

Wochenkarte

Karotten - Ingwer - Suppe

mit frischer Kresse
4,30 Euro

500 gr.(*) argentinisches Rinderhüftsteak

auf gebratenen Kartoffel - Gemüse - Potpourri serviert,
mit Pariser - Butter
28,90 Euro

Chicken - Lollipops

marinierte und gebackene Hähnchenfleisch
wahlweise mit Tomatensalsa oder Erdussdip
9,90 Euro

für 1,00 Euro Aufschlag eine andere Sauce nach Wahl:
Süße Versuchung (mild), Leichte Feuersbrunst (pikant)
Luzifers Aufbegehren (scharf), Dreifaltiger Niedergang (diabolisch)
als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln 3,50€

Pilz - Risotto

mit Balsamico - Creme
9,90 Euro

In Käsekruste gehüllte Hähnchenbrust

gefüllt mit Mangold - Pesto
an Nudelgratin und Tomatensugo
13,90 Euro

Süßer Flammkuchen

mit Schmand, Apfel, Honig und Zimt
8,90 Euro

„Alet - Shake“

Sahne, Alet, Honig und zwei Kugeln Vanilleeis (ca.0,5l) 1)
5,90 Euro

*) Rohgewicht, Verzehrgewicht je nach Zubereitungsart geringer!
1) enthält Alkohol

Vorspisen

Vorspeisen

In Olivenöl und Knoblauch gegarte Krevetten (Shrimps)
an Salatgarnitur und einem Brotkorb

4,90 Euro

Hausgemachter Geflügelleberaufstrich
auf geröstetem Brot mit Senfsoße serviert

4,30 Euro

Griebenschmalz von der Gans

an Salatgarnitur und einem Brotkorb

4,90 Euro

Hausgemachter Obatzda

an Salatgarnitur und einem Brotkorb

4,90 Euro

Extra Brotkorb

1,50 Euro

Suppen

Suppen

Flädlesuppe

Rinderbrühe mit
Pfannkuchenstreifen

3,90 Euro

Salata

Salate

Hähnchensalat

Knackige Blattsalate

mit in Honig glaciertem Hähnchenfleisch und Mango
in einem Tunk von karamellisierten Limetten

10,90 Euro

Großer gemischter Salat

mit Blattsalaten, Tomate und Gurke

5,50 Euro

Beilagensalat

mit Blattsalaten, Tomate und Gurke

2,90 Euro

Tunkuzwahl:

(Dressing)

Limettentunk,

Himbeer-Balsamicotunk

Schmettentunk (Sauerrahm-Dressing),

Essig-Öl Tunk

Olivenöl & Balsamico zum selbst anmachen

Houbetspisen

Hauptspeisen

250 gr. (*) argentinisches Rinderhüftsteak

auf gebratenem Kartoffel-Gemüse-Potpourri serviert,
mit Pariser-Butter
15,90 Euro

Schweineschnitzel Svapinga

in Meerrettich – Dijonsenf - Panierung an Bratkartoffeln
10,90 Euro

Schweinekrustenbraten

in Dunkelbiersoße mit Brezenknödel und Krautsalat
9,90 Euro

Große Portion (800 Gramm) Saurippen

mit Honig gegrillt und Sauce, in der Pfanne serviert
(scharfe Sauce ¹⁾ auf Wunsch extra 1,00 Euro)
11,90 Euro

Söldnerpfanne

gebratenes Schweinebratenfleisch mit gerösteten Brotnödeln,
Ei, Speck, Zwiebeln und Dunkelbiersoße
in der Pfanne serviert
9,90 Euro

Bauerngulasch

mit Schwein- und Kalbfleisch
auf hausgemachten Spätzle
9,90 Euro

Rahmige Käsespätzle

mit dreierlei Käse (Bierkäse, Gauda, Edamer)
und Röstzwiebeln
9,90 Euro

1) enthält Alkohol (*) Rohgewicht, Verzehrgewicht je nach Zubereitungsart geringer

Flammkuchen

Elsässer

mit Speck und Zwiebeln

6,90 Euro

William Adams

mit Thunfisch und Zwiebeln

7,50 Euro

Nordmann

mit Shrimps und Tille (Dill)

7,90 Euro

Mehmed II.

mit Schafskäse und Oliven

7,90 Euro

Karolinger

mit Schafskäse und milden Peperoni

7,90 Euro

Lenzinmanoth

mit Spinat und Ziegenkäse

8,50 Euro

Mediterran

mit Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln

8,50 Euro

Leif Eriksson

BBQ-Sauce, Zwiebeln, Paprika, Mais und Mozzarella

8,90 Euro

Barbarossa

mit Hackfleisch à la Bolognese, Mozzarella, Paprika und Tomaten

8,90 Euro

Trachenatum

(diabolisch scharf)

mit scharfer Dauerwurst, Gemüse und würzigem Wurz
(mit scharfer Salami, Paprika, scharfen Peperoni und feurigen Gewürzen)

8,90 Euro

Nachspise

Variation von dreierlei Eis

(Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen , Zimt-Zwetschge, Vanille,
Schoko, oder Erdbeere)

mit Sahnehaube, Fruchtsauce und hausgebackener Krokanthippe

4,50 Euro

Mlet-Tiramisu

mit Karamellkruste auf Kaffeeschaum ¹⁾

4,60 Euro

Chateau au Chocolat

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,
an Minzsahne und Griechischer Joghurt mit Honig und Walnuss-Eis

4,90 Euro

Hausgemachte Waffel

mit Vanilleeis & Sahne

dazu Wahlweise:

Schokosauce, heiße Himbeeren oder Vanillesauce

4,90 Euro

Des Kaisers Schmarr'n

Wahlweise mit:

Birnen-Apfeleingemachtem

Oder

Preiselbeersahne

4,90 Euro pro Person

(ab zwei Personen)

Kaiserschmarrn jetzt auch Laktosefrei möglich,
sprechen Sie uns an!

¹⁾ enthält Alkohol

**Die Gebrüder Günter freuen sich auf
Euren Besuch**

