



## SPEISEKARTE

### Suppe und Vorspeisen

Geträufelte Kartoffelcremesuppe mit Streifen von Parmaschinken 8,80 €  
13, I

Fischsuppe "Antonio" 10,60 €  
1,2,3,4,9,17,C,E,D,I

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln 7,30 €  
13, A, D, G

Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing 7,20 €  
4,16,H,M

Karamellisierter Ziegenkäse auf Cherry-Tomaten und Ruccola 13,00 €

Scampi „Ajillo“  
5,16,16,E

Kleine Portion (4 Stück) 17,50 €

Große Portion (6 Stück) 24,50 €

Beefsteaktatar mit Schwarzbrot und Landbutter  
2

Kleine Portion 16,80 €

Große Portion 23,50 €

### Hauptspeisen Fisch

Cata Plana "Antonio" (Fischeintopf mit Gemüse und Kartoffeln) 22,00 €  
1,2,3,4,9,18,20,C,E,D,I

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat  
und Kartoffelpüree 24,50 €  
1,C,G



## SPEISEKARTE

### Hauptspeisen Fleisch

Lammcaree	34,00 €
Rumpsteak	
~ 220g	28,00 €
~ 300g	35,00 €
Rinderfilet ~Angus~	
~ 200g	33,00 €
~ 300g	39,50 €
Chateaubriand ~550g~ ab 2 Personen am Tisch tranchiert	72,00 €

Wir servieren Ihnen die oben aufgeführten Fleischgerichte mit  
Saisonalem Gemüse oder Salat  
I, 5, 16, H, M

und

Rosmarin- oder Bratkartoffeln

und wahlweise mit:

Hausgemachter Kräuterbutter

G

oder

Rotwein Jus

1,2,17,I

### Wild aus eigener Jagd

Hirschgulasch mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeeren	22,00 €
1,2, 3, 4,17,A,D,I	
Medaillons vom Järlingsbock mit Rotwein Jus auf Rotkohl und Kroketten	33,50 €
17,I,A	



## SPEISEKARTE

### Gutbürgerliche Spezialitäten

Currywurst mit Pommes frites 1, 2, 3, 4, 7, 16	9,00 €
Holsteiner Bauernfrühstück 2,5,16,A,G,	12,50 €
Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1, 2, 14,17,18,H,I,	17,50 €
Roastbeef mit Remouladensauce u. Bratkartoffeln 3, 4,16,A, D,I	21,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Gurkensalat und Bratkartoffeln 16,A,D,	23,00 €

### Vegetarische Speisen

Ofenkartoffel mit Sourcream, Salat und Knoblauchbrot 2, 3, 4, 7, 12,16,A,H,I,J	14,00 €
---	---------

### Kinderspeisekarte

Chicken Nuggets (5 Stck.) mit Pommes frites 2, 3, 4, A,D,G,	9,50 €
Kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites 16,A,D,	14,00 €

### Dessert

Creme Brûlée	7,50 €
Zimtpflaumen mit Bourbon-Vanilleeis	9,00 €
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Bourbon-Vanilleeis	10,50 €



## SPEISEKARTE

**Eissorten** je Kugel 1,50 €

1, 4, 16, A, G,

- ~ Vanille
- ~ Schokolade
- ~ Erdbeer
- ~ Walnuss
- ~ Stracciatella

**Kuchen** ~ Täglich wechselnde Auswahl ~ fragen Sie gerne nach unserem aktuellen Angebot.

1, 2, 4, 16, ,A,D,G,J,M

Kuchen 4,50 €

Portion Sahne 0,80 €



## SPEISEKARTE

### Unsere Speisen & Getränke könnten folgende Zusatzstoffe enthalten:

- 1 Farbstoff** Karotten, Rote Beete, Spinat, Nudeln, Eis
- 2 Konservierungsstoffe** Thunfisch, Oliven, Peperoni und etc.
- 3 Geschmacksverstärker** Bei Fertigprodukten und Brasilmüller
- 4 Süßungsmittel** Süße Getränke, Desserts, Fleischerzeugnisse, Fischerzeugnisse und Saucen
- 5 Eine Zuckerart Süßungsmittel** Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken) Süße Getränke, Desserts und Saucen
- 6 Enthält eine Phenylanalinquelle**
- 7 Antioxidationsmitteln** mit Sauerstoff oxidierende Lebensmitteln
- 8 Phosphat**
- 9 Koffein** Cola, Red Bull, Alkoholgetränke und Desserts
- 10 Chininhaltig** Bitterlemon
- 11 Geschwärzt** Z.B. Oliven
- 12 Geschwefelt** Kartoffeln oder mit Sauerstoff oxidierende Lebensmitteln
- 13 Nitritpökelsalz und Nitrit** Fleisch und Fleischerzeugnisse
- 14 Nitrat**
- 15 Genetisch veränderte Rohstoffe** (Mais, Reis und Soja)
- 16 Säuerungsmittel** (Zitronensaft, Essig) Salate, Dressings und marinierte Lebensmittel (Fleisch, Fisch)
- 17 Alkohol** (Wein, Bier, Spirituosen) Saucen und Dessert

### Folgende Allergene Stoffe können unserer Speisen enthalten

A	Eier
B	Erdnüsse
C	Fisch
D	Glutenhaltiges Getreide
E	Krebstiere
F	Lupine
G	Milch
H	Senf
I	Sellerie
J	Sojabohnen
K	Sesamsamen
L	Weichtiere
M	Schalenfrüchte
N	Schwefeldioxid & Sulphite

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen MwSt.