

NEU

Vegetarisch

Vorspeise

- | | |
|---|----------------|
| 01 Hausgemachte Tomatensuppe | 6,90 € |
| Mit Sahnehäubchen, Basilikum und Baguette | |
| 04 Hausgemachte rote Linsensuppe | 6,90 € |
| Pikant gewürzt George Style | |
| 06 Frischer Blattspinat | 10,90 € |
| Mit Knoblauch, Sahne und Käse überbacken | |
| 60 Gemüsequiche | 5,90 € |

Hauptgericht

- | | |
|--|----------------|
| 36 Vegetarischer Auflauf | 14,90 € |
| Mit Kartoffeln, Spinat an Sahne und Käse überbacken | |
| 61 Manta II Teller | 7,90 € |
| Currywurst Pommes Frites | |
| 62 Burger Varianten | 17,20 € |
| Alle Burger servieren wir mit frischem Salat, roten Zwiebeln
Tomaten und Gurken
Die besondere Note sind die selbst hergestellten Saucen und
Der Irish Cheddar, der den Burger abrundet dazu Pommes Frites | |

Suppen

- | | |
|--|---------------|
| 01 Hausgemachte Tomatensuppe extra leicht | 6,90 € |
| Mit Sahnehäubchen, Basilikum und Baguette | |
| 02 Hausgemachte Gulaschsuppe | 7,90 € |
| Pikant gewürzt, dazu Baguette | |
| 04 Hausgemachte rote Linsensuppe | 6,90 € |
| Würzig pikant George Style | |

Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 03 Camembert gebacken | 9,90 € |
| Mit Preiselbeeren dazu Butter und Baguette | |
| 05 Scampi | 14,90 € |
| Scampi an Tomaten Knoblauchsauce dazu Baguette | |
| 06 frischer Blattspinat | 10,50 € |
| Mit Knoblauch, Sahne und Käse überbacken dazu Baguette | |
| 08 Kartoffeltaler | 9,00 € |
| Mit Thunfisch, Tomate und Käse überbacken | |

Salate

- 07 Kleiner gemischter Salat** **6,90 €**
Mit frischen Salaten der Saison
- 10 Großer Salat mit Hähnchenbruststreifen** **14,90 €**
Frische Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
- 11 großer Fitnesssteller mit Thunfisch** **14,90 €**
Frischer Salat der Saison, Mais, Tomate, Gurke, Schinken,
Käse, Thunfisch, Ei 2,3,4

Wählen sie ihr Dressing zu den jeweiligen Salaten

- | | | | |
|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| - Joghurt Dressing | eigene Herstellung | - Apfel Dressing | eigene Herstellung |
| - Limetten Dressing | eigene Herstellung | - Trauben Dressing | eigene Herstellung |
| - Essig Öl | | | |

Amateur Liga

- 20 Manta Teller** **7,90 €**
Currywurst Pommes Frites 1,2,3,4
- 23 Frikadelle mit Pommes Frites** **6,90 €** 1,2,3,4

Schnitzel

- | | |
|---|----------------|
| 12 Schnitzel „ Wiener Art „ | 14,90 € |
| Vom Schweinerücken | |
| 13 Jägerschnitzel | 16,00 € |
| Vom Schweinerücken, mit einer hellen Pilzsauce an Speck und Zwiebel 1,2,4 | |
| 14 Paprikaschnitzel | 16,00 € |
| Vom Schweinerücken, mit einer schmackhaften Sauce aus Paprika, Tomate und Zwiebel 1,2,4 | |
| 15 Zwiebelschnitzel | 16,00 € |
| Vom Schweinerücken, mit in der Pfanne gedünsteten Zwiebeln | |
| 16 Schnitzel „ Holsteiner Art „ | 17,20 € |
| Vom Schweinerücken, mit krossem Bacon und 2 Spiegeleiern | |
| 17 Schnitzel Hawaii | 17,20 € |
| Vom Schweinerücken, mit Ananas und Käse überbacken 1,2,3,4 | |
| 18 Ladyschnitzel | 17,20 € |
| Putenbrust mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Käse überbacken 1,2,3,4 | |
| 19 Spinaci Schnitzel | 18,30 € |
| Mit Blattspinat, Knoblauch und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise 1,2,3,4 | |
| 22 Bolo Schnitzel | 18,30 € |
| Mit BologneseSauce und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise | |

**Zu allen Schnitzelvarianten servieren wir einen kleinen Salat
und wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln**

Nudelgerichte

- 24 Spaghetti Aglio & Olio** **14,90 €**
Mit Olivenöl, frischem Knoblauch, Peperoni und Petersilie
- 25 Spaghetti „ Bolo „ arrabiata** **17,20 €**
Mit Hackfleischsauce und Parmesan
- 26 Spaghetti a la Mambo** **17,20 €**
Mit einer würzigen Tomaten – Kräuter Reduktion garniert mit 3 dezenten Schnitzeln

Zu allen Nudelgerichten reichen wir einen kleinen Salat

Quer Beet

- 30 Cordon Bleu** **18,30 €**
Vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse
mit Pommes Frites und kleinem Salat 2,3
- 37 Spinaci Cordon Bleu** **18,30 €**
Vom Schweinerücken gefüllt mit Spinat und Käse
Mit Pommes Frites und kleinem Salat
- 31 Heringsstip** **13,70 €**
Mit Sahnesauce, Zwiebeln, Gurke und Apfel, dazu Bratkartoffel und Salat 2,3,4
- 33 Kabap a la George** **17,20 €**
Mit Pommes Frites, 2 Dips und Salat mit Limettendressing
- 34 Höllentopf aus der Teufelsküche** **16,00 €**
Kartoffelauflauf mit Gehacktem, Tomaten und Möhren Käse überbacken
Und der natürlichen Schärfe der Jalapenos dazu ein Beilagensalat
- 35 Kartoffelauflauf** **16,00 €**
Mit Gehacktem, Tomaten und Möhren pikant gewürzt mit Käse überbacken
dazu ein Beilagensalat
- 36 Vegetarischer Auflauf** **14,90 €**
Mit Kartoffeln Spinat an Sahne und mit Käse überbacken

Burger



Alle Burger (200 g Rindfleisch Patty) servieren wir mit frischem Salat, roten Zwiebeln, Tomaten und Gurken.

Die besondere Note sind unsere selbst hergestellten Saucen und der Irish Cheddar, der den Burger abrundet. Dazu servieren wir Pommes Frites.

50 ETuS Burger **17,20 €**

Jalapeños und frisch gedünstete Paprika

51 Sweet ETuS Burger **17,20 €**

Mit milden Peperoni

52 US ETuS Burger **17,20 €**

Mit Bacon und BBQ Sauce ^{1,2,7}

53 Gigant ETuS Burger ^{1,2,7} **18,30 €**

Mit Bacon und Spiegelei

Alle Burger sind natürlich auch als Doppelburger für euch bestellbar

Double up 400 g Rindfleisch **6,90 €**

Alle Preise incl. MwSt und Service

Extras

Portion Pommes Frites	4,00 €
Portion Kroketten 6 Stück	5,60 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel	6,90 €
Frikadelle	3,10 €
Spiegelei	1,20 €
Mayonnaise	0,90 €
Ketchup	0,90 €
Currysauce	1,70 €
Jägersauce	2,50 €
Paprikasauce	2,50 €
Sauce Hollandaise	3,50 €

Wichtig

Für Allergiker haben wir an der Theke zu unseren Speisen eine Liste ausliegen, aus der alle Allergie relevanten Stoffe zu entnehmen sind.

Unser Personal hilft ihnen gerne weiter.

Zusatzstoffkennzeichnung; 1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 6 enthält eine Phenylalaninquelle, 7 Antioxidationsmittel, 8 Phosphat, 9 Milcheiweiß, 10 Koffeinhaltig, 11 Chinin haltig, 12 geschwärzt, 13 geschwefelt, 14 Nitritpökelsalz, 15 Nitrat, 17 Taurin, 18 genetisch veränderter Rohstoff

Alle Preise incl. MwSt und Service

Warme Getränke

Pot Kaffee 2,50 €

Cappuccino 3,00 €

Pot Tee 2,00 €

Biere

König Pilsener 0,2l 2,00 €

0,3l 3,00 €

König Pilsener AF

0,3l 3,00 €

Alster (mit Fanta) 0,2l 2,00 €

0,3l 3,00 €

Radler (mit Sprite) 0,2l 2,00 €

0,3l 3,00 €

Pils Schuß 0,2l 2,00 €

0,3l 3,00 €

Diebels Alt 0,2l 2,00 €

0,3l 3,00 €

Krefelder 0,2l 2,00 €

0,3l 3,00 €

Malzbier 0,2l 2,00 €

0,3l 3,00 €

Weizen

Benediktiner hell 0,5l 5,00 € Benediktiner AF hell 0,5l 5,00 €

Erdinger hell 0,5l 5,00 € Erdinger AF hell 0,5l 5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,10} 0,3l 2,50 €

Coca Cola light ^{1,2,4,6,10} 0,3l 2,50 €

Fanta ^{3,6} 0,3l 2,50 €

Sprite ⁶ 0,3l 2,50 €

Spezi ^{1,5,6,10} 0,3l 2,50 €

Apfelschorle ^{3,4} 0,3l 2,50 €

Mineralwasser 0,25l 2,00 €

stilles Wasser 0,25l 2,00 €

Apfelsaft ^{1,2} 0,2l 2,80 €

Orangensaft 0,2l 2,80 €

Tonic Water ^{2,11} 0,2l 2,80 €

Bitter Lemon ^{2,11} 0,2l 2,80 €

Red Bull ^{1,2,3,4,10} 0,2l 3,70 €

Sangrita 2cl 2,00 €

Longdrinks

Aperol Spritz ⁵	5,50 €	Whisky Cola	6,50 €
Wodka Red Bull	5,50 €	Asbach Cola	5,50 €
Wodka Lemon	5,50 €	Campari Orange	5,50 €
Wodka Orange	5,50 €	Bacardi Cola	5,50 €
Mariacron Cola	5,50 €	Batida Kirsch	5,50 €
103er Cola	5,50 €	Jägermeister Cola	5,50 €
Gin Tonic	5,50 €	Captain Morgan Cola	5,50 €

Weine und Sekt

Rotwein Merlot trocken 0,2l 3,90 €

Grand Sud Frankreich

Rose Merlot rose tr. 0,2l 3,90 €

Heinrich Gies Pfalz

Weißwein Riesling trocken 0,2l 3,90 €

Dürkheimer Fuchsmantel Heinrich Gies Pfalz Kabinett

Weißwein Riesling 0,2l 3,90 €

Ungsteiner Honigsäckel Heinrich Gies Pfalz Kabinett

Weißwein Grauburgunder tr. 0,2l 3,90 €

Heinrich Gies Pfalz

Weißwein Riesling lieblich 0,2l 3,50 €

Weißwein Schorle 4,50 €

Rotweinschorle 4,50 €

Sekt Fürst Metternich 0,2l 7,00 €

Hugo 0,2l 3,00 €

Zusatzstoffkennzeichnung; 1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 6 enthält eine Phenylalaninquelle, 7 Antioxidationsmittel, 8 Phosphat, 9 Milcheiweiß, 10 Koffeinhaltig, 11 Chinin haltig, 12 geschwärzt, 13 geschwefelt, 14 Nitritpökelsalz, 15 Nitrat, 17 Taurin, 18 genetisch veränderter Rohstoff

Spirituosen

Obstbrände 2cl

Obstler	2,00 €
Williams Birne	2,00 €
Grappa	2,50 €

Bitter 2cl

Jägermeister	2,00 €
Underberg	2,00 €
Fernet Branca	2,00 €
Kümmerling	2,00 €
Killepitsch	2,00 €
Schrobbeler	2,00 €

Liköre 2cl

Sambuca	2,00 €	Sambuca Caffè	2,00 €
Dirty Harry	2,00 €	Bessen Genever	2,00 €
Cointreau	2,00 €	Feigling Coco Biscuit	2,00 €
Berentzen Appelpkorn	2,00 €	Berentzen Fruchtige	2,00 €
Julischka	2,00 €	43er	2,00 €

Liköre 4cl

Bailey´s	4,00 €	Meadows Coffee Cream	4,00 €
Ramazzotti	4,00 €	Amaretto	4,00 €
Batida de Coco	4,00 €	Amaretto Sahne	4,50 €

Klare Spirituosen 2cl

Doppelkorn	2,00 €	Wodka	2,00 €
Feigling	2,00 €	Wodka Nuts & Nougat	2,00 €
Tequila	2,00 €	Bokma Genever	2,00 €
Ouzo	2,00 €	Malteser	2,00 €
Jubilaeums Akvavit	2,00 €	Bacardi	2,00 €
Gin	2,50 €		

Weinbrände 2cl

Mariacron	2,50 €	Osborne 103er	2,00 €
Asbach Uralt	2,50 €		

Kukki Cocktail

Mal was Neues ausprobieren – der Cocktail vom Grill

Lasst euch überraschen

El Presidente	6,50 €
Mojito	6,50 €
Pink Grapefruit	6,50 €
Colada	6,50 €
Sex on the Beach	6,50 €
Wild Passion Fruit	6,50 €
Colada	6,50 €
Red Berry	6,50 €

Echtes Eis, frische Früchte, bester Geschmack

Frei von künstlichen Farb- und Konservierungsmitteln

Vegan und glutenfrei !!!

Vio Schorlen	0,3L	2,50 €
Vio Säfte	0,3L	2,50 €
Vio Limonaden	0,3L	2,50 €

Vereinsgaststätte ETuS Wedau

Verweilt bei uns im schönen Biergarten oder auch im Innenbereich und genießt die Zeit und die Natur.

Wir geben unser Bestes um euch den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Ob bei einem kühlen Bier, einem Cocktail vom Grill oder einem kalten Softdrink, ihr seid bei uns in guten Händen.

Auch für das leibliche Wohl ist bei uns immer gesorgt. Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich vom Metzger unseres Vertrauens und verarbeiten in unserer Küche nur beste Ware. Alle Salate und Obst sowie die Kräuter stammen aus der Region. Lediglich tropische Früchte und Edelfleischsorten beziehen wir aus zertifizierten Betrieben aus dem Ausland. Alle Soßen und Dressings stammen aus eigener Herstellung nach unseren eigenen Rezepten. Selbst unsere Kuchen backen und fertigen wir nach eigenen Rezepten selber. Sollten hierzu Fragen bestehen, geben wir ihnen gerne Auskunft.

Unser Küchenchef ist stets bemüht, neue Gerichte für euch zu zaubern und auch da sind Anregungen immer willkommen