

## Vorspeisen und Salate

Räucherlachstörtchen mit Frischkäsefüllung <sup>M,F,G,3,12</sup> an Gurkensalat <sup>S</sup>	5,90 €	
Süßkartoffelsuppe <sup>x</sup> mit Garnelenspießchen <sup>K</sup>	5,90 €	● ●
Birnen-Sellerie Suppe mit feiner Salbeinote <sup>x</sup>	3,90 €	● ● ●
Bauernsalat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Hirtenkäse) wahlweise mit Essig und Öl oder mit Joghurtdressing <sup>M</sup>	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 <sup>S</sup>	2,50 €	● ● ●

## Dafür sollten Sie Platz lassen

Saftiges Nuss-Schokoladen-Küchlein <sup>N,M</sup> dekoriert mit Schokoladensauce, Baileys und Früchten (gerne bereiten wir Ihnen dieses Dessert auch alkoholfrei mit Ahornsirup statt Baileys zu)	5,60 €	●
Burbon-Vanilleeis <sup>M</sup> mit heißen Kirschen	4,50 €	●
Cafe al orange - Kaffee mit Vanilleeis <sup>M</sup> , Orangensaft und Vanillesirup <sup>1</sup>	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 <sup>M</sup>	10,90 €	
Schnitzel Stilbruch mit einer leicht süßen Senf-Thymiansauce <sup>M,S</sup>	10,90 €	
Gepfeffertes - Schnitzel mit grüner Pfeffersauce <sup>X</sup>	11,50 €	
Holzfällerschnitzel mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	10,90 €	●
Schnitzel Zigeuner Art mit Paprikasauce	10,90 €	●
Schnitzel Hawaii überbacken mit Ananas <sup>12</sup> und Schnittkäse <sup>1,M</sup>	10,90 €	
Schnitzel Paris überbacken mit Camembert <sup>M,E</sup> und Preiselbeeren <sup>12</sup>	11,50 €	
Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei <sup>E</sup>	10,90 €	●
Schweizer Schnitzel überbacken mit Tomate und Schnittkäse <sup>1,M</sup>	10,90 €	
Balkan-Schnitzel überbacken mit Ayvar und Hirtenkäse <sup>M</sup>	11,50 €	
Schlemmerschnitzel mit Gorgonzolasauce <sup>M</sup>	11,50 €	

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

Bratkartoffeln <sup>2</sup> statt Pommes	1,00 €
Portion glasierte Möhren, in Butter <sup>M</sup> 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 <sup>G</sup>	7,90 €	● ●
Mildes norwegisches Matjesfilet <sup>F3,12</sup> mit süß-säuerlichem Chutney aus roten Zwiebeln und Äpfeln, dazu servieren wir Schwenkkartoffeln und grünen Salat mit Joghurtdressing <sup>M</sup>	12,90 €	●
Spaghetti <sup>G</sup> in Olivenöl geschwenkt mit Tiger Shrimps <sup>K</sup> , Chilli und Zitronengras (scharf)	8,90 €	●
Omelette <sup>E</sup> gefüllt mit Hirtenkäse <sup>M</sup> , Tomaten und frischen Kräutern	6,90 €	● ●
Zanderfilet <sup>FM</sup> auf der Haut gebraten mit in Butter <sup>M</sup> geschwenkten Spaghettimöhren, Kräuterrisotto <sup>M</sup> und Chardonnay-Apfel Gelee <sup>3</sup>	15,60 €	● (●) ●
Pellkartoffeln aus der Region mit Sourcreme <sup>M</sup> , Butter <sup>M</sup> , Meersalz und Tomatensalat	6,80 €	● ●
großer gebackener Camembert <sup>M,G,E</sup> mit Toast <sup>G</sup> , Butter <sup>M</sup> und Preiselbeeren <sup>12</sup>	6,50 €	●
Hirtenkäse <sup>M</sup> in nussiger Sesampanade <sup>Y</sup> gebraten auf Lauchgemüse mit geschmolzenen Tomaten	7,80 €	(●) ●
Matjes <sup>F</sup> Hausfrauenart (Joghurt-Sahnesauce <sup>M</sup> 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 Bratkartoffeln <sup>2</sup> und Remoulade	8,50 €	● ●
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Pommes Frites und kleinem Salat <sup>M</sup>	17,90 €	●
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce <sup>M</sup> , Bratkartoffeln und kleinem Salat <sup>M</sup>	18,90 €	●
Currywurst <sup>2,X</sup> mit Pommes Frites mit Brot <sup>G</sup>	5,20 € 3,70 €	● ●
Currywurst Spezial <sup>2,3</sup> mit Pommes Frites, Chillifäden und frittierten Zwiebeln	5,90 €	● ●
Toast Hawaii Zwei Scheiben Toast <sup>G</sup> mit gekochtem Schinken <sup>2</sup> , Ananas <sup>12</sup> und Käse <sup>1,M</sup> überbacken	6,90 €	
Bratkartoffeln <sup>2</sup> mit Spiegelei <sup>E</sup>	5,90 €	● ●
Hähnchennuggets <sup>X,M</sup> 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

9. Koffein

10. Chinin

11. Süßungsmittel

12. Säuerungsmittel

13. 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

