

MENÜ

Warme Küche von 17 - 21 Uhr

Suppen

1. TAGESSUPPE 5,0

Fragen Sie gerne unser Personal
Soup of the day

2. FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 5,3

Kräutercroutons - mit Käse überbacken, A, G
Onion soup

3. FRISCHE TOMATENSUPPE 5,3

Pesto - Sahne - Baguette, H, G, A
Fresh tomato soup

4. HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHSUPPE 5,2

Baguette, I, A
Homemade beef soup

.....

5. OFENKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK UND SALAT 7,9

Potato, herb quark and salad, G, 2

- MIT SHRIMPS +4,5

- with shrimps, D, B

- MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS +4,2

- with fried mushrooms, G, 3

6. GRILLKÄSE MIT SCHMORGEMÜSE 10,9

Baguette, G, A
Grilled cheese with vegetables

7. EANDNUDELN MIT LACHS-TOMATENRAGOUT 16,9

Noodles with salmon-tomato ragout, A, D, G

Vegetarisch

MENÜ

Warme Küche von 17 - 21 Uhr

kleiner Hunger

8. GEBACKENER CAMEMBERT 10,9

Preiselbeeren - frittierte Petersilie - Baguette, G, A
Baked camembert with fried parsley and baguette

9. GEEBRATENE CHAMPIGNONS 11,5

Blattspinat - Sauce Hollandaise - mit Käse überbacken - Baguette, G, A, 6, 4
Fried champignons with spinach, hollandaise sauce, cheese and baguette

10. TOMATENERUSCHETTA 6,9

Bruschetta with tomatoes, A

11. BAUERNFRÜHSTÜCK 9,9

Bratkartoffeln - Spreckstreifen - 2 Spiegeleier, C, G
Bacon and potato omelette

12. SAHNEHERING MIT BRATKARTOFFELN 10,4

Apfel - Gurke - Petersilie, G, 8, 3
Cream herring with apple, cucumber and parsley

.....

kleine Gäste

13. CHICKEN NUGGETS MIT POMMES 5,9

Chicken nuggets with fries, A, 2

14. NUDELN MIT TOMATENSAUCE 5,5

Noodles with tomato sauce, A, G

15. SCHNITZEL MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE 7,2

Schnitzel with potatoes and vegetables, C, I, A

16. FISCHSTÄECHEN MIT KARTOFFELN 6,4

Fish finger with potatoes, A, G

kleine Gäste

AUSZEIT CAFE & RESTAURANT

MENÜ

Warme Küche von 17 - 21 Uhr

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT EINEM
BEILAGENSALAT SERVIERT, A, G

17. RUMPSTEAK "KLASSISCH" 23,9

Hauskräuterbutter - Pommes, 3, G
Rumpsteak with self-made herb butter and fries

18. RUMPSTEAK "CHAMPIGNONS" 25,9

Champignons - Sahnessauce - Kroketten, G, 4
Rumpsteak with champignons, cream sauce and croquettes

19. RUMPSTEAK "ZWIEBELN" 25,9

Schmorzwiebeln - Hauskräuterbutter - Pommes, G, 4
Rumpsteak with onions, self-made herb butter and fries

20. RUMPSTEAK "JÄGER" 28,5

Pilze - Zwiebeln - Speck - Braune Sauce - Bratkartoffeln, 4, 1
Rumpsteak with mushrooms, onions, bacon, fried potatoes

21. BEILAGENSALAT 4,9

side salad, 2, 1

22. GROSSER SALATTELLER 10,9

salad, 2

- GEBRATENE HÄHNCHENERUST + 4,9
with roasted chicken, 4
- RUMPSTEAKSTREIFEN + 6,0
sliced rumpsteak, 4
- LACHSWÜRFEL + 5,2
diced salmon, D.

ALLE GROSSEN SALATTELLER WERDEN MIT
KRÄUTEREAUQUETTE SERVIERT, A, G

Rumpsteaks

Knackige Salate

MENÜ

Warme Küche von 17 - 21 Uhr

23. WIENER ART SCHNITZEL 13,5

Zitrone - Preiselbeeren - Pommes, A, C

Wiener Schnitzel with fries

24. JÄGERSCHNITZEL 17,5

Pilze - Speck - Zwiebeln - Bratkartoffeln, A, C, 4

Schnitzel with mushrooms, bacon, onions, fried potatoes

25. CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL 15,9

Champignons - Sahnesauce - Pommes, A, C, G, 4

Schnitzel with champignons

26. ZWIEBELSCHNITZEL 16,5

Schmorzwiebeln - Braune Sauce - Spiegelei - Bratkartoffeln, A, C, 4

Schnitzel with onions, fried egg, fried potatoes

27. PUSZTASCHNITZEL 16,4

Paprika - Zwiebeln - Sauce - Pommes, A, C, 4

Schnitzel with pepper, onions and fries

28. CHILI-BÉARNAISE-SCHNITZEL 16,9

Chili-Béarnaise - Grillgemüse - Pommes, A, C, G

Schnitzel with béarnaise, chili, grilled vegetables and fries

ALLE SCHNITZEL SIND AUCH ALS KLEINERE

PORTION ERHÄLTlich -3,0

29. CORDON-BLEU 22,9

Schinken - Käse - Zitrone - Preiselbeeren - Pommes, A, C, G, 7

Cordon-bleu with bacon, cheese, lemon, lingonberry and fries

Schnitzel-Klassiker

MENÜ

WARME KÜCHE VON 17 - 21 UHR

Dennis Grillspezialitäten

30. GRILLTELLER 25,9

Verschiedene Fleischsorten - Grilltomate - Pommes, 4
Mixed BBQ plate

31. SCHWEINERÜCKENSTEAK "CHAMPIGNONS" 15,9

Champignons - Zwiebeln - Hauskräuterbutter - Pommes, 4, G
Saddle steak with champignons, onions, self-made herb butter and fries

32. HÄHNCHENERUST SPICY 17,4

Chili-Béarnaise - Bandnudeln, 4, A
Chicken with chili-béarnaise and noodles

33. SCHWEINEFILET LADY 16,4

Champignons - Sahnesauce - Gemüse - Kroketten, 4, G
Fillet of pork with champignons, cream sauce, vegetables and croquettes

34. HÄHNCHENERUST SWEET 16,9

Ananas - Pfirsich - Sauce Hollandaise - Käse - Kroketten, G, 4
Chicken with pineapple, peach, hollandaise sauce, cheese and croquettes

35. SCHWEINERÜCKENSTEAK "KLASSISCH" 15,9

Hauskräuterbutter - Grilltomate - Pommes, G, 4
Saddle steak with self-made herb butter, grilled tomato and fries

36. ZWIEBELROSTERATEN 20,5

Rumpsteak - Zwiebeln - Braune Sauce - Bratkartoffeln, 4, I
Onion roast (rumpsteak), onions and fried potatoes

37. SCHWEINEFILET "HIRTE" 19,4

Blattspinat - Schafskäse - Kroketten, G, I
Fillet of pork with spinach, feta cheese and croquettes

38. SCHWEINEFILET "ZÜRICHART" 16,2

Champignons - Zwiebeln - Gewürzgurke - Kroketten, 4, G
Fillet of pork with champignons, onions, pickles and croquettes

39. MUPPETS PLATTE (FÜR 2 PERSONEN) 49,0

Versch. Fleischsorten - 2 Saucen - 2 Beilagen, 4, 3, G
Plenty of meat, 2 sauces and 2 side dishes

AUSZEIT CAFE & RESTAURANT

MENÜ

Warme Küche von 17 - 21 Uhr

40. LACHSFILET 20,9

Grillgemüse - Bandnudeln, A, D, G

Salmon fillet with grilled vegetables and noodles

41. ZANDERFILET 22,5

Zitronenbuttersauce - Rosmarinkartoffeln, D, G, 4

Zander fillet with lemon-butter-sauce and rosemary potatoes

42. BLACK TIGER GARNELEN 24,4

Knoblauchöl - Röstkartoffeln, B, A

Black Tiger shrimps with garlic oil and roasted potatoes

43. FISCHTELLER 29,4

Verschiedene Fischarten - Grillgemüse - Röstkartoffeln, B, D, 4

Fish plate with grilled vegetables and roasted potatoes

44. KIBBELINGE 15,9

Knoblauchsauce - Zitrone - Pommes, A, C

Kibbelinge with garlic sauce, lemon and fries

.....

POMMES, KROKETTEN, SALZKARTOFFELN 3,5

BRATKARTOFFELN, ROSMARINKARTOFFELN,

BANDNUDELN 4,2

OFENKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK 5,5

SCHMORGEWÜRST 5,5

MAYONNAISE, KETCHUP 0,7, 2, C

Aus dem Wasser

Beifügen

50. TAGESDESSERT 7,0

Fragen Sie gerne unser Personal
dessert of the day

51. GEMISCHTES EIS MIT SAHNE 5,2

Mixed ice cream with cream, 1 G

52. VANILLEEIS MIT HEISSE SCHOKOLADE
UND SAHNE 6,5

Vanilla ice cream with hot chocolate and cream, 1 G

53. VANILLEEIS MIT HEISSEN BEEREN UND
SAHNE 6,5

Vanilla ice cream with hot berries and cream, 1,2 G

Desserts

MENÜ

Warme Küche von 17 - 21 Uhr

Allergenzeichnung

A- GLUTENHALTIGES GETREIDE

E- KREESTIERE

C- EIER

D- FISCH

G- MILCH INKL. MILCHZUCKER

H- SCHALENFRÜCHTE, NÜSSE

I- SELLERIE

I- FARBESTOFFE E 100 - E 180 (DAZU
GEHÖREN AUCH BETA-CAROTIN UND
RIBOFLAVIN)

2- KONSERVIERUNGSMITTEL

E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239

E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105

3- ANTIOXIDATIONSMITTEL

E 300 - E 321, E 249 - E 252

4- GESCHMACKSVERSTÄRKER

E 620 - E 650

6- SÜSSUNGSMITTEL

E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957,

E 959 - E 962, E 964 - E 969

7- PHOSPHATE (STABILISATOR UND

WEITERE) E 338 - E 341, E 450 - E452

8- STOFFE ZUR OBERFLÄCHENBEHANDLUNG

WIE Z. B. WACHSE

E 901 - E 905, E 914