

Vorspeisen

Hausgemachtes Würzfleisch ^{A,G,L} mit geröstetem Toastbrot	8,90 Euro
Tomaten-Knoblauch-Brot ^{A,C,H,I,T} geröstetes Knoblauchbrot, dazu Tomatensalat	6,90 Euro
Gebackener Hirtenkäse ^{A, J,G,T} mit Granatapfelkernen und frischem Salat	12,50 Euro
Gefüllte Ofen-Champignons ^{G,J,T} Hirtenkäse, Knoblauchmayonaise und Salatbeilage	12,90 Euro
Gemischter Blattsalat des Hauses ^{A,C,T} mit Tomaten, Gurken und Kräuterbutter wahlweise mit:	10,90 Euro
- eingelegtem Balkan-Käse ^G	12,50 Euro
- gebratenen Tofuwürfeln ^F	13,90 Euro
Auf Wunsch mit grünem Kräuter- oder French-Dressing	

Suppen

Rote Linsencremesuppe an Kokosmilch ^{A,T}	6,90 Euro
Hausgemachte Soljanka ^{A,G,O,T}	7,90 Euro
Kartoffelsuppe ^{G,I,L,M,T,O} dazu Wiener Würstchen und frische Kräuter	6,90 Euro

Bowls

Chicken Bowl ^{E,G,H,T}

Saftige Hähnchenbrust, Hirtenkäse, Paprika, Gurke, Kresse, Körnermix, Langkornreis auf Erdnusssoße 15,90 Euro

Mexican Bowl ^{G,H,T}

Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprika, Cherrytomaten, Kresse, Körnermix, Sour Creme, Salsa und Langkornreis 15,90 Euro

Falafel Bowl ^{A,G,T}

Falafelbällchen, Paprika, Cherrytomaten, Gurke, Mais Kresse, Körnermix, Joghurt-Minzsoße und Langkornreis 15,90 Euro

Huhn und Ente

Gebratene Geflügelleber ^{A,G,L,T}

in einer leichten Balsamico-Jus, mit gerösteten Zwiebeln mit hausgemachtem Kartoffelstampf 16,90 Euro

Gefüllte Hähnchenbrust ^{A,G,T}

mit eingelegtem Hirtenkäse auf mediterranem Gemüse, frittierte Kartoffelspalten und Sour Cream 19,90 Euro

Hausgemachte Entensülze ^{G,L}

mit Bratkartoffeln, selbstgemachter Remouladensoße und Salatbeilage 17,90 Euro

Schwein und Rind

Steak au four ^{A,G,L}

gebratene Schweinesteaks mit Würzfleisch überbacken,
Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salatbeilage 19,90 Euro

Hamburger Schnitzel ^{A,C,I}

mit Bratkartoffeln oder Pommes frites und Salatbeilage 19,90 Euro

Argentinisches Rumpsteak (200g) ^{A,I,J,M,O,T}

mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter 28,90 Euro

Schnitzel on Cheese ^{A,C,T}

mit Pommes frites, überbacken mit Käse und Tomate
und geschmorten Zwiebeln 19,90 Euro

Gebratenes Schweinefilet in Käsekruste ^{J,T,G}

dazu Speckbohnen und Thymiankartoffeln 21,90 Euro

Bauernfrühstück á la Küchenchef ^{C,G,I}

Bratkartoffeln mit Schinkenspeck, Zwiebeln und
Gewürzgurke 15,90 Euro



Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet ^{A,C,D,J}
mit Kartoffel-Sahne-Püree auf gedünstetem Möhrenstroh 22,90 Euro

Gebratenes Lachsfilet auf Tomatenragout ^{A,D,G,L,T}
dazu Gnocchi in Weißweinsauce 24,90 Euro

Matjesfilet ^{D,C,I,J,M}
an Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln,
hausgemachter Remouladensoße und Gurkensalat 17,50 Euro

Frisch gebratene Forelle ^{D,A,G}
an Butterkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat 20,90 Euro

Frittiertes

Chicken Wings, Wedges ^{A,L,G,T}
und Sour Creme 11,90 Euro

Currywurst mit Pommes frites ^{A,I,G,L,M,J}
Ketchup oder Mayonnaise 11,90 Euro



Pizza (25 cm)

Pizza Magaritha ^{A,G,T,I,J}	12,90 Euro
Pizza Salami ^{A,G,T,I,J}	13,90 Euro
Pizza Schinken ^{A,G,T,I,J}	13,90 Euro

Nudelgerichte

Tagliatelle wahlweise mit:

- Pesto ^{A,H,T}	12,90 Euro
- Bolognese ^{A,G,T}	13,90 Euro
- Tomatensoße ^{A,G,I,O,T}	12,90 Euro
- Lachs-Spinat- Sahnesoße ^{A,G,T}	15,90 Euro

Vegetarisch

Veganes Chili ^{F,H,L,T} dazu rustikales Brot und knackigem Salat	15,90 Euro
---	------------

Gemüse-Paella ^{L,T} an frischem Rucola und Kräutercreme	15,50 Euro
--	------------

Tagliatelle ^{A,F,G,I,T} mit Chorizo und Chilli in Sahnesoße	16,90 Euro
--	------------

Gefüllte Ofenkartoffel ^{A,G,T} mit gebratenem Gemüse und Hirtenkäse überbacken dazu Sauerrahm und Baguette	13,90 Euro
--	------------

Kinderkarte

Frozen ^{G,I}

Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker 6,20 Euro

Tick, Trick und Track ^{A,C}

Chicken Nuggets mit Pommes frites 8,50 Euro

Pinocchio ^I

3 kleine Kartoffelpuffer mit Apfelmus 6,90 Euro

Peppa Wutz ^{A,C}

kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites 9,50 Euro

Findet Nemo ^{A,G}

3 Fischstäbchen, Kartoffelpüree an Dillsoße 8,90 Euro

Susi und Strolch ^{C,L}

Nudeln mit Tomatensoße 6,50 Euro

Spongebob Schwammkopf ^{C,L}

Nudeln mit Bolognese 7,90 Euro

Winni Pooh ^{A,C,G}

Kartoffel-Quarkbären mit Apfelmus 6,90 Euro

Dessert

Schwarzwälder-Kirschcreme ^{A,D,C,E,G,H}	6,90 Euro
Himbeere-Parfait ^{E,G,H} an Schokoladencrumble und Vanillesoße	8,90 Euro
Kaiserschmarrn ^{A,C,G} mit Vanilleeis und Pflaumen	10,90 Euro
Crepés mit Apfelmus oder Zucker und Zimt ^{A,C,G,H,J}	4,50 Euro
mit Nutella ^{A,C,G,E,Q}	5,50 Euro

Frisch gebackener Kuchen

Lauwarmer Schokokuchen ^{A,C,E,G,J} mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,10 Euro
Apfelstrudel ^{A,C,G,J,Q} auf Vanillesoße mit Vanilleeis	7,90 Euro
Mandarinen-Käsesahne-Schnitte ^{A,C,E,G,J}	4,90 Euro
Himbeer-Sahne-Schnitte ^{A,C,G}	6,50 Euro
Kirsch-Marmorschnitte ^{A,C,G,H}	4,90 Euro
Belgische Waffeln ^{A,E,G} mit Vanilleeis, heißen Pflaumen und Sahne	6,50 Euro
1 Pott Kaffee und 1 Stück Blechkuchen Kuchenauswahl nach frischem Angebot	8,50 Euro

**Fragen Sie die Servicemitarbeiter nach unserem täglich
wechselndem Angebot.**

Eisvariation

Gemischtes Eis ^{A,G}

3 Kugeln Eis nach Wahl, mit Obst und Schlagsahne 7,90 Euro

Schweizer Schokoladenbecher ^{A,H,G}

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokoladensauce 7,90 Euro

Amarena Eisbecher ^{A,H,G}

3 Kugeln Vanilleeis mit Amarenakirschen und Schlagsahne 7,90 Euro

Krokant Eisbecher ^{A,E,G,H}

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, mit Schlagsahne und Krokant an Karamelsoße 7,50 Euro

Schwedenbecher ^{E,G}

3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör 7,70 Euro

Heiß auf Eis ^{A,G}

3 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren und Schlagsahne 7,90 Euro

Eisschokolade ^{A,H,G,S}

Schokoladengenränk mit Vanilleeis und Schlagsahne 5,90 Euro

Eisclown ^{G,K}

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Schlagsahne mit Schokolinsen und Waffelhut 4,90 Euro

Eiskaffee ^{S,G,K,Q}

Espresso, Milch, Karamelsirup und Chrushed Ice 4,90 Euro

Inhaltsstoffe & Allergene

- A Glutenhaltiges
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch / Laktose
- H Schalenfrüchte
- I Antioxidationsmittel
- J Konservierungsstoffe
- K Farbstoffe
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeldioxid
- P Lupinen
- Q Geschmacksverstärker
- R Weichtiere
- S Koffein
- T Knoblauch

