

Speisekarte zur Weihnachtszeit

Vorspeisen, Suppen und Salate

feines Würzfleisch mit Käse gratiniert <small>A4, A9</small>	klein 7,90 €	groß 10,90 €
hausgemachte Soljanka mit einem Klecks Kräuterschmand <small>A4, A7</small>		
	klein 6,90 €	groß 7,90 €
Kürbis-Ingwer-Suppe <small>A4, V</small>		5,90 €
kleiner frischer Beilagensalat <small>V</small>		6,90 €
Salat der Saison mit Teriyakihähnchen, Mozzarella & Früchten <small>A4, A7, A8, A9, A13</small>	16,90 €	
Salat der Saison mit Frischkäse/- Spinatmauleltaschen & Ziegenkäse <small>V</small> <small>A1, A4, A5, A6, A7, A9, A12</small>	16,90 €	

Wahlweise mit Honig-Senf oder Ceasar Dressing

Hauptgänge

2 Knacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln <small>A5, A7, A12</small> :	13,90 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit scharfer Sauce und Bratkartoffeln <small>1,9</small>	19,90 €
Schweinesteak "Ou Four" mit Würzfleisch und Käse gratiniert	22,90 €
dazu Pommes Frites <small>A4, A9</small>	
Jepökeltes Eisbein (ca 800g) mit Paprikakraut,	21,90 €
Kartoffelerbspüree & Blutwurststreusel <small>A12, A11, A7, A4</small>	
2 hausgemachte Buletten mit einem Spiegelei, Rahmchampignons und	17,90 €
Salzkartoffeln <small>A1, A4, A9, A8, A12</small>	
Original Wiener Schnitzel aus feinem Kalbsfleisch an frischem	26,90 €
Kartoffelspecksalat oder Bratkartoffeln und Preiselbeergelee <small>A1, A9</small>	
Hirschgulasch mit Apfelsrotkohl, Wildpreiselbeeren,	
Schmand und Thüringer Klöße <small>A4, A9, A7</small>	26,90 €
hausgemachte Rinderroulade (ca 300g) gefüllt mit Schwarzwälder Schinken	
und Gurke, Soße, Thüringer Klöße und Apfelsrotkohl <small>A4, A5, A9, A12</small>	26,90 €
½ Ente mit Apfelsrotkohl und Thüringer Klöße <small>A4, A9</small>	28,90 €
Gänsekeule oder Gänsebrust mit Apfelsrotkohl, Grünkohl oder Rosenkohl und	
Thüringer Klöße <small>A4, A9</small>	32,90 €
Zanderfilet mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat <small>A2, A4</small> ,	24,90 €

vegetarisch und vegan ♀

<i>Sellerieschnitzel mit Champignonsoße, Pommes und Salatbeilage</i>	<small>A1,4, 9,12</small>	♀	18,90 €
<i>Veganes Currygemüse mit Basmatireis, Sprossen & Rauke*</i>	<small>A6</small>	ⓧ ♀	17,90 €

Extra Bratkartoffeln zu den Hauptgängen kosten 2,00 Euro

Flammkuchen

Dittmann's Flammkuchen mit Kräuterschmand, Gauda A4

- Zwiebeln, Kirschtomaten, Paprika und Speck A9 14,90 €
- Ziegenkäse, rotes Pesto, Oliven, Thymian und Honig A9,A11 ♀ 15,90 €
- Mozzarella, Basilikumpesto und Kirschtomaten ♀ A1, A9, 15,90 €

Für unsere kleinen Gäste

<i>Hähnchennuggets mit Pommes</i>	<small>A1,A9</small>	8,40 €
-----------------------------------	----------------------	--------

Dessert

<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	<small>A4, A9,A11,A8</small>	5,90 €
<i>Panna Cotta mit Roter Grütze</i>	<small>A4,A9</small>	5,90 €
<i>Schokoküchlein mit Schmelzkern und Vanillesoße</i>	<small>A4,A1,A9,A11,A8</small>	5,90 €
<i>Mit Kokos und Krokant gebackenes Vanilleeis auf einem Waldbeerenspiegel</i>	<small>A4, A7, A8, A11</small>	7,90 €

Für Essen zum Mitnehmen berechnen wir 1,00 € für Einweggeschirr oder 8,00 € Pfand für Mehrweggeschirr zusätzlich pro Gericht.

Gäste WLAN: Dittmanns_1892

Speisen- und Getränkekarte auch unter www.dittmann-s.de



♀ vegetarisch ⓧ vegan

A1: Eier, A2: Fisch, A3: Krebstiere, A4: Milch, A5: Sellerie, A6: Sesamsamen, A7: Schwefeldioxid und Sulphite, A8 Erdnüsse, A9: Glutenhaltiges Getreide, A10: Lupine, A11 Schalenfrüchte, A12: Senf, A13: Sojabohnen, A14 Weichtiere