressing<sub>F,S</sub>)

## **Salatteller mit Hähnchenbrustfilet**

Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Dressing<sub>S</sub>) dazu Baguette<sub>A</sub>)

## **Salatteller mit zwei gebackenen Camemberts<sub>F,A</sub>)**

dazu Preiselbeeren und Baguette<sub>A</sub>)

## **Geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffern<sub>A,1)</sub>**

dazu Honig-Senf-Soße<sub>S,1)</sub> und Salatbouquet<sub>S</sub>)

**Ofenkartoffel** dazu Kräuter-Schmand<sub>F</sub>) und Salatbouquet<sub>S</sub>)

### **wahlweise mit:**

geräuchertem Lachs dazu Honig-Senf-Soße<sub>S,1)</sub>

einer Hähnchenbrust natur gebraten

## **Hawaii-Toast**

Toast<sub>A</sub>) belegt mit gekochtem Schinken<sub>1,5)</sub>, Ananas<sub>1)</sub> und Käse<sub>1,F</sub>)

**Obatzter<sub>F</sub>**, hausgemacht dazu Brot<sub>A</sub>)

**Kochkäse<sub>F</sub>**, hausgemacht dazu Brot<sub>A</sub>)

**Portion Süßkartoffel-Pommes<sub>A</sub>** dazu Kräuterdip<sub>F</sub>)

**Hamburger**, hausgemacht

**Rindfleisch<sub>S</sub>**, hausgemachte Soße, Salatgurke, Zwiebeln,

Tomaten, Käse<sub>F,1)</sub>, Salat, Brötchen<sub>A</sub>)

## **Burger mit Hähnchenbrustfilet**

**Hähnchenbrustfilet**, hausgemachte Soße<sub>F</sub>), Salat, Tomaten,

Parmesankäse, Rucola, Brötchen<sub>A</sub>)

**Bratwurst**<sub>1)5)</sub> dazu Bratensoße<sub>E)A)</sub> und Brot<sub>A)</sub>

**Klops**<sub>A)l)</sub> dazu Zwiebeln, Bratensoße<sub>E)A)</sub> und Brot<sub>A)</sub>

**Schweineschnitzel „Wiener Art“**<sub>A)l)</sub> mit Salatteller<sub>F,S)</sub>

**Hähnchenschnitzel „Wiener Art“**<sub>A)l)</sub> mit Salatteller<sub>F,S)</sub>

**Jägerrahm-Schnitzel**<sub>F)A)l)</sub> mit Salatteller<sub>F,S)</sub>

**Zwiebel-Schnitzel**<sub>A)l)</sub> mit Salatteller<sub>F,S)</sub>

**Pfefferrahm-Schnitzel**<sub>A)l)3)</sub> mit Salatteller<sub>F,S)</sub>

**Knoblauch-Schnitzel**<sub>F)A)l)</sub> (Knoblauch-Sahnesoße) mit Salatteller<sub>F,S)</sub>

**Kochkäse-Schnitzel**<sub>F)A)l)</sub> mit Salatteller<sub>F,S)</sub>

**Hawaii-Schnitzel**<sub>F)1)A)l)</sub> mit Salatteller<sub>F,S)</sub>

**Cordon bleu**<sub>F)1)A)l)</sub> vom Schwein mit Salatteller<sub>F,S)</sub>

**Schweinekotelett**<sub>l)</sub> mit Salatteller<sub>F,S)</sub>

**Argentinisches Rumpsteak** ca. 250g

mit Kräuterbutter<sub>F)</sub>

oder mit Kräuterbutter<sub>F)</sub> und Zwiebeln

mit **Pfefferrahmsoße**<sub>F)</sub>

**Als Beilagen servieren wir wahlweise:**

Pommes

Kroketten<sub>A)</sub>

Bratkartoffeln

Kartoffelsalat, hausgemacht<sub>A)l)</sub>

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Süßungsmittel Saccharin

5) Nitritpökelsalz

A) mit Getreideprodukt, Gluten

E) mit Sellerie

F) mit Milch, Laktose

l) mit Eiern

K) Krebstiere

S) mit Senf

# Wochenkarte

**Markklößchensuppe** mit Eierstich F/E/I)

**Spargel-Cremesuppe**F)

**Ein Pfund deutscher Spargel mit Salzkartoffeln**  
dazu **Sauce Hollandaise**I)  
oder  
**zerlassene Butter**

**Zum Spargel:**

**kleines Schnitzel „Wiener Art“**A/I)

**Schinken roh**S)

**Schinken gekocht**S)

**Garnelen-Pfanne**K) dazu Baguette<sub>A)</sub>

12 Garnelen mit Knoblauch in Öl gebraten

# Kinderkarte

**Hähnchen-Nuggets** A)) **mit Pommes** dazu Ketchup

**Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus**

## Dessert

**Erdbeer-Tiramisu** F)

**Vanilleeis** F) **mit frischen Erdbeeren** und Schlagsahne F)

**Kugel Eis** F)

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss

**Sahne** F)

**Schokoladensoße**

**Eierlikör** D)

**Unsere Küche ist bis 21:00 Uhr geöffnet!**