

speisen

# angebotskarte

## HÄHNCHEN PIKATA

Mit Parmesan Risotto, mediterranem Grillgemüse und Paprika-Sauce

18.70 €

€

## PUTENBRUSTFILET

Mit Sahnechampignons und Kroketten

17.90 €

€

## MEHLIERTES ZANDERFILET

Mit Broccoli Weißwein-Dillsauce und Salzkartoffeln

22.80 €

## *vorspeisen*

### **KLASSISCHE BRUSCHETTA** <sup>1,2,3,4,5,6 · A,B,D,E</sup>

Tomate auf knusprigem Brot, überbacken mit zart schmelzendem Mozzarella

6.90 €

### **ZARTES WÜRZFLEISCH** <sup>2,3,4,6,7,8,10,11 · A,B,E,F</sup>

Zartes Würzfleisch vom Schwein, serviert mit frischer Zitrone und knusprigen Toastecken

7.90 €

## *suppen*

### **HAUSGEMACHTE SOLJANKA** <sup>3,6,7 · A,B,C,D,E</sup>

Der Klassiker der osteuropäischen Küche aus zartem Fleisch, würziger Wurst und Paprikagemüse, verfeinert mit Saurer Sahne

7.20 €

### **SAMTIGE TOMATENCREMESUPPE** <sup>3,4,6,7 · A,D,E</sup>

Aus frischen Tomaten, verfeinert mit Kräutercroutons

7.30 €

Allergene **1** Eier **2** Sojabohnen **3** Milch (einschließlich Laktose) **4** Sesam **5** Schalenfrüchte - Nüsse **6** Glutenhaltiges Getreide **7** Schwefeldioxid und Sulfite **8** Senf **9** Krebstiere **10** Fisch **11** Sellerie **12** Lupinen **13** Weichtiere **14** Erdnüsse ; sowie die jeweils aus den einzelnen allergenen Inhaltsstoffen gewonnen Erzeugnisse

Zusatzstoffe **A** Konservierungsstoffe **B** Farbstoffe **C** Süßstoffe **D** Geschmacksverstärker **E** Phosphat **F** Schwefel **G** Chinin **H** Koffein

# hauptgerichte

## **RIPPENBRATEN** 4,5,7,14 · A,C,E,F

Gefüllt mit Backobst-Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

19.80 €

## **BBQ SPARERIBS** 1,2,3,6,7,8,10,11 · A,C,D,F

zart geräucherte Spareribs mit hausgemachter BBQ-Sauce und einer Beilage nach Wahl

17.50 €

BBQ Spareribs XL

25.00 €

## **EISBEIN** 3,7 · A,D,F

Klassisches Eisbein auf würzigem Sauerkraut, dazu Erbsenpüree und Salzkartoffeln

18.20 €

## **RINDERROULADE** 3,6,7 · A,E,F

Deftige Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

23.00 €

Allergene **1** Eier **2** Sojabohnen **3** Milch (einschließlich Laktose) **4** Sesam **5** Schalenfrüchte - Nüsse **6** Glutenhaltiges Getreide **7** Schwefeldioxid und Sulfite **8** Senf **9** Krebstiere **10** Fisch **11** Sellerie **12** Lupinen **13** Weichtiere **14** Erdnüsse ; sowie die jeweils aus den einzelnen allergenen Inhaltsstoffen gewonnen Erzeugnisse

Zusatzstoffe **A** Konservierungsstoffe **B** Farbstoffe **C** Süßstoffe **D** Geschmacksverstärker **E** Phosphat **F** Schwefel **G** Chinin **H** Koffein

# kurzgebratenes aus der pfanne

## **RUMPSTEAK AUF RÖSTZWIEBELN** <sup>3 · D,E</sup>

200g Rumpsteak mit gebratenen Champignons, jungen Rosmarin-Kartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

26.90 €

## **SCHWEINESTEAK „HOLZFÄLLER ART“** <sup>3,6,7 · A,D,E</sup>

200g Schweinesteak mit Zwiebel-Specksauce, dazu feine Buttererbsen und Rösti-Taler

19.90 €

## **STEAK „AU FOUR“** <sup>1,3,6 · A,D,E</sup>

Schweinesteak mit Brokkoli & Kroketten

18.90 €

## **HAMBURGER SCHNITZEL** <sup>1,3,4,6 · A,C,D,E</sup>

Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, Blumenkohl & Rosmarinkartoffeln

18.00 €

## **ZWIEBELSCHNITZEL** <sup>1,3,6 · A,C,D,E</sup>

Mit Kartoffelpüree

15.80 €

Allergene **1** Eier **2** Sojabohnen **3** Milch (einschließlich Laktose) **4** Sesam **5** Schalenfrüchte - Nüsse  
**6** Glutenhaltiges Getreide **7** Schwefeldioxid und Sulfite **8** Senf **9** Krebstiere **10** Fisch  
**11** Sellerie **12** Lupinen **13** Weichtiere **14** Erdnüsse ; sowie die jeweils aus den einzelnen  
allergenen Inhaltsstoffen gewonnen Erzeugnisse

Zusatzstoffe **A** Konservierungsstoffe **B** Farbstoffe **C** Süßstoffe **D** Geschmacksverstärker  
**E** Phosphat **F** Schwefel **G** Chinin **H** Koffein

*frisches aus  
fluss, see & meer*

**RISOTTO MARE** 2,3,4,6,9,10,14 · A,C,D

Safranrisotto mit saftigen Garnelen

18.70 €

**KNOBLAUCH-GARNELEN** 3,4,6,7,9,10 · A,C,D

Knusprig gebratene Garnelen in Knoblauchbutter, an einem Salatbouquet und mit frischem Baguette

14.00 €

*vegetarisches*

**GEMÜSEPLATTE**

Frisches Gemüse der Saison

12.50 €

*salate*

**TOMATEN-MOZZARELLA SALAT**

Honig-Senf-, Joghurt- oder Essig-Öl Dressing

9.80 €

Allergene **1** Eier **2** Sojabohnen **3** Milch (einschließlich Laktose) **4** Sesam **5** Schalenfrüchte - Nüsse  
**6** Glutenhaltiges Getreide **7** Schwefeldioxid und Sulfite **8** Senf **9** Krebstiere **10** Fisch  
**11** Sellerie **12** Lupinen **13** Weichtiere **14** Erdnüsse ; sowie die jeweils aus den einzelnen  
allergenen Inhaltsstoffen gewonnen Erzeugnisse

Zusatzstoffe **A** Konservierungsstoffe **B** Farbstoffe **C** Süßstoffe **D** Geschmacksverstärker  
**E** Phosphat **F** Schwefel **G** Chinin **H** Koffein

# kinderkarte

## HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS <sup>1,6 · A,D</sup>

Aus frischem Hähnchenfleisch zaubern wir 6 Nuggets auf den Tisch

7.90 €

## FISCHSTÄBCHEN <sup>1,6,10 · A,D</sup>

4 Fischstäbchen aus Seelachs in knuspriger Panade

6.90 €

## SCHNITZEL <sup>1,6 · A,D</sup>

100g, Buttererbsen, Pommes

6.80 €

# desserts

## APFELKRAPFEN-DOPPEL <sup>1,3,6,7 · A,B,C,E,F</sup>

2 Krapfen mit Himbeersauce, Vanilleeis & Sahnehaube

7.80 €

## EIERKUCHEN <sup>1,3,6 · A,C,D</sup>

1 Eierkuchen mit hausgemachtem Apfelmus

4.50 €

Allergene **1** Eier **2** Sojabohnen **3** Milch (einschließlich Laktose) **4** Sesam **5** Schalenfrüchte - Nüsse **6** Glutenhaltiges Getreide **7** Schwefeldioxid und Sulfite **8** Senf **9** Krebstiere **10** Fisch **11** Sellerie **12** Lupinen **13** Weichtiere **14** Erdnüsse ; sowie die jeweils aus den einzelnen allergenen Inhaltsstoffen gewonnen Erzeugnisse

Zusatzstoffe **A** Konservierungsstoffe **B** Farbstoffe **C** Süßstoffe **D** Geschmacksverstärker **E** Phosphat **F** Schwefel **G** Chinin **H** Koffein

getränke

# *alkoholfrei*

Club Mate	0,5 l	4,50 €
fritz-kola	0,33 l	4,40 €
fritz-kola ohne Zucker	0,33 l	4,40 €
fritz-limo Orange	0,33 l	4,40 €
fritz-limo Zitrone	0,33 l	4,40 €
fritz-mischmasch	0,33 l	4,40 €
fritz-spritz Bio-Apfelschorle	0,33 l	5,10 €
fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle	0,33 l	5,10 €
Glashäger Bitter Lemon	0,25 l	3,30 €
Glashäger Ginger Ale	0,25 l	3,30 €
Glashäger Tonic Water	0,25 l	3,30 €
Glashäger Mineralwasser Classic	0,25 l	1,90 €
Granini Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
Granini Orangensaft	0,2 l	4,80 €
Granini Sauerkirsch Nektar	0,2 l	4,70 €
Granini Tomate	0,2 l	4,10 €
Granini Bananen Nektar	0,2 l	4,10 €
Granini Multivitamin	0,2 l	3,90 €

## *biere*

Störtebeker Bernstein-Weizen	Flasche - 0,5 l	4,90 €
Störtebeker Bernstein-Weizen alkfr. Bio	Flasche - 0,5 l	5,50 €
Störtebeker Frei-Bier (Pils) alkfr. Bio	Flasche - 0,5 l	4,90 €
Störtebeker Pilsener-Bier	Flasche - 0,5 l	4,90 €
Störtebeker Schwarz-Bier	Flasche - 0,5 l	4,90 €
Altes Treptower Pils vom Fass	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	5,50 €
Alster	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	5,10 €

## *weine*

Marcus Stein Riesling Weißwein, feinherb oder lieblich, 0,2 l	8,90 €
Marcus Stein Grauer Burgunder Weißwein, trocken, 0,2 l	8,90 €
Marcus Stein „Rotling“ Roséwein, feinherb, 0,2 l	9,90 €
Marcus Stein Dornfelder Rotwein, feinherb oder lieblich, 0,2 l	8,90 €
Behringer Spätburgunder Rotwein, trocken 0,2 l	8,90 €

## heiss

Tasse Kaffee Crema	2,10 €
Pott Kaffee Crema	3,50 €
Espresso	2,20 €
doppelter Espresso	3,50 €
Capuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,30 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Tee, verschiedene Sorten	1,90 €

## alkoholisches

Gordon´s London Dry Gin	4 cl	4,90 €
Ramazotti	4 cl	4,90 €
Jägermeister	4 cl	4,90 €
Asbach Uralt	4 cl	4,90 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	4,90 €
Smirnoff Vodka Red Label	4 cl	4,90 €
Echter Nordhäuser Saure Kirsche	4 cl	4,90 €

## allergene

1. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
4. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Schalenfrüchte - Nüsse; d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.); Haselnuss (*Corylus avellana*); Walnuss (*Juglans regia*); Cashew (*Anacardium occidentale*); Pekannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch); Paranuss (*Bertholletia excelsa*); Pistaziennuss (*Pistacia vera*); Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Glutenhaltiges Getreide; namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen); Roggen; Gerste; Hafer oder Hybridstämme davon; sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Schwefeldioxid und Sulfite
8. Senf- und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

## zusatzstoffe

- a) Konservierungsstoffe
- b) Farbstoffe
- c) Süßstoffe
- d) Geschmacksverstärker
- e) Phosphat
- f) Schwefel
- g) Chinin
- h) Koffein