

Suppen

	Tasse	Teller
Tomatencremesuppe g/2 verfeinert mit Sahne	4,40 €	5,40 €
Soljanka g/2/j mit Sauerrahm	4,90 €	5,90 €
Gulaschsuppe 2	5,10 €	6,10 €

Salate

Kleiner gemischter Salat	5,90 €
Großer gemischter Salat	9,90 €
Salat Schafskäse g Schafskäsewürfel auf Blattsalat der Saison mit Oliven, Gurken, Tomaten und Paprika & roten Zwiebelringen	12,20 €
Salat Thunfisch c/d/2 zarter Thunfisch auf Blattsalat der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika und einem gekochtem Ei & Roten Zwiebelringen	12,50 €
Salat mit gebackenen Hähnchenstreifen a/c panierte Hähnchenbruststreifen auf Blattsalat der Saison mit Gurken, Tomaten und Paprika	14,90 €
Clauert- Stuben- Salat 2/7 pikant marinierte und gebratene Hähnchenstreifen mit frischen Champignons, an Blattsalat der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika	15,50 €
Salat mit gebratenen Garnelen b in Olivenöl gebratene Garnelen, auf Blattsalat der Saison	17,20 €
Steak und Salat gebratenes Rumpsteak mit Blattsalat der Saison und geriebenen Parmesan	22,60 €

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette,
unser Hausdressing, Honig- Senf- Dressing oder wahlweise Joghurtdressing g/j/4

Vorspeisen

Würzfleisch a/g mit Pilzen und Käse überbacken	5,90 €
Tomatenbaguette a/g mit Knoblauch und Oliven	5,90 €
Tomate- Mozzarella- Caprese a/g Mozzarella- und Tomatenscheiben mit Olivenöl und Frischem Baguette	6,60 €
Finger- Food- Platte 2/a/g/1 3 Frühlingsrollen, 2 Chicken Wings, 3 Mozzarella Sticks und 3 Chili- Cheese- Nuggets an zweierlei Dip	11,60 €

Vegetarisch

Panierter Camembert a/c/2/5 mit Preiselbeeren und einem kleinen Salatbukett	9,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark g/j an Blattsalat der Saison mit Gurken, Tomaten und Paprika	10,20 €
Gnocchi im Tomatensud 2/a/c/g mit Pesto und Parmesan	10,80 €
Penne „al Arrabiata“ a/c Penne mit Tomatensoße, Jalapenos und Knoblauch dazu geriebener Parmesan	10,90 €
Gemüsegratin c/g/2/k Gemüse- Auflauf mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken	11,40 €

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen a/g/2 mit Schmand, Käse, Speck und Zwiebeln	11,80 €
Flammkuchen Schafskäse a/g/2 mit Schmand, Käse, Schafskäse, Oliven und Frühlingszwiebeln	12,20 €
Flammkuchen Thunfisch a/d/g/2 mit Schmand, Käse, Thunfisch, Kapern und roten Zwiebeln	12,60 €

Klassiker

Bauernfrühstück c/2 Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Ei und Gewürzgurke	12,20 €
Deftiger Gulasch a/2 Schweinegulasch mit Nudeln	13,90 €
Hamburger Schnitzel a/c mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier	17,90 €
Rinderroulade „Klassische Art“ g/j mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	18,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ a/g mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Apfel	19,40 €
Rumpsteak „Rustikal“ g/2 mit Bratkartoffeln, geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter	22,90 €

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ a/c/j paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und kleinem Salatbouquet	16,20 €
Hähnchengeschnetzeltes g/3/7 gebratene Hähnchenbruststreifen mit Paprika und Champignons in Rahm an Basmatireis	16,50 €
Jäger- Steak oder Jäger- Schnitzel a/c/g gebratenes oder paniertes Schweinesteak an Rahmchampignons mit Kroketten	17,20 €
Hähnchenbrust g/j zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet an einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark dazu ein kleiner gemischter Salat	17,40 €
Rumpsteak mit Pfeffersoße 7/2/a mit frischem Gartengemüse und Kartoffelspalten	22,80 €
Brathering 2/d mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen	14,50 €
Garnelen Pfanne b gebratene Garnelen in Olivenöl- Knoblauch- Sud mit frischem Baguette	17,90 €
Gebratenes Zanderfilet a/g/j/h/d mit Spreewälder Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln	18,40 €
Forelle „Müllerin Art“ a/d/h mit Salzkartoffeln, Mandelbutter und einem kleinen Gurkensalat	18,40 €

Liebe Gäste, bitte beachten Sie auch
unsere Saisonalen- und Spezialangebote
auf den Kreidetafeln.

Serviert in der heißen Pfanne

„Curry- Pfanne“ 2/5 12,90 €
Currywürste mit hausgemachtem Tomaten- Curry- Ketchup und Pommes Frites

Steak oder Schnitzel Würzfleisch a/c/g/7 18,30 €
gebratenes oder paniertes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse
überbacken, dazu Kroketten

Clauert- Stuben- Pfanne g/a/7 19,90 €
kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinerückensteak auf
frischem Gartengemüse, Rahmchampignons, Kroketten und Kräuterbutter

Bei unseren Speisen sind Beilagen Änderungen möglich.
Für Bratkartoffeln & Kartoffelpüree ist ein kleiner Aufpreis von 1,50 €
und für eine Ofenkartoffel 2,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Pommes Frites 3,90 €
(große Portion) mit Ketchup oder Mayonnaise

„Kim Possible“ a/c/2 4,90 €
Nudeln mit Tomatensoße

„Sponge Bob“ a/c/d/7 6,30 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup

„Bob der Meister“ a/c 6,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup

Milchreis g/5/7 5,20 €
mit Zimt und Zucker oder Apfelmus

Kinderbecher „Anton“ g/5/7 4,50 €
eine Kugel Schoko- und Erdbeereis mit Sahne und bunten Streuseln

Eis- und Dessertkarte

Eiskaffee oder Eisschokolade g/8 4,90 €

1 Kugel Vanilleeis mit Kaffee oder Kakao & Sahne

Sanfter Engel g/5 4,30 €

1 Kugel Vanilleeis und Orangensaft

Gemischtes Eis g/5/1 5,90 €

je 1 Kugel Vanille, Erdbeere, Schokoladeneis mit Sahne

Schokobecher g/h 6,90 €

2 Kugeln Schokoladen- und 1 Kugel Vanilleeis, Sahne und Schokosoße

Schwedenbecher g/2/h 7,40 €

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

Baileysbecher g/h/8/1 7,60 €

2 Kugel Vanille- und 1 Kugeln Schokoeis mit Baileyslikör und Sahne

Schwarzwaldeisbecher g/h/5 7,60 €

2 Kugeln Vanille- und 1 Kugel Schokoeis mit Kirschen, Kirschwasser, Schokosoße und Sahne

Warmer Apfelstrudel a/c/h/5 6,90 €

mit Vanillesoße und Schlagsahne

„Heiß- Kalte- Verführung“ a/c/g/5 7,40 €

Belgische Waffel mit Heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

Schokotraum c/g/h/5/7 7,50 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanillekirschen und 1 Kugel Vanilleeis

Eine Kugel Eis 1,80 €

Unsere Eissorten: Schokoladen-, Erdbeer- und Vanilleeis