

Vorspeisen / Suppen

✓ *Spinat-Käsecremesuppe* 7,90
mit Knoblauch & Kräuterfrischkäse
Basilikum-Blätterteigstangen

✓ *Amerikanische Zwiebelsuppe* 7,90
mit Röstzwiebeln in Sahne gekocht und gedickt,
dazu Kräuter-Croutons

Schnecken „mediterran“ 10,90
mit Lauchzwiebeln, Kräutern in Tomatensoße geschwenkt,
dazu hausgebackenes Kräuterbrot
und eine kleine Salatdekoration mit
Kai's Balsamessig Himbeere

Lädierter Mozzarella 11,90
mit Basilikumpesto bestrichen,
luftgetrocknetem ital. Schinken umwickelt & gratiniert,
dazu Salatdeko und hausgemachtes Kräuterbrot

Kräuter-Knoblauch-Garnelen 13,90
5 Stück (16/20) dazu frisch gebackenem Hausbrot und kleine
Salatdekoration mit Kai's Balsamessig Himbeere und Bratendipp

✓ *frische Champignons* 11,90
geschwenkte Champignons, dazu feiner Kräuterquark,
Salatdekoration mit Kai's Balsamessig Himbeere
und hausgebackenes Kräuterbrot

Alle Speisen & Getränke incl. ges. MwSt und Bedienung in €

Vegan & Vegetarisch gut

✓ *Bio Soja - Gemüse* (vegan) 18.⁹⁰
verschiedene Gemüsesorten geschwenkt
mit Bio „Sojahack“

✓ *Gemüseplatte* (vegan oder vegetarisch) 17.⁹⁰
verschiedene Gemüsesorten mit geschwenkten
Rosmarin-Kartoffeln
(auf Wunsch mit geschäumter Sc. Hollandaise - dann vegetarisch)

✓ *Berner Rösti* (vegetarisch) 17.⁹⁰
belegt mit frischen Champignons in Rahmsauce und
mit Käse gratiniert

✓ *feines Schwenkgemüse* (vegan) 15.⁹⁰
verschiedene Gemüsesorten, pikant gewürzt,
dazu geschwenkte Kräuter-Rosmarin-Kartoffel

✓ *Bio Tofugeschnetzeltes „Bombay“* (vegan) 19.⁹⁰
in Curry-Sahnesauce mit Früchten, Basmatireis und
Salat mit veganem hausgemachtem Himbeerbalsam

✓ *Bio Soja „Roma“* (vegan) 18.⁹⁰
mit Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Oregano und Pesto
geschwenkte Sojaflakes und
Salat mit veganem hausgemachtem Himbeerbalsam

**Gerne gehen wir auch auf Eure individuellen
vegane Essenswünsche ein!!**

Steak's immer anders

arg. Rumpsteak ca. 350g 28.⁹⁰

mit Fettrand, dazu 3 Beilagen nach Wahl
(wählen Sie einfach unter allen Beilagen in dieser Speisekarte aus)

arg. Rumpsteak ca. 250g 26.⁹⁰

mit Fettrand, dazu 3 Beilagen nach Wahl
(wählen Sie einfach unter allen Beilagen in dieser Speisekarte aus)

Pariser Pfeffersteak 26.⁹⁰

an Rotwein-Pfeffersoße, einem knackigen
Salat und Pommes Frites

Steak und Scampi 29.⁹⁰

mit gegrillten 4 Scampi (16/20),
Knoblauchsoße, hausgemachten Krokette
und einem gemischten Salat

unser „Haussteak“ 28.⁹⁰

in Senfkruste mit Röstzwiebeln (oder Schwenkzwiebeln), dazu
Röstkartoffeln und einen frischen Salat

unser Hähnchensteak „Ela“ 25.⁹⁰

mit leckerem geschwenktem Blattspinat, geschäumter
Sauce Hollandaise (a Part) dazu Pommes Gratin (Kartoffelauflauf)

Alle Rindersteaks grillen wir medium. Wünschen Sie einen anderen Garpunkt,
sprechen Sie uns bitte an.

Alle Speisen & Getränke incl. ges. MwSt und Bedienung in €

Kais Spezialitäten vom Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 28.⁹⁰

mit halber Zitrone, Sardellenkreuz, Röstkartoffeln mit Speck und in Butter geschwenkten Erbsen und Möhrchen

Kalbsrückensteak 28.⁹⁰

gegrillt mit Sauce Cafe de Paris (basiert auf Sc. Veloute) geschwenktem Blattspinat und Pommes Gratin (Kartoffelauflauf)

zarte Kalbsrücken Medaillons in Kais Rumsobe 28.⁹⁰

in einer feinen Soße aus „Kais Wahr-Rum“, dazu Speckböhnchen und hausgemachten Pommes Macier

zarte Kalbsgeschnetzeltes „Zürich“ 28.⁹⁰

in einer Estragon-Käse-Sahne-Sauce mit frischen Champignons, dazu einen frischen Salat und einen hausgemachten Rösti

Schnitzel herzhafte gut

Schweizer-Käseschnitzel 20,⁹⁰

belegt mit Schinken und Käse gratiniert, dazu Salat und hausgemachter Rösti

Holsteiner Art 19.⁹⁰

mit Spiegelei, Sardellenkreuz, Butter-Erbsen und Möhrchen dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebel

Jägerschnitzel 19.⁹⁰

mit frischen Champignons, dazu einen gemischten Salat und Pommes Frites

Zwiebelschnitzel 19.⁹⁰

mit hausgemachten Pommes und einem frischen Salat Bitte wählt zwischen Schwenk- oder Röstzwiebeln

Schnitzel „Champignons“ 20.⁹⁰

belegt mit frischen Champignons in Käsesoße, dazu selbstgemachte Krokette und ein leckeren Salat

Cordon Bleu 20,⁹⁰

mit Zitronenscheibe, selbstgemachten Krokette und Butter Gemüse

Aus Neptuns Reich

Fischgrillteller 28.⁹⁰

mit verschiedenen gegrillten Fischarten, Scampi,
Schwenkgemüse, Kräuter-Rosmarin-Kartoffeln
und Kräutercreme

Schollenfilet gebraten 25.⁹⁰

mit zerlassener Butter, Zitronenscheibe, einem gemischtem Salat und
Röstkartoffeln mit Speck

zartes Zanderfilet „Bruschetta“ 26.⁹⁰

Zanderfilet mit Basilikum-Pesto bestrichen,
belegt mit Tomaten-, Paprika-, und Zwiebelwürfeln
dazu geschwenktem Blattspinat und Röstkartoffeln

Hecht „Hoki-Filet“ 26.⁹⁰

in Butter gebraten, dazu geschwenkter Blattspinat
und Pommes Gratin (Kartoffelaufbau)

Trilogie 28.⁹⁰

gegrilltes „Hoki“ Filet, Lachssteak und Scampi
an tomatisierter Kräutersoße, Blattspinat mit Speck und
geschwenkten Kräuter-Rosmarin-Kartoffeln

frisches, zartes Lachsfilet gegrillt 28.⁹⁰

dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
Zitronen-Dill-Butter und leckeres
Schwenkgemüse

Gut gegrillt

Grillplatte „Stolberg“ 22.90

verschiedene Fleischsorten mit
Pommes Frites, feinem Schwenkgemüse Speck Bohnen
und Pfeffersoße

verschiedene Filets & Steaks „Gourmet“ 24.90

an drei warmen Soßen, dazu hausgemachte Pommes
Frites und einem knackigen Salat

Steakplatte „Landhaus“ 26.90

Schweine-, Rinder-, & Hähnchensteaks, verschieden
belegt mit Zwiebeln, frischen Champignons und Speck,
dazu Pommes Gratin (Kartoffelauflauf)

Schweinefilet „Fensterin“ 23.90

belegt mit frischen Champignons in Käsesoße, dazu
hausgemachter Rösti und einen gemischten Salat

Filetvariation „Landhaus Stolberg“ 23.90

verschiedene Filets & Steak's an Butter-Erbesen und Möhrchen,
Kroketten und würziger hausgemachten Sc. Café de Paris basiert
auf Sauce Velouté

unser „Gourmet-Spieß“ 28.90

über 300g feinstes arg. Rinder-Steakfleisch mit Zwiebeln
gesteckt, dazu Pommes Frites, Schwenkgemüse,
Speckböhchen und Pfeffersoße

Filetvariation „Hubertus“ 25.90

verschiedene Filets & Steaks mit frischen Pilzen der Saison in
Preiselbeer-Wacholdersoße,
hausgemachten Kroketten und einem gemischten Salat

Alle Speisen & Getränke incl. ges. MwSt und Bedienung in €!

Getränke

Alkoholfreies

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,33l	3,50
Wasser still/ Sprudel 0,25l	3,50
Wasser still/ Sprudel 0,75l	7,00
Schweppes Bitterlemon, Ginger Ale, Tonic Water	3,50
Orangensaft 0,2l	3,50
Apfelsaft 0,2l	3,50

Biere

Pils 0,3l	3,50
Pils 0,4l	4,50
Alt 0,33l	4,00
Malz 0,33l	4,00
Alk-frei Pils oder Radler 0,33l	4,00
Weizenbier mit Alkohol 0,33l	4,00
Weizenbier ohne Alkohol 0,33l	4,00
Radler 0,4l	4,50

Schorlen

Rhabarberschorle	4,50
Apfelschorle	4,50
Maracujaschorle	4,50
Traubenschorle	4,50
Ki- Ba Schorle	4,50
Mangoschorle	4,50
Johannisbeerschorle	4,50

Warmes

Tasse Kaffee	3,50
Glas Tee versch. Sorten	3,00
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	4,00
Doppelter Espresso	4,00
Lungo	3,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,00
Tasse Kakao	5,00

Aperitif

Glas ital. Prosecco	6,00
Glas ital. Erdbeere Prosecco	6,00
VW Martini 0,1l	6,00
Aperol Spritz 0,3l	7,90
Lillet Wildberry 0,3l	7,90
Bitterlikör mit Orangensaft - alkoholfrei 0,2l	6,90
Black Hugo mit fruchtigem Johannisbeersaft	6,90

Digestif

Kai's Rum (aromatisiert) 4cl	6,50
Kai's amerikanischer Whiskey 4cl	6,50
Williams, Obstler, Kirsch-Marille oder Himbeergeist 4cl	6,00
Ramazotti 4 cl	6,00
Jägermeister 4cl	6,00
Ouzo 4cl	5,00
Grappa Hausmarke mild oder geräuchert 0,4 cl	6,00

Div Sorten amerikanische Whiskey 4cl	ab 6,50
Div Sorten britische Whiskey 4cl	ab 6,50

Hausweine

	0,1l	0,25l
Müller Thurgau weiß lieblich	4,00	8,00
Grauburgunder VINEDITION	4,00	8,00
Rose Primitivo	4,00	8,00
Primitivo	4,00	8,00
Primitivo Salento	5,00	9,00
alkoholfrei & vegane Weine auf Anfrage		

Heinrich Vollmer Wein

	0,1l	0,25l	Flasche
Weißburgunder Spätlese trocken	4,00	9,00	24,90 0,75l
Grauburgunder trocken	4,00	9,00	24,90 0,75l
Portugieser Weißherbst halbtrocken	4,00	9,00	26,90 0,75l
Dornfelder feinherb - halbtrocken	4,00	9,00	24,90 0,75l
Dornfelder trocken	4,00	9,00	24,90 0,75l

Tabelle 1

Kennzeichnungspflichtige Allergene in Lebensmitteln														
Gericht	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch/Laktose	Mandeln	Haselnüsse
Spinat-Käsecremesuppe	X											X		
Zwiebelsuppe														
Schnecken in Knoblauch														
Mozzarella												X		
Kräuter-Knoblauch-Garnelen							X		X					
Frische Champignons														
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	X							X				X		
Kalbsrücken	X							X				X		
Zarte Kalbsmedallions in Rumsauce	X							X				X		
Zartes Kalbsgeschnetzeltes „Zürich“								X				X		
Schweizer-Käseschnitzel	X							X				X		
Schnitzel Holstein	X							X						
Jägerschnitzel	X							X				X		
Zwiebelschnitzel	X							X						
Schnitzel „Champignon“	X							X				X		
Cordon Bleu	X							X						
Fischgrillteller	X							X	X					
Schollenfilet gebraten	X								X			X		
Zartes Zanderfilet „Bruschetta“									X					
Seeteufel „Lotte“	X								X			X		
Trilogie									X					
Frisches zartes Lachsfilet gegrillt									X					
Arg. Rumpsteak														
Pariser Pfeffersteak	X											X		
Steak & Scampi	X								X			X		
Haussteak														
Bio Tofu-Gemüse-Nudeln														

Kennzeichnungspflichtige Allergene in Lebensmitteln

Gemüseplatte	X													
Berner Rösti	X													
Feines Schwenkgemüse														
Tofugeschnetzeltes „Bombay“	X													
Grillplatte Stolberg	X										X			
Verschiedene Filets & Steaks Gourmet	X										X			
Steakplatte „Landhaus“	X													
Schweinefilet „Försterin“	X										X			
Filetvariation „Landhaus Stolberg“	X										X			
Gourmet-Spieß	X													
Filetvariation „Hubertus“	X										X			

mittelgruppe Gewürze, Soßen, Nahrungsmittel

Gericht	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queensland	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid /Sulfide	Lupinen
Spinat- Käsecremesuppe							X				
Zwiebelsuppe							X				
Schnecken in Knoblauch							X			X	
Mozzarella							X				
Kräuter- Knoblauch- Garnelen							X				
Frische Champignons							X				
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken											
Kalbsrücken							X	X			
Zarte Kalbsmedallions in Rumsoße							X				
Zartes Kalbsgeschnetzel tes „Zürich“							X			X	
Schweizer- Käseschnitzel							X				
Schnitzel Holstein							X				
Jägerschnitzel							X				
Zwiebelschnitzel							X				
Schnitzel „Champignon“							X				
Cordon Bleu							X				
Fischgrillteller											
Schollenfilet gebraten							X				
Zartes Zanderfilet „Bruschetta“							X				
Seeteufel „Lotte“							X				
Trilogie							X				
Frisches zartes Lachsfilet gegrillt							X				
Arg. Rumpsteak											
Pariser Pfeffersteak							X				
Steak & Scampi											
Haussteak											
Bio Tofu- Gemüse-Nudeln											

mittelgruppe Gewürze, Soßen, N ahrungsmittel

Gem�useplatte								X				
Berner Rösti								X				
Feines Schwenkgem�use								X				
Tofugeschnetzeltes „Bombay“								X				
Grillplatte Stolberg								X				
Verschiedene Filets & Steaks Gourmet								X				
Steakplatte „Landhaus“								X				
Schweinefilet „Försterin“								X				
Filetvariation „Landhaus Stolberg“								X				
Gourmet-Spieß								X				
Filetvariation „Hubertus“								X				

Gericht	Weichtiere
Spinat-Käsecremesuppe	
Zwiebelsuppe	
Schnecken in Knoblauch	
Mozzarella	
Kräuter-Knoblauch-Garnelen	
Frische Champignons	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	
Kalbsrücken	
Zarte Kalbsmedallions in Rumsouße	
Zartes Kalbsgeschnetzeltes „Zürich“	
Schweizer-Käseschnitzel	
Schnitzel Holstein	
Jägerschnitzel	
Zwiebelschnitzel	
Schnitzel „Champignon“	
Cordon Bleu	
Fischgrillteller	
Schollenfilet gebraten	
Zartes Zanderfilet „Bruschetta“	
Seeteufel „Lotte“	
Trilogie	
Frisches zartes Lachsfilet gegrillt	
Arg. Rumpsteak	
Pariser Pfeffersteak	
Steak & Scampi	
Haussteak	
Bio Tofu-Gemüse-Nudeln	

Gemüseplatte	
Berner Rösti	
Feines Schwenkgemüse	
Tofugeschnetzeltes „Bombay“	
Grillplatte Stolberg	
Verschiedene Filets & Steaks Gourmet	
Steakplatte „Landhaus“	
Schweinefilet „Försterin“	
Filetvariation „Landhaus Stolberg“	
Gourmet-Spieß	
Filetvariation „Hubertus“	