

Vorspeisen und Salate

Räucherlachstörtchen mit Frischkäsefüllung ^{M,F,G,3,12} an Gurkensalat ^s	5,90 €	
Süßkartoffelsuppe ^x mit Garnelenspießchen ^k	5,90 €	● ○
Birnen-Sellerie Suppe mit feiner Salbeinote ^x	3,90 €	● ○ ●
Bauernsalat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Hirtenkäse) wahlweise mit Essig und Öl oder mit Joghurtdressing ^M	6,90 €	(●) ○ ●
gemischte Blattsalate mit gebratenen Früchten, Walnüssen und unserem lecker fruchtigen Orangen-Chilli-Dressing	7,50 €	● ○ ●
kleiner Beilagensalat	2,50 €	● ○ ●
Tomatensalat mit Zwiebeln	2,50 €	● ○ ●
Gurkensalat mit Senf-Honig-Dill-Dressing ^s	2,50 €	● ○ ●

Dafür sollten Sie Platz lassen

Saftiges Nuss-Schokoladen-Küchlein ^{N,M} dekoriert mit Schokoladensauce, Baileys und Früchten (gerne bereiten wir Ihnen dieses Dessert auch alkoholfrei mit Ahornsirup statt Baileys zu)	5,60 €	●
Burbon-Vanilleeis ^M mit heißen Kirschen	4,50 €	●
Cafe al orange - Kaffee mit Vanilleeis ^M , Orangensaft und Vanillesirup ¹	2,90 €	●

● laktosefrei ○ glutenfrei ● vegetarisch () möglich - bitte Service ansprechen

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der letzten Seite unserer Speisekarte.

Die Geschichte des Schnitzels

Die Urform des Schnitzels geht vermutlich bereits auf den byzantinischen Kaiser Basileus zurück, dem seine Köche als Zeichen der Ehrerbietung im 9. Jahrhundert das Fleisch in Blattgold gewendet serviert haben sollen.

Natürlich wurde dies schnell vom gesamten Adel kopiert bis im 15. Jahrhundert diese Dekadenz vor allem in Italien derart Überhand nahm, dass das Belegen von Fleisch mit Blattgold Anfang des 16. Jahrhunderts verboten wurde. Findige Köche experimentierten daraufhin, so sagt man, und erfanden als Ersatz die goldgelbe Brotpanade.



Festmahl aus dem Teppich von Bayeux, 11. Jhd.

Dem Namen nach entstammt das Schnitzel dem mittelhochdeutschen Wort *sniz*, was soviel wie abgeschnittenes oder abgerissenes Stückchen bedeutet. Eventuell entstand diese Namensgebung in mageren Zeiten, als es beim Militär üblich war, Fleisch besonders dünn auszuklopfen damit jeder Soldat zumindest ein Stückchen bekommen sollte. Aus ebenso mageren Zeiten, in denen es noch keine Kühlschränke gab, stammt die Tradition, dem Schnitzel eine Scheibe Zitrone beizugeben, die Zitrone sollte damals den Geschmack von ranzigem Fett und schlechtem Fleisch überdecken.

Das echte Wiener Schnitzel, das im Original aus Kalbfleisch hergestellt wird, findet erst im 19. Jahrhundert erste Erwähnung in Österreichischen Kochbüchern und darf seinen Namen auch heute nur tragen wenn es tatsächlich aus Kalbfleisch hergestellt wird.

Wir verwenden für unsere Schnitzel Oberschale vom Schwein die von uns selbst geschnitten und paniert wird.
Alle panierten Schnitzel enthalten Ei und glutenhaltiges Getreide.

Gerne können Sie die Schnitzel auch unpaniert bestellen.



Schnitzelkarte

Schnitzel Wiener Art mit Zitronenscheibe 9,90 €

Schnitzel mit Champignonrahmsauce^M 10,90 €

Schnitzel Stilbruch
mit einer leicht süßen Senf-Thymiansauce^{M,S} 10,90 €

Gepfeffertes - Schnitzel mit grüner Pfeffersauce^X 11,50 €

Holzfällerschnitzel
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln 10,90 €

Schnitzel Zigeuner Art mit Paprikasauce 10,90 €

Schnitzel Hawaii
überbacken mit Ananas¹² und Schnittkäse^{1,M} 10,90 €

Schnitzel Paris
überbacken mit Camembert^{M,E} und Preiselbeeren¹² 11,50 €

Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei^E 10,90 €

Schweizer Schnitzel
überbacken mit Tomate und Schnittkäse^{1,M} 10,90 €

Balkan-Schnitzel
überbacken mit Ayvar und Hirtenkäse^M 11,50 €

Schlemmerschnitzel mit Gorgonzolasauce^M 11,50 €

Wir servieren unsere Schnitzel mit Pommes Frites und einer kleinen Portion Tagessalat, z.B. Krautsalat^S, Gurkensalat^S, o.ä. Sie möchten andere Beilagen? Das machen wir gerne für Sie

Bratkartoffeln² statt Pommes 1,00 €

Portion glasierte Möhren, in Butter^M geschwenkt 1,50 €

Portion mediterranes Gemüse, gebraten 2,00 €

● laktosefrei ● glutenfrei ● vegetarisch () möglich - bitte Service ansprechen

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der letzten Seite unserer Speisekarte.

Fisch und Vegetarisches

Mediterrane Gemüsepfanne mit Gnocci^G 7,90 €

Mildes norwegisches Matjesfilet^{F,3,12} mit süß-säuerlichem Chutney aus roten Zwiebeln und Äpfeln, dazu servieren wir Schwenkkartoffeln und grünen Salat mit Joghurtdressing^M 12,90 €

Spaghetti^G in Olivenöl geschwenkt mit Tiger Shrimps^K, Chilli und Zitronengras (scharf) 8,90 €

Omelette^E gefüllt mit Hirtenkäse^M, Tomaten und frischen Kräutern 6,90 €

Zanderfilet^{F,M} auf der Haut gebraten mit in Butter^M geschwenkten Spaghettimöhren, Kräuterrisotto^M und Chardonnay-Äpfel Gelee³ 15,60 €

Pellkartoffeln aus der Region mit Sourcreme^M, Butter^M, Meersalz und Tomatensalat 6,80 €

großer gebackener Camembert^{M,G,E} mit Toast^G, Butter^M und Preiselbeeren¹² 6,50 €

Hirtenkäse^M in nussiger Sesampanade^Y gebraten auf Lauchgemüse mit geschmolzenen Tomaten 7,80 €

Matjes^F Hausfrauenart (Joghurt-Sahnesauce^M mit Äpfeln und Zwiebeln) mit Pellkartoffeln und Rote Beete 11,50 €

● laktosefrei ● glutenfrei ● vegetarisch () möglich - bitte Service ansprechen

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der letzten Seite unserer Speisekarte.

Snacks und Fleischgerichte

**Sauerfleisch Holsteiner Art mit Bratkartoffeln²
und Remoulade**

8,50 €  

**Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,
Pommes Frites und kleinem Salat^M**

17,90 € 

**Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce^M,
Bratkartoffeln und kleinem Salat^M**

18,90 € 

**Currywurst^{2,X}
mit Pommes Frites
mit Brot^G**

5,20 €  
3,70 €

**Currywurst Spezial^{2,3}
mit Pommes Frites, Chillifäden
und frittierten Zwiebeln**

5,90 €  

**Toast Hawaii
Zwei Scheiben Toast^G mit gekochtem Schinken²,
Ananas¹² und Käse^{1,M} überbacken**

6,90 €

Bratkartoffeln² mit Spiegelei^E

5,90 €  

Hähnchennuggets^{X,M} mit Pommes Frites

5,20 €

 laktosefrei  glutenfrei  vegetarisch () möglich - bitte Service ansprechen

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der letzten Seite unserer Speisekarte.

Allergene:

M = laktosehaltiges Milchprodukt

S = Senf oder Senfsaat

K = Krustentiere

E = Ei

G = glutenhaltiges Getreide

N = Nüsse

F = Fisch

X = Sellerie

Y = Sesam

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. geschwefelt
5. Koffein
6. Chinin
7. Süßungsmittel
8. Säuerungsmittel
9. Stabilisatoren

Liebe Gäste,

wir bereiten alle Speisen bis auf wenige Dinge wie z.B. Pommes Frites, Würste und Hähnchennuggets frisch nach eigener Rezeptur zu.

Auf diese Weise können wir viele Zusatzstoffe vermeiden und wissen wirklich, was drin ist in Ihrem Essen, dennoch können wir nicht gewährleisten, dass sich nicht doch mal z.B. ein Mehlstäubchen auf einem ansich glutenfrei zubereiteten Gericht niederlässt.

Danke für Ihr Verständnis