

Kaminklause Grill-Restaurant

KLEINIGKEITEN FÜR VORWEG:

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage (a,c,g,i)	€ 6,50
Ziegenfrischkäse (9,g) gratiniert mit Trauben, Speck (3,4), Walnuss (o) und Croutons (a)	€ 10,00
Tacochips mit Käse (9,g) überbacken, dazu 2 Dips (a,j)	€ 5,50
Schälchen Oliven (n) mit Baguette (a)	€ 5,00
Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl	€ 5,00

UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM SCHWENKER

Putenschwenker	€ 13,50
Schweinefilet	€ 15,50
Kaminbraten (Schweinerücken, mager)	€ 15,00
Rumpsteak ca. 230 g Rohgewicht	€ 18,50
Rumpsteak ca. 350 g Rohgewicht	€ 27,50
Alles andere ist Carpaccio	
Rumpsteak ca. 500 g Rohgewicht	€ 39,00
6 Garnelen (Größe 8/12er) (b)	€ 24,00

incl. einer kalten Sauce: Knoblauchmajo (9,c,j) o. Meerrettich (9,g) o. Cognac-Ketchup (9,c,g,j) o. Remoulade (9,c,j) o. scharfe Tomaten Salsa

BEILAGEN NACH LUST UND APPETIT:

Pommes frites (a) o. Kroketten (a)	€ 3,40	Gebratene Zwiebeln	€ 3,20
Kleiner Beilagensalat (5,9,a,g)	€ 5,30	Folienkartoffel	€ 3,50
Gr. Beilagensalat (5,9,a,c,g)	€ 7,50	mit Kräuter Quark (9,gw)	
Kräuterbutter (9,a,g)	€ 1,10	Zucchini-Tomaten-Gemüse	€ 4,50
Rahmsauce (9,a,g,f,i,j)	€ 3,20	4 Kalte Dip Saucen (9,c,g,j)	€ 4,40
Pfefferrahmsauce (9,a,g,f,i,j)	€ 3,20		

IN DER KÜCHE AUF DEN TELLER:

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen (5,9,a,g)	€ 16,00
Bunter Salatteller mit panierten Champignons (5,9,a,c,g)	€ 16,00
Putenrahmgeschnetzeltes mit Pommes frites (a) und Salatteller (5,9,a,g)	€ 18,00
Schnitzel Wiener Art (9,a,c,g) mit Pommes frites (a) und Salat (5,9,a,g)	€ 14,00
Cordon bleu „Kaminklause-Style“ (9,a,c,g) mit Pommes frites (a) und Salat (5,9,a,g)	€ 16,00

Zusatzstoffe

- | | | |
|------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1) Mit Farbstoffe | 5) Mit Geschmacksverstärker | 9) Mit Milcheiweis |
| 2) Mit Konservierungsstoffen | 6) Geschwefelt | 10) Koffeeinhaltig |
| 3) Mit Nitritpökelsalz | 7) Geschwärzt | 11) Chininhaltig |
| 4) Mit Antioxidationsmittel | 8) Mit Phosphat | 12) Mit Süßungsmittel |

SPEZIAL

Rumpsteak mit Garnelen (b) und Pommes frites (a) € 33,00

WAS SÜSSES HINTERHER

Fondant au Chocolat mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne (9,a,c,g)	€ 7,50
Gemischtes Eis mit Sahne (9,g,f)	€ 4,00
Zitrone gefüllt mit Zitroneneis und Limoncello	€ 5,50
Schokoladentasse (9,f,g) gefüllt mit Espresso (10,g) und Sahne (9,g)	€ 5,00
Espresso Sweety, Espresso mit 3 kleinen leckeren Süßigkeiten (1-16, a-n)	€ 7,90

GETRÄNKE

APERITIV:

Campari Orange	4 cl	€ 6,00
Glas Cremant (n)	0,1 l	€ 4,50
Glas Susi (1,n)	0,1 l	€ 5,90
Martini bianco/rosso (1,n)	4 cl	€ 5,00
Glas Hugo (n)	0,1 l	€ 5,90
Gin Tonic (11)	0,2 l	€ 6,20
Merziger® Viez Cassis	0,33 l	€ 3,20

BIER (a):

Bitburger vom Fass	0,3 l	€ 3,50
Benediktiner	0,5 l	€ 4,50
Weizen vom Fass		
Fl. Benediktiner	0,5 l	€ 4,30
Weizen alkoholfrei		
Fl. Bitburger oder Radler 0,0%	0,33 l	€ 3,20
Fl. Licorne Black	0,33 l	€ 3,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Coca-Cola (1,4,10,12), Coca-Cola Zero (1,4,10,12)	0,2 l	€ 2,50
Gerolsteiner Apfelschorle, Orangen- oder Zitronenlimo	0,25 l	€ 2,50
Hausgemachte Himbeer-Limonade (12)	0,3 l	€ 5,00
Hausgemachte Holunderblüten-Schorle	0,2 l	€ 2,00
Arizona Eistee (versch. Sorten)	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Spezi (10)	0,5 l	€ 4,80
Bitter Lemon o. Tonic-Water (11)	0,25 l	€ 2,80
Gerolsteiner classic, medium oder still	0,75 l	€ 5,90

Allergene

- | | | |
|--|-------------------------------------|--|
| a) Glutenhaltiges Getreide | f) Soja und Sojaerzeugnisse | k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse |
| b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | g) Milch und Milcherzeugnisse | l) Lupine und Lupinerzeugnisse |
| c) Eier und Eiererzeugnisse | h) Schalenfrüchte | m) Weichtiere |
| d) Fisch und Fischerzeugnisse | i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse | n) Schwefeldioxid und Sulfid (E220-E228) |
| e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | j) Senf und Senferzeugnisse | o) Nüsse |

LECKERMÄULCHENPLATTE FÜR ZWEI

Schweinefilet mit Kräuterbutter (9,a,g), Rumpsteak mit Zwiebeln & Putenschwenker mit kalten Saucen.
Dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse, Kroketten (a) & Folienkartoffel mit Kräuterquark (9,g)

€ 60,00



AUSSCHANKWEIN(n):

Weisser Burgunder, Weingut Schmitt-Weber, Perl	0,25 l	€ 7,30
Rose Rotling, Weingut Ollinger-Gelz, Perl-Sehndorf	0,25 l	€ 7,30
Merlot, trocken, Südfrankreich	0,25 l	€ 7,30

FLASCHENWEIN (n):

Pinot Gris, Krier Freres, Luxemburg (weiß)	0,75 l	€ 27,00
Auxerrois, Weingut Schmitt-Weber, Perl (weiß)	0,75 l	€ 26,00
Saar Riesling, Weingut Van Volxem (weiß)	0,75 l	€ 31,00
Barone Montalto, Nero D'Avola Rosato (rosé)	0,75 l	€ 29,00
Mammut, Abruzzen, Montepulciano (rot)	0,75 l	€ 39,00
Impossible Red, Laborie, Südafrika (rot)	0,75 l	€ 33,00
Le Vieux Donjon, Châteauneuf-du-Pape (rot)	0,75 l	€ 61,00

DIGESTIF:

Williams oder Mirabell oder Himbeer	2 cl	€ 2,80
Baileys (1)	4 cl	€ 4,00
Ramazotti	4 cl	€ 4,50
Grappa 903 Barrique	2 cl	€ 4,50

Besondere Digestif auf Anfrage

WARME GETRÄNKE:

Tasse Kaffee (10)	€ 2,50
Tasse Cappuccino (9,10,g)	€ 2,60
Latte Macchiato (9,10,g)	€ 3,80
Espresso (10)	€ 2,50
Kännchen Tee (versch. Sorten)	€ 4,00

Die Preise dieser Karte sind gültig bis zum Erscheinen einer Neuen.
Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.