

## Suppen

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

## Salatvariationen

In Joghurtdressing oder Sauce Vinaigrette oder Hausdressing

Kleiner Salat	5,--
Mittlerer Salat	7,--
Großer Salatteller mit	
geschnitztem 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 frittierte 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 <sup>4,1</sup>	11,--
„Frikandell Special“, Zwiebel, Mayo, Ketchup, Brot <sup>4,1</sup>	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 <sup>2,3,9</sup>

20,90

Bratkartoffeln mit Spiegelei und Speck,  
garniert mit Salaten der Saison <sup>2,3,9</sup>

13,90

#### Ofenkartoffel mit:

Kräuterquark	8,60
Aioli	8,60
Kräuterquark und Käse überbacken	10,20
Kräuterquark und geschnetztem Putenbrustfilet	16,90
Hackfleischsauce und Käse überbacken	14,20
Norweger Räucherlachs und Kräuterquark <sup>2,3,9</sup>	18,--

#### Knusperige Kartoffelrösti mit:

Norweger Räucherlachs und gebratenen Shrimps serviert mit Sahnemeerrettich	20,90
---	-------

#### Kartoffelgratin mit:

Tomatensauce, Paprika und Käse überbacken <sup>2,3,9</sup>	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<sub>2,3,9</sub>  
und Gurkensalat  
23,50

Filet vom Norweger Fjordlachs  
in Limettensauce  
karamalisierte 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<sub>8,3</sub>  
34,00

Rumpsteak "Cafe de Paris"  
mit Würzbutter überbacken  
pommes frites  
Bohnenbündel<sub>2,3,9</sub>  
29,50

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

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

## aus der Landhausküche

Frikadelle mit Schmorzwiebeln,  
und Spiegelei,  
junger Wirsing in Rahm,  
Bratkartoffeln<sub>2,3,9</sub>  
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<sub>1,2,3,9</sub>  
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 panierter 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

**Crème 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*  
*Schwarzbrot und Butter*

10,50

*Reibekuchen mit geräuchertem*  
*Norweger Lachs und*  
*Sahnemeerrettich*

16,50

Mittwochs und Donnerstags  
Solange der Vorrat reicht  
oder auf Vorbestellung