

Suppen

Ungarische Gulaschsuppe <small>2,3,9</small>	8,--
Französische Zwiebelsuppe überbacken <small>4,1</small>	8,--
Tomatencremesuppe	7,--

Salatvariationen

In Joghurtdressing oder Sauce Vinaigrette oder Hausdressing

Kleiner Salat	5,--
Mittlerer Salat	7,--

Großer Salatteller mit

geschnetzeltem Putenbrustfilet	17,--
Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen	14,--
2 Schweinelendchen vom Grill	18,--
Rinderfiletstreifen und Grana Padano	23,--
Salat Thunfisch und Antipasti	17,50

Kleinigkeiten - Vorspeisen

„Chicken Kaarage“, knusperig fritierte Hähnchenteile mit einem Sweet Chili Dip	11,--
Ofenfrisches Baguette mit drei Dips	8,50
Landhauskartoffeln mit Aioli	7,50
Babyscampi in Knoblauch-Kräuterbutter	14,90
6 Grünschalmuscheln mit Würzbutter überbacken, Brot <small>4,1</small>	11,--
„Frikandell Special“, Zwiebel, Mayo, Ketchup, Brot <small>4,1</small>	6,50
Gebratene Champignons mit Aioli und Brot	9,50

aus der Kartoffelküche

“Kartoffeltrio”

Ofenkartoffel mit Aioli und Shrimps , Gratin mit Blattspinat und Schinken
Rösti mit Schweinelendchen und Champignonrahm _{2,3,9}
20,90

Bratkartoffeln mit Spiegelei und Speck,
garniert mit Salaten der Saison _{2,3,9}
13,90

Ofenkartoffel mit:

Kräuterquark	8,60
Aioli	8,60
Kräuterquark und Käse überbacken	10,20
Kräuterquark und geschnetzeltem Putenbrustfilet	16,90
Hackfleischsauce und Käse überbacken	14,20
Norweger Räucherlachs und Kräuterquark _{2,3,9}	18,--

Knusperige Kartoffelrösti mit:

Norweger Räucherlachs und gebratenen Shrimps
serviert mit Sahnemeerrettich
20,90

Kartoffelgratin mit:

Tomatensauce, Paprika und Käse überbacken _{2,3,9}	13,90
Blattspinat, Tomaten und Käse überbacken	13,90
Würziger Hackfleischsauce und Käse überbacken	14,50

dazu empfehlen wir einen gemischten Salat im Rahmdressing oder Sauce Vinaigrette

aus der Landhausküche

Drei Schweinelendchen
mit grünem Pfeffer
in Cognacrahmsauce,
serviert mit pommes frites
und Bohnenbündchen
22,50

Käseschnitzel“
Putenbrustfilet mit Tomatensauce,
Schinken, Käse überbacken
Kartoffelkroketten_{2,3,9}
und Gurkensalat
23,50

Filet vom Norweger Fjordlachs
in Limettensauce
karamelierte Zuckerschoten,
Süßkartoffel pommes frites
27,50

Garnelenspieße vom Grill
Zitrone, Aioli,
gebackene Kartoffelecken
gemischter Salat
24.50



Rinderfiletmedallions "Strindberg"
mit Senfzwiebeln überbacken
auf Blattspinat angerichtet
Kartoffelkroketten_{8,3}
34,00

Rumpsteak "Cafe de Paris"
mit Würzbutter überbacken
pommes frites
Bohnenbündel_{2,3,9}
29,50

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln,
Pfefferrahmsauce,
Bratkartoffeln
Kleiner Salat
28,50

Rinderfiletsteak vom Grill,
schwarze Pfefferjus,
Bratkartoffeln,
karamelierte Zuckerschoten
36,00

aus der Landhausküche

Frikadelle mit Schmorzwiebeln,
und Spiegelei,
junger Wirsing in Rahm,
Bratkartoffeln_{2,3,9}
17,90

Schweinsrahmgulasch
mit frischen Champignons,
hausgemachte Spätzle
Apfelkompott-Preiselbeeren
16,50

“Krüstchen”
2 Schweinefilets in Champignonrahm
garniert mit Salaten der Saison
18,50



Schnitzelvariationen

in Brotkrume panierte Schnitzel vom Schweinerücken
serviert mit pommes frites oder Wedges und kleinem Salat

Schnitzel „Wiener Art“,

“Zwiebelschnitzel”,
mit geschmorten Zwiebeln

Schnitzel „Balkan Style“
mit Paprikastreifen und Zwiebeln in Chilisauce

“Jägerschnitzel”,
Champignons in Rahmsauce

19,50



Gebratener Westfälischer Panhas,
Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln
Gewürzgurke und Spiegelei_{1,2,3,9}
16,90

Schweinenacken “Schönebeck”
Schmorzwiebel,
gebratene Champignons, Spiegelei
serviert mit Bratkartoffeln
20,90

Veggie

-vegetarisches-

Blattspinat gefüllte Wiesenchampignons
mit Käse überbacken,
ofenfrisches Baguette
13,50

„Schwäbische Käsespätzle“
hausgemachte Spätzle mit Schmorzwiebeln
in einer Käse-Sahnesauce überbacken
15,70

In Brotkrume panierte Schnitzel von Kohlrabi
in einer leichten Kräuterrahmsauce,
Bratkartoffeln
gemischter Salat
16,50

In Panko paniert Camembert gebacken,
Preiselbeeren,
Salatgarnitur,
ofenfrisches Baguette
15,20

„Schönebecker Veggie Quartett“
Gratin Tomate, Paprika
Rösti mit Zwiebeln, Champignons und Spiegelei,
Ofenkartoffel mit Quark,
Salat
17,50

Dessert

Süsse Sachen

**Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce
und Schlagsahne ,
8,50**

Creme Brûlée
Mit flambiertem Rohrzucker
Serviert mit Himbeersauce ,
7,50

„Apfelkrapfen“
Apfelringe im Backteig mit Zimtzucker
auf Vanillesauce angerichtet ,
9,20

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, ersatzweise auch mit Nitritpökelsalz, 3 Antioxidations
4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat,
10 Koffein, 11 Chinin, 12 Betacarotin, 13 Phenylalaninquelle
Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch,
h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Leinsamen, l Lupinen, m Weichtiere, n Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Produkte , auch die nicht durch Buchstaben gekennzeichneten,
können Spuren sämtlicher vorbezeichneten Allergene enthalten.
Alle Produkte die Allergene enthalten werden in einer gesonderten Karte aufgeführt.

Sie wünschen mündliche Auskunft ?
Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Kindermenü



Crispy Puten Nuggets
oder ein Schnitzel

Mayo **pommes frites**
und *Ketchup*

ein Softdrink

danach

ein Eis

9,50

Frische Reibekuchen

Reibekuchen "klassisch"
Apfelkraut, Apfelkompott
Schwarzbrod und Butter

10,50

Reibekuchen mit geräuchertem
Norweger Lachs und
Sahnemeerrettich

16,50

Mittwochs und Donnerstags
Solange der Vorrat reicht
oder auf Vorbestellung