

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



Speisenkarte

Starters auf geht´s!

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

Frische Reibekuchen aus der Gusspfanne
mit Apfelkompott (a(Weizen)l,3)
Vorspeisen-Portion (2 Reibekuchen) 6,90
Hauptspeisen-Portion (5 Reibekuchen) 11,90



Salat aus der Salatbar

Sie möchten einen schönen frischen knackigen Salat essen?
Dann bedienen Sie sich nach Herzenslust
an unserer reichhaltigen Salatbar.



Salat all you can eat für nur 5,90

Das i-Tüpfelchen dazu servieren wir Ihnen am Tisch

Gebratenen Hähnchenbrust
8,90
Thunfisch mit roten Zwiebeln
8,90
Würzige Kartoffelspalten mit Kräuterquark
7,90
In Butter gebratenes Zanderfilet
16,90

Wer gut essen will, darf den Koch nicht beleidigen

It's Burger Time

Stadtkrug-Burger (a(Weizen)g,l,j)

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

16,90

Fisch

„Kibbelinge“

kleine Stücke vom Seelachs im Backteig,
mit hausmacher Remoulade und Pommes (2, a(Weizen)c,d,l,j)

klein 10,90

normal 13,90

In Butter gebratenes Zanderfilet (a(Weizen)c,d,l)

auf Rahm-Blattspinat
mit kleinen Kartoffeln

24,90

Leckere Klassiker

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 11,90

normal 14,90

„Himmel und Erde“

gebratene hausmacher Blutwurst auf Kartoffel-Püree, darüber Röstzwiebeln und
gedämpfte Apfelspalten (2, a(Weizen),c,l,j)

18,90

Sauerländer „Zwiebelrostbraten“

aus dem Schweinenacken
mit geschmorten roten Zwiebeln im Bratenjus
dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

klein 19,90

normal 23,90

Steakparade

Rumpsteak vom Angusrind „Rodeo“ (a(Weizen)a,g,i)

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

180g Rohgewicht 25,90 250g Rohgewicht 33,90 300g Rohgewicht 39,90

Rumpsteak vom Angusrind „Mephisto“ (a(Weizen)a,g,i)

mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu eine Beilage nach Wahl und Salat aus der Salatbar

180g Rohgewicht 25,90 250g Rohgewicht 33,90 300g Rohgewicht 39,90

Beilagenauswahl

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

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



Bandnudeln „Daniela“ (a(Weizen),c,g,i)

mit frischen Champignons in Rahm und gebratener Hähnchenbrust

klein 11,90 normal 14,90

Bier gibt keine Rotweinflecken

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 „S“) 17,90 (2 Schnitzel „XL“) 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 „S“) 19,90 (2 Schnitzel „XL“) 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 „S“) 19,90 (2 Schnitzel „XL“) 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 „S“) 19,90 (2 Schnitzel „XL“) 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 „S“) 20,90 (2 Schnitzel „XL“) 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 „S“) 20,90 (2 Schnitzel „XL“) 24,90

Beilagen

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

Frischer Spargel vom Spargelhof Wenner

Königliches Gemüse – Frühlingsluft in Stangen – essbares Elfenbein

Die Ägypter verwendeten den Spargel schon vor 4500 Jahren, Griechen und Römer kannten ihn seit dem 2. Jahrhundert v. Chr. Als Heilpflanze diente bevorzugt wildwachsender Spargel, der bis ins 19. Jahrhundert als solche verwendet wurde. Die Römer machten den Spargel zwar nördlich der Alpen bekannt, er geriet aber wieder in Vergessenheit. Erst im 16. Jahrhundert ist der Anbau wieder belegt - als teure Delikatesse.

Spargelcreme-Suppe

mit einer Sahnehaube

6,90 €



Frisch gekochter Spargel

250g Normale Portion 16,90 €

500g Große Portion 22,90 €

wählen Sie dazu Ihre Lieblingsauce:

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Als Beilage: kleine Salzkartoffeln, Röstkartoffeln, Wedges oder Kroketten

dazu...

-Kräuterrührei	5,90
-Gemischter Schinkenteller „Gekochter Schinken und Knochenschinken“	9,90
-Paniertes Schweineschnitzel 150g	9,90
-Paniertes Hähnchenschnitzel 150g	9,90
-Rumpsteak ca. 180g	18,90

Spargel mal anders

3 Stangen frischer Spargel auf einer gebratenen Hähnchenbrust

mit Ananas und Curry-Sahne-Sauce

dazu Butterreis

19,90

Spargelgratin „Bella-Italia“

frischer Spargel mit Kochschinken, Tomatenscheiben und Käse gratiniert,

dazu gebackene Kartoffelecken

18,90 €

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

„Sauer trifft süß“

Zitronen-Eis auf Mango-Püree
garniert mit Sahne
(g,c,e,h)
5,90



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 |