

**Es gibt kein
schöneres Gefühl
als den Hunger,
kurz bevor man zur
Speisenkarte greift**



Speisenkarte

Starters auf geht´s!

Möhren-Ingwer-Kartoffel-Suppe

mit einer Sahnehaube, dazu Weißbrot (a(Weizen),f,g,i)

Vorspeisen-Portion ca. 250ml 6,90

Hauptspeisen-Portion ca. 500ml 9,90



Rinderkraftbrühe „Frische Suppe“

mit Markklößchen, Eierstich, Wurzelgemüse und Nudeln

dazu Weißbrot (a(Weizen)c,f,i)

Vorspeisen-Portion ca. 250ml 6,90

Hauptspeisen-Portion ca. 500ml 9,90

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Toast und Butter (a(Weizen)g)

Vorspeisen-Portion 9,90

Hauptspeisen-Portion 12,90



Frische Reibekuchen aus der Gusspfanne

mit Apfelkompott

Vorspeisen-Portion (2 Reibekuchen) 6,90

Hauptspeisen-Portion (5 Reibekuchen) 11,90



Suppe des Monat´s

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse

Vorspeisen-Portion ca. 250ml 6,90

Hauptspeisen-Portion ca. 500ml 9,90



Wer gut essen will, darf den Koch nicht beleidigen

Leckere Klassiker

Würzige Kartoffelspalten

mit Kräuterquark

(a(Weizen),g)

7,90



Currywurst mit Pommes und Mayo

Rostbratwurst mit fruchtig scharfer Currysauce

(3,4,7,a(Weizen)c,f,i,j)

9,90

Toast „Hawaii“ der Klassiker aus den 50igern

2 Scheiben Toast mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken (2,a(Weizen),i,j)

12,90

„Bauernpfanne“

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, darüber zwei Spiegeleier,

garniert mit Gewürzgurke (2, a(Weizen),c,i,j)

klein 13,90

normal 16,90

„Himmel und Erde“

gebratene hausmacher Blutwurst auf Kartoffel-Püree, darüber Röstzwiebeln und

gedämpfte Apfelspalten (2, a(Weizen),c,i,j)

klein 15,90

normal 18,90

„Kibbelinge“

kleine Stücke vom Seelachs im Backteig,

mit hausmacher Remoulade und Pommes (2, a(Weizen)c,i,j)

klein 9,90

normal 12,90

Bier gibt keine Rotweinflecken

Nudeliges und Gemüse

Hausgemachte Käse-Spätzle

mit Röstzwiebeln und Mozzarella Käse (a(Weizen),c,f,g,i,j,m)

klein 11,90

normal 14,90

Gemüseteller „vegetarisch“

mit Möhren, Blumenkohl und Broccoli,

dazu Röstinchen und Sauce Hollandaise (a(Weizen),c,g,i)

klein 14,90

normal 17,90



It´s Burger Time

Unser neuer Stadtkrug-Burger 2.0

2x Smashed Patty in feinem Kartoffel-Bun, Cheddar-Cheese, Salat, Tomate,
geschmorte rote Zwiebeln, Burger-Sauce, Ketchup
dazu Pommes
15,90

Schnitzelparade

Jedes Schnitzel hat ca. 170g Rohgewicht

Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener-Art“

klassisch garniert mit Zitrone
dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar
(1 Schnitzel) 17,90 (2 Schnitzel) 21,90

Paniertes Schweine-Schnitzel „Champignon“

mit frischen Champignons in Riesling-Rahm-Sauce (a(Weizen),c,g,i,l)
dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar
(1 Schnitzel) 19,90 (2 Schnitzel) 23,90

Paniertes Schweine-Schnitzel „Madagaskar“

mit grünem Pfeffer in Weinbrand-Rahm-Sauce (a(Weizen),c,g,i,l)
dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar
(1 Schnitzel) 19,90 (2 Schnitzel) 23,90

Paniertes Schweine-Schnitzel „Anton“

mit gebratenem Speck und Spiegelei (a(Weizen),c,g,i,l)
dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar
(1 Schnitzel) 19,90 (2 Schnitzel) 23,90

Paniertes Hähnchen-Schnitzel „Broccoli“

mit Broccoli und Sauce Hollandaise überbacken (a(Weizen),c,g,i,l)
dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar
(1 Schnitzel) 20,90 (2 Schnitzel) 24,90

"Schnitzel-Bert"

Paniertes Hähnchenschnitzel, überbacken mit Camembert, (a(Weizen),c,g,i,l)
dazu Preiselbeeren, eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar
(1 Schnitzel) 20,90 (2 Schnitzel) 24,90

Beilagen

Pommes, Wedges, Kroketten, Röstinchen, Röstkartoffeln,
Reis, Spätzle

Schnitzel sehen echt beklopft aus

Monatskarte

Grünkohl nach Oma´s Rezept zubereitet

-mit Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln

klein 12,90

normal 15,90

-mit Mettwurst und Senf, dazu Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln

klein 16,90

normal 19,90

-mit Spieß-Nacken-Braten in eigener Sauce, dazu Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln

klein 18,90

normal 21,90

-mit Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel, dazu Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln

klein 21,90

normal 24,90

Alkohol löst keine Probleme. Aber Milch tut das auch nicht

Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind „Rodeo“

mit Kräuterbutter, dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

180g Rohgewicht 25,90

250g Rohgewicht 33,90

300g Rohgewicht 39,90

Schweinefilet-Geschnetzeltes „Zürcher-Art“

mit frischen Champignons in Rahm, abgeschmeckt mit Kräutern und Riesling,
dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

klein 21,90

normal 24,90

Halbe Ente (ausgelöst, ohne Knochen)

dazu ein Honig-Cassis-Jus, Apfel-Glühwein-Rotkohl und hausmacher Hefe-Klöße
24,90

Sauerbraten aus der Rinderkeule in eigener Sauce

dazu Apfel-Glühwein-Rotkohl und hausmacher Hefe-Klöße

klein 21,90

normal 24,90

Beilagen

Pommes, Wedges, Kroketten, Röstinchen, Röstkartoffeln,
Reis, Spätzle

Unsere kleinen Dessert´s

„Adel verpflichtet“

2 Kugeln Walnuss-Eis garniert mit Sahne,
Krokant und Schokosauce

(c,e,f,g,h)

5,90

„Himbeer-Herz“

2 Kugeln Vanille-Eis mit Eierlikör
Himbeersauce und Sahne

(c,e,f,g,h)

6,90

„Mama-Mia“

2 Kugeln Schokoladen-Eis mit
original Sauerlända weiße Schokolade-Likör
garnierte mit Sahne und Schokosauce

(c,e,f,g,h)

6,90

„Heiliger Bimbam“

Feine Vanille-Creme mit Erdbeersauce
garniert mit Sahne

(g,c,e,h)

5,90

„Herren-Creme“

feine Vanille-Creme mit einem Schuss Rum
und Schokoraspeln garniert mit Sahne

(g,c,e,h)

6,90



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse