Restaurant

Ziegelbusch

Inhaber: Karl-Heinz Kirsch
Kranichsteiner Straße 183
64289 Darmstadt
Telefon: 06151-9671044

Sehr verehrter Gast,
Herzlich Willkommen im Restaurant „Ziegelbusch“.
Erlauben Sie uns heute Ihren Gaumen zu verwöhnen.
Wir sind stets bemüht aus Küche und Keller beste Leistung
zu erbringen und jeden unserer Gäste zufrieden zu stellen.

Ihr Ziegelbusch-Team

	Biere vom Fass		**Euro**
21	Braustüb‘l Spezial Export	0,4 l	3,80
23	Braustüb‘l Pilsener	0,3 l	3,30
24	Braustüb‘l Pilsener	0,4 l	3,80
25	Braustüb‘l Märzen dunkel	0,3 l	3,30
26	Braustüb‘l Märzen dunkel	0,4 l	3,80
28	Radler	0,4 l	3,80

	Flaschenbiere		
20	Braustüb‘l Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	4,20
30	Braustüb‘l Weißbier Hefe hell	0,5 l	4,20
31	Braustüb‘l Weißbier Hefe dunkel	0,5 l	4,20
32	Braustüb‘l Weißbier Kristallklar	0,5 l	4,20
33	Braustüb‘l Alkoholfrei	0,33 l	3,30

	Apfelwein		
34	Apfelwein	0,25 l	2,40
35	Apfelwein Süß/ Sauer gespritzt	0,25 l	2,40
36	Apfelwein Süß/ Sauer gespritzt	0,5 l	4,00
38	Weinschorle rot	0,2 l	4,40
39	Weinschorle weiß	0,2 l	4,40

	Aperitifs		
40	Sandemann Sherry	5 cl	4,00
42	Campari Orange (1)	5 cl	6,40
43	Campari Soda (1)	5 cl	6,40
47	Cynar	5 cl	5,80
51	Glas Prosecco	10 cl	4,60

	Alkoholfreie Getränke		**Euro**
61	Cola/ Fanta/ Sprite (1,3,9)	0,3 l	3,30
62	Cola/ Fanta/ Sprite (1,3,9)	0,4 l	3,80
72	Apfelsaftschorle	0,4 l	3,80
64	Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,60
65	stilles Mineralwasser	0,5 l	3,00
66	Mineralwasser	0,75 l	3,80
68	Schweppes Bitter Lemon (10)	0,2 l	3,00
54	Orangensaft	0,2 l	3,30
55	Johannisbeersaft	0,2 l	3,30
56	Traubensaft	0,2 l	3,30

	Warme Getränke	
80	Glas Tee	2,60
81	Kännchen Tee	4,80
82	Tasse Kaffee	2,60
83	Kännchen Kaffee	4,80
84	Tasse Kaffee Hag	2,60
85	Kännchen Kaffee Hag	4,80
89	Espresso	2,60
90	Cappuccino	3,60
91	Latte Macchiato	3,60
86	Tasse Schokolade	4,00
87	Tasse Glühwein	4,40

	Spirituosen		**Euro**
102	Obstler	2 cl	2,50
104	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,60
105	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,60
106	Linie Aquavit	2 cl	2,60
107	Barcardi	2 cl	3,20
109	Wodka Moskovskaya	2 cl	2,80
110	Mirabelle	2 cl	2,80
111	Zwetschgenwasser	2 cl	2,80
112	Himbeergeist	2 cl	2,80
113	Kirschwasser	2 cl	2,80
114	Williams Christ	2 cl	2,80
115	Grappa	2 cl	2,80
116	Haselnussschnaps	2 cl	2,80
117	Ouzo	2 cl	2,80
	Weinbrand Cognac		
210	Asbach Uralt	2 cl	2,80
213	Remy Martin	2 cl	4,40
	Whisky		
214	Jim Beam	4 cl	6,00
215	Jack Daniels	4 cl	6,00
	Liköre		
221	Bailey´s	2 cl	2,70
223	Eierlikör	2 cl	2,70
	Bitter		
119	Ramazzotti	2 cl	2,50
120	Fernet Branca	2 cl	2,50
121	Underberg	2 cl	2,50
122	Jägermeister	2 cl	2,50

Vorspeisen

		Euro
314	Zart geräucherter Lachs mit Preiselbeermeerrettich, Butter und Toast	11,50
316	geräuchertes Forellenfilet mit Crème-Fraîche, Kräutern, Butter und Toast	12,00
317	Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln	12,00
318	Hor´s Oeuvres-Teller „Ziegelbusch“ mit geräuchertem Lachs, Schwarzwälder Schinken geräucherte Forelle, Shrimpssalat, Butter und Toast	15,80

Suppen

		Euro
300	Consomme „Celestine“ mit Pfannenkuchenstreifen	4,50
301	Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln	4,50
303	Französische Zwiebelsuppe (1) mit Käsecroutons überbacken	4,80
305	Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert	4,50

Für unsere kleinen Gäste

		Euro
340	Rotkäppchen Pommes frites mit Ketchup	4,00
341	Spaghetti Bolognese	8,80
342	„Käpt´n Flint“ Fischstäbchen mit Pommes frites	8,50
343	Putensteak mit Rahmsauce und Pommes frites	9,80
344	„Fix und Foxi“ Schnitzel mit Pommes frites	9,80

Schweinefleisch

350	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	14,80
351	Jägerschnitzel (4) mit Pommes frites und Salat	14,80
352	Schweinerückensteak „Zigeuner Art“ (1,2,4) mit Pommes frites und Salat	16,50
353	Schwaben Teller (4) Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	17,50
354	Schweinelendchen „Bombay“ (2,4) in Curryrahm mit Früchten, gebackene Banane, Reis und Salat	17,80
355	Schweinelendchen (1,2) paniert, mit Käse überbacken, grüne Sahnenudeln und Salat	18,50

Kalbfleisch

		Euro
360	Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat	19,80
362	Cordon Bleu (1,2) mit Käse, Schinken Pommes frites und Salat	19,90

Rindfleisch

380	Zwiebelrostbraten (4) mit Pommes frites und Salat	22,50
381	Rumpsteak mit Kräuterbutter mit Pommes frites und Salat	22,50
382	Rumpsteak „Madagaskar“ (2,4) mit grünen Pfefferkörnern, Pommes frites und Speckbohnen	22,80

Fisch

390	Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	13,50
391	Gebackenes Schollenfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	15,50
393	Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste, Salzkartoffeln und Salat	22,50

Toast

		Euro
320	Hawaii Toast (4,7) mit Schinken und Käse überbacken	10,50

Für Nudelfans

326	Spaghetti Bolognese	12,50
327	Spaghetti mit Meeresfrüchten	13,00

Für den kleinen Hunger

333	Schweizer Wurstsalat mit Käse, Butter und Brot	9,80
335	Bauernbratwurst mit Kartoffelsalat	9,50
336	gebackener Camembert mit Preiselbeerbirne, Butter und Toast	8,80
337	Sülzteller (2) mit Bratkartoffeln und Zwiebeln	9,80

Gut Bürgerlich

		Euro
400	Rahmhackbraten mit Zwiebeln und Kartoffelsalat	12,50
403	gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsahne, Salzkartoffeln und Salat	18,80
404	Holzfäller Steak mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Salat	15,80
405	Grill Teller kleine Frikadelle, Schweinelende, Schweinenackensteak, Putensteak, Spiegelei, Speck, Pommes frites und Salat	19,80
363	Putensteak mit Champignonrahmsauce, Spiegelei, Salzkartoffel und Salat	16,50

Salat

		Euro
410	Gemischter Salatteller	4,00
412	Italienischer Salat mit Schinken, Käse, Ei, Thunfisch, Oliven und Toast	12,50
413	Chef Salat (1,4) mit gebratenen Putenstreifen, Sonnenblumenkernen, Joghurtdressing und Toast	12,50

Vegetarisch

416	panierte, gebackene Champignons mit Remouladensauce	11,00
417	Omelette „Ziegelbusch“ Bauernomelette mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat	12,80
418	Gemüseteller Saisongemüse mit Salzkartoffeln	12,80
419	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln	12,80

Schnitzel „Premiere“

1501	Schnitzel „Wiener Art“	Zitrone
1502	Schnitzel „Maître d´Hotel“	Pfefferrahmsauce
1503	Schnitzel „Waliser Art“	Schinken, gebr. Champignos, überbacken
1504	Schnitzel „Hawaii“	Ananas, Schinken, überbacken
1505	Schnitzel „Kochkäs“	Odenwälder Kochkäse
1507	Schnitzel „Ziegelbusch“	Zwiebelsauce
1508	Schnitzel „Bolognese“	Ragout à la Bolognese, überbacken
1509	Schnitzel „Odenwald“	Champignons, Speck, Zwiebeln
1510	Schnitzel „Zigeuner Art“	Paprika, Pilze, grüner Pfeffer
1511	Schnitzel „Holstein“	Spiegelei, Speck

dazu:
Pommes frites, Röstinchen, Kroketten oder Nudeln

& Beilagensalat

14,80 €

Dessert

		Euro
425	gemischtes Eis (1)	4,00
426	gemischtes Eis mit Sahne (1)	4,80
429	Vanilleeis mit heißen Himbeeren (1)	6,80
422	Bananen Split (1)	7,50
423	Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör (1)	7,50
424	Freundschaftsbecher (1) für zwei Personen mit Überraschung	13,50

Zusatzstoffe:

1 → mit Farbstoff
2 → mit Konservierungsstoffen
3 → mit Antioxidationsmittel
4 → mit Geschmacksverstärker
6 → geschwärzt
7 → mit Phospat
8 → mit Milcheiweiß
9 → koffeinhaltig
10 → chininhaltig
11 → mit Süßungsmittel
12 → enthält Phenylalaninquelle

Weinkarte

Euro je Schoppen

76	**Schwarzriesling**, halbtrocken, granatrot, samtig, Württemberg	5,20
77	**Lemberger**, trocken, dunkelrot, feiner Duft, säurearm, Württemberg	5,20
78	**Merlot**, trocken, dunkelrot, kräftig, schwarze Beeren, Pfalz	5,20
92	**Alter Notar Riesling**, trocken, feiner Duft, leicht, Württemberg	5,20
94	**Grauer Burgunder**, trocken, feine Frucht, elegant, Pfalz	5,20
95	**Chardonnay**, trocken, cremig-nussig, gelbe Früchte, Pfalz	5,20
96	**Weißburgunder**, trocken, kraftvoll, zartes Birnenaroma, Pfalz	5,20
97	**Pinot Meunier Rose**, lieblich, fruchtig, duftig, Württemberg	5,20
98	**Spätburgunder Weißherbst**, trocken, lachsrot, reif und beerig, Pfalz	5,20