

UNSERE APERITIVS

	€
Himbeer-Gin Tonic (1l)	9
Glas Susi (1,n) (Sekt mit Walderdbeer-Likör)	7
Campari Orange (1)	7
Glas Sekt (n)	6
Martini bianco oder rosso	5,5
Pernod oder Ricard	5

Der Drink ganz ohne Alkohol

Martini Florale (n) mit Pfirsich Schweppes	8,5
--	-----

Kaminklause
KLEINIGKEITEN FÜR VORWEG

Baguette (a) getoppt mit hausgemachtem Dattel-Curry Dip (9,g) & Rote Bete Cashew-Dip (o)	8,5
Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage (a,c,g,i)	9
Hausgemachte Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsetoast (9,a,g)	9,5
Myrnas hausgemachte philippinische Frühlingsrollen (a,f)	9
Ziegenfrischkäse (9,g) gratiniert mit Weintrauben, Speck (3,4), Walnuss (o) und Croutons (a)	13
4 Knuspergarnelen (9,a,b) mit Dip	13
Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl mit Baguette (a)	8,5

IN DER KÜCHE AUF DEN TELLER

	€
Putenrahmgeschnetzeltes (9,a,g) mit Pommes frites (a) und Salat (5,9,a,i)	22
Schnitzel „Wiener Art“ (9,a,c,g) mit Pommes frites (a) und Salat (5,9,a,i)	22
Cordon bleu „Kaminklause-Style“ vom Schwein (9,a,c,g) mit Pommes frites (a) und Salat (5,9,a,i)	24
Portion Rahmsauce extra (9,a,g)	4
Portionstütchen Ketchup o. Mayonnaise je	0,8

Kaminklause SALATE, VEGETARISCHES & VEGANES Grün-Restaurant

Veganes Pflanzensteak auf Soja-Weizenbasis ca. 200 g Rohgewicht (a,f) serviert auf gebratenen Zwiebeln mit Pommes frites (a)	25,5
---	------

Bunter Kaminklausen-Salatteller mit Gemüse, Obst & Nüssen (5,9,a,g)	14
--	----

.....wahlweise mit:	Preis zzgl.
gebratenen Putenbruststreifen	8,5
oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark (9,g)	6,5
oder gratiniertem Balkan-Käse (9,g)	10
oder knusprigen Zander-Nuggets (9,a,c,d,g)	11

KAMINKLAUSEN-PLATTE FÜR 2 PERSONEN

€

Schweinefilet mit Kräuterbutter (9.a,g), Rumpsteak mit
gebratenen Zwiebeln & Putenschwenker mit kalten Saucen (9.c,g,j).
Dazu Erbsen-Möhren-Gemüse mit Sauce Hollandaise (9.c,g,i),
Kroketten (a) & Pommes frites (a)

79

Gerne servieren wir Ihnen einen zusätzlichen Teller für einen
Mitesser, incl. einer weiteren Beilage

10

Unsere Weinempfehlung zur Kaminklausen-Platte:

Flasche Pinot Gris, Krier Freres, Luxemburg (weiß), 14%

35

Kaminklause
Grill-Restaurant
SURF & TURF TELLER

Rumpsteak mit 5 argentinischen Rotgarnelen am Spieß (b).

Dazu Pommes frites (a), Kräuterbutter (9a,g)

& Knoblauchmayonnaise (9.c,j).

230g 43

350g 57

500 g 71

Unsere Weinempfehlung zum Surf & Turf Teller:

Flasche Impossible Red, Laborie, Südafrika (rot), 14%

39

UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM SCHWENKER

	€
Putenschwenker	19
Schweinefilet	22
Kaminbraten (Schweinerücken, mager)	20
Rumpsteak ca. 230 g Rohgewicht	25
Rumpsteak ca. 350 g Rohgewicht	37
Rumpsteak ca. 500 g Rohgewicht	53
Rumpsteak ca. 1000 g Rohgewicht	88
Veganes Pflanzensteak auf Soja-Weizenbasis ca. 200 g Rohgewicht (a,f)	16

Je incl. einer kalten Sauce: Knoblauchmayonnaise (9,c,j) Meerrettich (9,g)
Cognac-Ketchup (9,c,g) Scharfe Tomatensalsa

BEILAGEN ZUM FLEISCH NACH LUST UND APPETIT:

Pommes frites o. Kroketten (a)	5,5
Ofenkartoffel mit Kräuterquark (9,g)	6,5
Kleiner bunter Beilagensalat (5,9,a,g)	6,5
Großer bunter Beilagensalat mit hausgem. Kartoffelsalat (5,9,a,c,g,j)	8,5
Erbsen- & Möhrengemüse mit Sauce Hollandaise (9,c,g,i)	6
Kugel hausgemachte Kräuterbutter (9,a,g)	2,5
Rahmsauce (9,a,g,i) o. braune Pfeffersauce (9,a,g,i)	4
Gebratene Zwiebeln	4
Hausgem. kalte Dip Sauce: Knoblauchmayonnaise (9,c,j) o. Meerrettich (9,g)	
o. Cognac-Ketchup (9,c,g) o. scharfe Tomatensalsa	je 1,4
Portionstütchen Ketchup o. Mayonnaise	je 0,8

WAS SÜSSES FÜR HINTERHER

	€
Crème Brûlée (9,c,g) am Tisch flambiert mit einer Kugel Sorbet	11,5
Hausgemachtes Tiramisu im Glas (9,a,c,g)	11,5
Fondant au Chocolat mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne (9,a,c,g)	12
Espresso Sweety - Espresso mit 3 kleinen leckeren Süßigkeiten (1-16,a-o)	13
Gemischtes Eis mit Sahne (9,f,g)	7,5

DAZU ETWAS HEISSES

Tasse Kaffee (10)	3
Tasse Espresso (10)	3
Tasse Espresso Doppio (10)	5
Tasse Cappuccino (9,10,g)	3,9
Kännchen Tee, verschiedene Sorten	6

DIGESTIF FÜR DANACH

Williams, Mirabell oder Himbeere	2cl	3
Baileys (1)	4cl	4
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4cl	5
Grappa 903 Barrique	2cl	5

**Oder einfach fragen was es sonst noch so gibt.
Bei Lars am Schwenker findet Ihr noch einige Schnaps-Spezialitäten.**

BIERE (a)

		€
Bitburger vom Fass	0,3 l	3,9
Cola – Bier (1,4,10,12), Radler	0,3 l	3,9
Flasche Licorne Black	0,33l	4
Benediktiner Weizen vom Fass	0,5 l	5,2
Flasche Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,2
Flasche Bitburger 0,0% o. Radler 0,0%, alkoholfrei	0,33 l	3,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
Flasche Coca Cola oder Coca Cola zero (1,4,10,12)	0,2 l	3
Zitronenlimonade (1,4,12)	0,2 l	3
Flasche Paulaner Spezi (10)	0,5 l	5,2
Flasche Apfelschorle	0,25 l	3
Gerolsteiner classic, medium oder still	0,75 l	6,9
Holunderblüten Schorle	0,2 l	3
Eistee (Zitrone oder Pfirsich)	0,5 l	6,5
Hausgemachte Himbeer-Limonade (1,4,12)	0,3 l	6
Tafelwasser, still mit Früchten	1 l	7

LUST AUF EINEN OFFENEN WEIN 0,25 l _(n)

€

Weißer oder Grauer Burgunder, weiß

Ökonomierat Petgen-Dahm

Perl-Sehndorf

8,5

Merlot, trocken, fruchtig, rot

Süd-Frankreich

8,5

Primitivo, trocken, rot

Italien

8,5

Côtes de Provence, rose

Appellation Contrôlée, Rhone

8,5

Merlot Rose

Ökonomierat Petgen-Dahm

Perl-Sehndorf

8,5

LUST AUF EINE FLASCHE WEIN 0,75 l ⁽ⁿ⁾

€

Weisswein

Pinot Gris, Krier Freres, Luxemburg (weiß), 14%	35
Auxerrois, Weingut Schmitt-Weber, Perl (weiß), 11,5%	33
I Frati, Cà dei Frati, Italien, 13%	39

Rosewein

Barone Montalto, Nero D'Avola Rosato, 12%	33
Rotling Klassik, Weingut Schmitt-Weber, 11%	33
Rosa dei Frati, Cà dei Frati, Italien, 13%	39

Rotwein

Mammut, Abruzzan, Montepulciano (rot), 14,5%	39
Impossible Red, Laborie, Südafrika (rot), 14%	39

Unser Wein-Tip zum Steak:

Primitivo Di Manduria, Riserva, Conte & Campiano (rot), 15%	39
---	----

Nicht genug Auswahl für Sie, fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.

Die Preise dieser Karte sind gültig bis zum Erscheinen einer Neuen.

Und noch was! All' unsere Speisen und Getränke beinhalten
die gesetzl. MwSt. sowie Bedienungsgeld.

Bitte sprechen Sie uns bei einer Allergie oder einer vorliegenden Intoleranz immer an. Wir helfen Ihnen gerne weiter und beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihres Lieblingsgerichts.

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide (wir haben unsere Pommes frites mit a gekennzeichnet, da in der Fritteuse auch getreidehaltige Produkte frittiert werden)
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier & Eierzeugnisse
- d) Fisch & Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- f) Soja & Sojaerzeugnisse
- g) Milch & Milcherzeugnisse
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- j) Senf
- k) Sesamsamen & Sesamerzeugnisse
- l) Lupine & Lupinenerzeugnisse
- m) Weichtiere
- n) Schwefeldioxid & Sulfit (E220-E228)
- o) Nüsse

Zusatzstoffe:

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Nitritpökelsalz
- 4) Mit Antioxidationsmittel
- 5) Mit Geschmacksverstärker (also in allem in dem die saarl. Nationalwürste „Maggi“ drin ist)
- 6) Geschwefelt
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Milcheiweiß
- 10) Koffeinhaltig
- 11) Chininhaltig
- 12) Mit Süßungsmittel
- 13) Enthält eine Phenylalinquelle
- 14) Gewachst
- 15) Mit Taurin