


**GASTHOF
VELTEN**
DEUTSCHE & MEDITERRANE KÜCHE


Vorspeise und Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salat	5,90 €
Dressing nach Wahl	
Bruschetta (1) / 3 Stk.	6,90 €
geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln	
Garnelen in Knoblauchöl (2)	11,90 €
mit frischen Kräutern und Baguette serviert	
Vitello Tonnato (2,7,10)	12,50 €
Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Soße und Baguette	

Dressings: Kräuter-Joghurt-Dressing
 Balsamico-Vinaigrette

Suppen

Tomatensuppe (1,7)	5,50 €
feine Tomatensuppe mit Buttercroutons	
Flädlesuppe	5,50 €
kräftige Consumè mit Streifen von Kräuterpfannkuchen	

Allergenliste:

- 1 - Glutenthaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- 2 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 9 - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 - Schwefeldioxid und Sulfit (Weißwein, Essig u. Ä.)

Grün - Gesund
„Warm und kalt“

Fitness Salat (1,3,7,10)	14,90 €
Verschiedene Salate / Hähnchenbruststreifen, Baguette, Dressing nach Wahl	
Argentina Salat (7,10)	16,90 €
mit gegrillten Rindfleischstreifen auf Portweinjus, Baguette, Dressing nach Wahl	
Salat (2,7,10)	17,90 €
Verschiedene Salate mit Garnelen auf Weißwein-Knoblauch-Sahne- Soße und Baguette, Dressing nach Wahl	

Pasta

Penne Arrabiata (1,7)	13,90 €
scharfe Tomatensoße mit Knoblauch und frischen Kräutern und Parmesan	
Tagliatelle mit Garnelen (1,2,7)	17,90 €
Bandnudeln mit Garnelen in Knoblauch-Sahne-Soße und Parmesan	
Nudelpfanne „Art des Hauses“ (1,3,7)	15,90 €
Penne mit Tomaten-Sahne-Soße, Schinken, Champignons und Käse überbacken	

Allergenliste:

- 1 - Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- 2 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 9 - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 - Schwefeldioxid und Sulfite (Weißwein, Essig u. Ä.)

Hähnchengerichte

Hähnchenbrustfiletmedaillons (1,3,7)	18,90 €
mit gebutterten Pfirsichen und Käse überbacken – dazu Kroketten	
Hähnchenbruststreifen (7)	19,50 €
in Champignons-Rahm-Soße, dazu Kräuterspätzle	

Hauptgerichte vom Schwein

Schweinefiletmedaillons (1,3,7)	22,90 €
mit Champignon-Rahm-Soße und Bratkartoffeln	
Jägerschnitzel vom Schwein (1,7)	19,90 €
mit Champignon-Rahm-Soße und Bratkartoffeln	
Paniertes Schnitzel vom Schwein (1,3,7)	15,90 €
dazu Pommes Frites	
Filetspitzen vom Schwein (1,3,7)	22,90 €
zarte Spitzen vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Portweinjus, dazu Kräuterspätzle	

Allergenliste:

- 1 - Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- 3 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Steaks

Argentinisches Rumpsteak 26,90 €
250gr. / frisch vom Grill mit Kräuterbutter

Beilage nach Wahl

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,50 €
Steakhousefrites	4,00 €
Speckbohnenbündchen	5,90 €

Fisch - Gerichte

Fischteller (1,4,7,9,10) 26,90 €
mit drei verschiedenen Fischfilets - Seelachs, Rotbarsch, Zander,
Remoulade / Bratkartoffeln

Rotbarschfilet (1,4,7,10) 23,90 €
Rotbarschfilet gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln

Zanderfilet (1,4,7,9) 23,90 €
Zanderfilet gebraten, auf pikanter Senfsoße an Champignon-Lauch-
Gemüse, Salzkartoffeln

Pannfisch (1,4,7,10) 20,90 €
gebratenes Seelachsfilet, pikante Senfsoße, dazu Salzkartoffeln

Allergenliste:

- 1 - Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- 4 - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 9 - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse