

Speisen

| | |
|---|-------|
| Beilagensalat verschiedene Salate, Blattsalat mit Joghurtdressing _{F,S)} | 4,50 |
| Salatteller mit Hähnchenbrustfilet | 13,80 |
| Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Dressing _{S)} dazu Baguette _{A)} | |
| Salatteller mit Mozzarellasticks_{F))A)} | 11,00 |
| Gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing _{F)} dazu Baguette _{A)} | |
| Geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffern_{A))} | 16,50 |
| dazu Honig-Senf-Soße _{S))} und Salatbouquet _{S)} | |
| Ofenkartoffel dazu Kräuter-Schmand _{F)} und Salatbouquet _{S)} | 7,50 |
| wahlweise mit: | |
| geräuchertem Lachs dazu Honig-Senf-Soße _{S))} | 16,50 |
| einer Hähnchenbrust natur gebraten | 13,80 |
| Hawaii-Toast | 8,80 |
| Toast _{A)} belegt mit gekochtem Schinken _{1)S)} , Ananas ₁₎ und Käse _{1)F)} | |
| Garnelen_{K)}-Pfännchen dazu Baguette _{A)} | |
| 10 Garnelen | 17,00 |
| 15 Garnelen | 25,00 |
| Portion Süßkartoffel-Pommes_{A)} dazu Kräuterdip _{F)} | 6,80 |
| Obatzter_{F)} , hausgemacht dazu Brot _{A)} | 6,50 |
| Kochkäse_{F)} , hausgemacht dazu Brot _{A)} | 6,50 |

Bratwurst₁₎₅₎ dazu Bratensoße_{E)A)} und Brot_{A)} 4,80

Klops_{A)I)} dazu Zwiebeln, Bratensoße_{E)A)} und Brot_{A)} 7,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“_{A)I)} mit Salatteller_{F,S)} 12,80

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“_{A)I)} mit Salatteller_{F,S)} 13,80

Jägerrahm-Schnitzel_{F)A)I)} mit Salatteller_{F,S)} 14,80

Zwiebel-Schnitzel_{A)I)} mit Salatteller_{F,S)} 14,80

Paprikaschnitzel_{A)I)} mit Salatteller_{F,S)} 14,80

Knoblauch-Schnitzel_{F)A)I)} (Knoblauch-Sahnesoße) mit Salatteller_{F,S)} 14,80

Kochkäse-Schnitzel_{F)A)I)} mit Salatteller_{F,S)} 15,50

Hawaii-Schnitzel_{F)1)A)I)} mit Salatteller_{F,S)} 15,50

Cordon bleu_{F)1)A)I)} vom Schwein mit Salatteller_{F,S)} 15,50

Schweinekotelett_{I)} mit Salatteller_{F,S)} 13,50

Argentinisches Rumpsteak ca. 250g

mit Kräuterbutter_{F)} 22,00

oder mit Kräuterbutter_{F)} und Zwiebeln 23,50

Als Beilagen servieren wir wahlweise:

Pommes 3,80

Kroketten_{A)} 3,80

Bratkartoffeln 3,80

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

I) mit Eiern

K) Krebstiere

S) mit Senf

Wochenkarte

Ofenfrische Brizza^{A)}

wahlweise beleg mit:

Obatzter^{F)}, Speck, Zwiebeln

Kochkäse^{F)}, Zwiebeln

„Flammkuchen Art“^{F)} Speck, Zwiebeln

Rote Beete, Feta, Rucola, Zwiebeln

Geräucherter Lachs, Zwiebeln



11,00

11,00

11,00

11,50

13,00

Hamburger, hausgemacht

9,30

Rindfleisch^{S)}, hausgemachte Soße, Salatgurke, Zwiebeln,
Tomaten, Käse^{F)1)}, Salat, Brötchen^{A)}

Burger mit Hähnchenbrustfilet

9,30

Hähnchenbrustfilet, hausgemachte Soße^{F)}, Salat, Tomaten,
Parmesankäse, Rucola, Brötchen^{A)}

Unsere Küche ist bis 21:00 Uhr geöffnet!

Kinderkarte

| | |
|--|------|
| Hähnchen-Nuggets <small>A)D)</small> mit Pommes dazu Ketchup | 6,50 |
| Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus | 4,80 |

Dessert

| | |
|--|------|
| Solerocreme <small>F)</small> | 4,80 |
| Joghurtquarkcreme mit Pfirsichen und Maracujaspiegel | |
| Tartufo Classico <small>F)</small> | 4,50 |
| Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis, bedeckt mit Kakao, serviert mit Sahne und Obst | |
| Tartufo Limoncello <small>F)</small> | 4,50 |
| Halbgefrorenes aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen, serviert mit Sahne und Obst | |
| Kugel Eis <small>F)</small> | 1,00 |
| Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss | |
| Sahne <small>F)</small> | 0,70 |
| Schokoladensoße | 0,60 |
| Eierlikör <small>D)</small> | 1,00 |