

# SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

## Küchenöffnungszeiten

Frühstück: Montag bis Samstag 8:30 bis 12:00  
Sonn- & Feiertag 10:00 bis 13:00

Warme Küche: Montag bis Mittwoch 12:00 bis 22:00  
Donnerstag 12:00 bis 22:30  
Freitag & Samstag 12:00 bis 22:30  
Sonn- & Feiertag 12:00 bis 21:30

**Alle Speisen und Getränke auch außer Haus erhältlich. (Selbstabholung)**

**Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt**

**mögliche Zahlungsmittel:**

EC, Giro ab 10 Euro, Kreditkarten (Mastercard, Visacard) ab 35 Euro, auf Rechnung nur nach vorheriger Absprache mit der Geschäftsleitung

**Informationen über Inhaltsstoffe und Allergene**

Sehr geehrter Gast,

bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie gegenüber Lebensmittel

**1. Unverträglichkeiten, 2. Allergien,**

**3. oder aus sonstigen gesundheitlichen oder ideologischen Gründen**

detaillierte Informationen zu unseren Produkten bzw. deren Zusammensetzung benötigen. Wir können aus organisatorischen Gründen nicht alle Zutaten, wie z. Bsp. Gewürze, Kräuter oder Dekorationen bei der Beschreibung der Gerichte in unserer Karte berücksichtigen und

**nur begrenzt unsere Gerichte anders für Sie kochen.**

Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Servicekraft im Vorwege Ihrer anstehenden Bestellung über Details unserer Zutaten und Umbestellungsmöglichkeiten. Vielen Dank!

**Wir haben für Sie eine vegane und eine glutenfreie Speisekarte zusammengestellt. Bitte sprechen Sie Ihre Bedienung an.**

# MITTAGSTISCH

**Montag bis Freitag vom 22. Mai bis 01. Juni 2018 von 12:00 bis 14:30 Uhr**

**Asia Mittag – Ananas WOK mit Huhn „süß-pikant“** 8,90  
mit Hähnchenbrustfiletstreifen, süß-fruchtiger Asia Sauce mit Tomaten & Chili, Ananas, Lauch, Möhren, Zuckerschoten, Zitronengras & Limonenblättern, dazu Basmatireis

**Asia Mittag vegan - Ananas Wok „süß-pikant“** 7,90  
mit Tomaten & Chili, Ananas, Lauch, Möhren, Zuckerschoten, Zitronengras & Limonenblättern in süß-fruchtiger Asia Sauce, dazu Basmatireis

**Schweinerückensteak in Kräutermarinade vom Grill** 8,20  
dazu Barbecuesauce, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischter Salat mit Amerikandressing

**Linguine mit Pimentos in cremiger Thunfischsauce** 8,20  
Linguine Pasta, Pimentos (kleine Bratpaprika), Kirschtomaten, Zucchini und Lauchzwiebeln in cremiger Thunfischsosse mit Weißwein und Mascarpone

**Gebackene Mai Schollenfilets** 8,20  
dazu servieren Remouladensauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und einen kleinen Gurken-Dill-Salat süß-sauer

**Putengeschnetzeltes mit Frühlingsgemüse** 8,20  
Putenbrustfiletstreifen, Erbsenschoten, Möhren, Erbsen, grüner Spargel, weißer Spargel in Kräutersauce, dazu Basmatireis

**Rinderhacksteak mit Schafskäse und Thymian** 8,20  
dazu Schmortomaten mit Lauchzwiebeln, Paprika und Zucchini in milder Salsasauce und Reis

**Frühlingspizza** 8,20  
mit Kräuterrahmcreme, grünem Spargel, Möhren, Zuckerschoten, Zucchini, Flusskrebse, Schnittlauch, Petersilie und jungem Gouda überbacken

## FRÜHSTÜCK Mo. bis Sa. von 8:30 bis 12:00 Uhr

<b>Buffet in der Woche</b>	10,50
bunte Brötchen, Brot, Croissants, Butter, süsse Aufstriche, Käseauswahl <sup>1,2</sup> , Wurstplatte, Obst, Melone mit Schinken, Kräuterfrischkäse, Tomaten, Gurke, Quarkspeise, Erdbeerpüree, Kirschen, Waffelstation, Eibuffet, dazu 1 Orangensaft, 1 Tasse Kaffee, Tee oder kl. Schokolade	
<b>Zwerg bis 11 Jahre</b>	5,00
1 Brötchen, Butter, Süsses zur Auswahl, Schnittkäse <sup>1,2</sup> oder Wurst, eine süsse Überraschung, 1 Orangensaft, Apfelsaft oder Kakao (kalt oder warm), Eibuffet	
<b>Madame</b> Croissants, Butter, Süsses zur Auswahl, Fruchtquark, dazu 1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade, Eibuffet	7,00
<b>Classico Basic</b>	7,90
2 Brötchen, Butter, Süsses zur Auswahl, Kräuterfrischkäse, Schnittkäse <sup>1,2</sup> oder Wurst, dazu 1 Tasse Kaffee, Tee oder kleine Schokolade, Eibuffet	
<b>Vegan pflanzlich</b>	11,50
Körnerbrötchen, Brötchen, Becel <sup>1</sup> , Konfitüre, Sojajoghurt mit Frucht, Tomatenpesto, Avocadoaufstrich <sup>3</sup> , Tomate, veganer Brotaufstrich, Gemüse-Antipasti, dazu 1 Tasse Kaffee oder Tee	
<b>Ziegenkäse</b>	11,50
1 Körnerbrötchen, Krustensauerteigbrot, Butter, Süsses zur Auswahl, Ziegencamembert, Ziegenrohmlchkäse, Tessiner Feigensenf, Avocadoaufstrich <sup>3</sup> , Tomate, dazu 1 Tasse Kaffee, Tee oder kleine Schokolade, Eibuffet	

### BELEGTE 1/1 WEIZENBRÖTCHEN

oder Sauerteigkrustenbrot oder Körnerbrötchen. Auch außer Haus Verkauf.

mit Butter, <b>Mett &amp; Zwiebeln</b>	3,00
mit Butter, <b>Schnittkäse</b> <sup>1,2</sup> , Salat, Tomate, Gurke, Ei	3,00
mit Remoulade <sup>1,2,8</sup> , <b>Pute, Schnittkäse</b> <sup>1,2</sup> , Ei, Salat, Gurke, Tomate	3,50
mit Butter, Hausmacher <b>Kräuterfrischkäse, Tomate, Salat</b>	3,20
mit Butter, <b>Graved Lachs</b> , Salat, Honig-Senf-Dillsauce	4,40
mit Remoulade <sup>1,2,8</sup> , <b>Kochschinken, Ei</b> , Salat, Gurke, Tomate	3,40
mit Basilikumpesto <sup>2</sup> , <b>Tomate, Mozzarella</b> , Rucola	4,00

<b>Coffee to go Special</b> Mo bis Fr 08:30 bis 12:00 Uhr	
Tasse Filterkaffee oder Schokolade	1,90

## FRÜHSTÜCK EXTRAS Mo. bis Sa. von 8:30 bis 12:00 Uhr

<b>Frühstücks Orangensaft</b>	1,00
<b>Knuspermüsli</b> mit Obstsalat, dazu Quark oder Joghurt	5,50
<b>Früchtequark</b> - Quarkspeise, Obst, Erdbeerpüree	3,50
<b>Kirschquark</b> - Quarkspeise mit Kirschkompott	3,20
<b>Sojajoghurt</b> mit Obst und Erdbeerpüree <i>vegan</i>	4,50
<b>1/4 frische Wassermelone</b>	3,50
<b>Weizenbrötchen</b>	0,70
<b>Glutenfreies Brötchen</b> mit Wartezeit	1,00
<b>1/2 frische Ananas</b>	4,50
<b>Körnerbrötchen o. Croissant</b>	1,10
<b>2x glutenfreies Mehrkorn Toastbrot</b>	0,80

### FRÜHSTÜCKSBUFFET AM SAMSTAG von 8:30 bis 12:00 Uhr

mit vielen Leckereien von süss bis herzhaft, mit Feinkostsalaten, frischem Obst, Käsebrett, Wurst- & Schinken, bunte Brot- und Brötchenauswahl, Croissants, Waffelstation, Desserts, Eibuffet, u. v. m., dazu 1 Orangensaft und 1 Tasse Kaffee, Tee oder kleine Schokolade

Erwachsene 13,30 Kinder 4 bis 11 Jahre 6,90 Kinder bis 3 J. sind unsere Gäste

### FRÜHSTÜCKSBUFFET AM SONNTAG von 10:00 b. 13:00 Uhr

vielfältig, festlich, köstlich ...- sonntags frühstücken unsere Gäste an weiß gedeckten Tischen.

Erwachsene 15,90 Kinder 4 bis 11 Jahre 7,90 Kinder bis 3 J. sind unsere Gäste

**Zu unserem Sonntagsbuffet bieten wir Ihnen folgende Heißgetränke vergünstigt an:**

Tasse Filterkaffee	1,50	Große Kanne Filterkaffee 1 l	7,50
großes Glas Tee	2,00	Kännchen Tee	4,00
Milchkaffee, Milch, Cappuccino, Latte Macchiato oder kleine Schokolade			2,00
Große Tasse Filterkaffee, Schokolade oder Cappuccino			2,50

## KLEINIGKEITEN

<b>Asia Kokossuppe Thaistyle</b> scharf	5,90
Kokosmilch, Hähnchenbrustfilet, Bambus, chin. Pilze, Zitronengras, grünes Thaicurry, Thaibasilikum, Hausbrot	
<b>Antipasti</b> hausgemacht	12,50
Leckereien mit Fisch, Käse, Fleisch und Gemüse <sup>1,8,9</sup>	
<b>Spanische Tapas</b> hausgemacht	13,00
spanische Leckereien mit Fisch, Fleisch, Käse und Gemüse <sup>1,8,9</sup>	
<b>Bruschetta</b> geröstetes Baguette, Strauchtomate, Knobli, rote Zwiebel, Oregano, Basilikum, Olivenöl, Rucola, Parmesan <sup>2</sup>	7,50
<b>Knobibaguette Kräuterquark</b> mit Kräuter-Knobibutter und Kräuterquark	5,00
<b>Datteln im Speckmantel</b> 9 Stück dazu Aioli mit Baguette	7,80
<b>Portion Aioli</b> <sup>1,8</sup> mit Hausbrot	4,00
<b>Portion marinierte Oliven</b> mit Hausbrot	4,50
<b>Hausbrot mit Dips</b> mit Tomatenpesto, Kräuterquark und marinierten Oliven	7,20
<b>Veganes Hausbrot</b> mit Tomatenpesto, Avocadodip <sup>3</sup> und marinierten Oliven	7,20
<b>Ziegenkäse im Zucchini-mantel</b>	11,90
gebackener milder Ziegencamembert im Zucchini-mantel, dazu Antipastigemüse, Basilikumpesto <sup>8</sup> und Hausbrot	
<b>Spargel Tartines</b>	11,90
Frisches Krustensauerteigbrot, geröstet, mit Basilikumpesto, gebratenen grünen Spargel, Büffelmozzarella überbacken, Kirschtomaten, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Basilikum und Crème fraiche Dip mit Kräutern	
<b>Hausmacher Spargel-Quiche</b> <i>vegetarisch</i>	9,30
<i>warm, dazu servieren wir bunte Blattsalate</i> mit grünem Spargel, weißem Spargel, würzigem Sahne-Ei Guss, frischem Kerbel, Ziegenfrischkäse und Grana Padano D.O.P.	

## SALATE

<b>Caesars Salat original</b>	9,50
Römersalat, Kirschtomaten, Croutons, Parmesan <sup>2</sup> , Caesars Dressing, dazu Hausbrot	
<b>Caesars Salat original mit Huhn</b>	12,90
<b>Spargel-Orangensalat mit Kürbiskernen und Schafskäse</b>	15,50
bunte Blattsalate, Orangenfilets, Kirschtomaten, gebratener grüner Spargel, Kürbiskerne, Schafskäse, Croutons und Orangenvinaigrette, dazu Hausbrot	
<b>Roastbeef Zuckerschoten Spargelsalat mit Sprossen</b> <i>scharf</i>	16,50
Knackiger Salat aus Zuckerschoten, Spargel, Sprossen, Mizuna, Bruschettatomaten, Roastbeefaufschnitt rosa gebraten, Chili, Balsamico und Olivenöl, dazu servieren wir Caesars Dip und Hausbrot	
<b>Capitol Klassiksalat</b> Blattsalate und buntes aus unserer Salattheke mit Körnern, Nüssen, Croûtons und Käsestreifen <sup>1,2</sup>	11,70
<b>mit Hähnchenbrustfiletstreifen</b>	plus 3,40
<b>Kleiner gemischter Beilagensalat</b>	3,90
<b>origin. Schafskäse oder Ziegenkäse extra</b>	3,30
<b>Salatsaucen:</b>	
<b>Orangenvinaigrette</b> <i>vegan</i>	
Orangensaft, weißer Balsamico, Olivenöl, Agavendicksaft	
<b>Original Caesars Dressing</b> <sup>1,2,8</sup> mit Sardellen, Senf, Parmesan & Knoblauch	
<b>Amerikandressing</b> fein cremig, mit fruchtiger Tomate	
<b>SOLO</b> Aceto Balsamico & extra natives Olivenöl, Italien	

## SUPPE DER SAISON

<b>Klare Spargelsuppe</b> Spargelessenz mit frischen weißen und grünen Spargelstücken, Mettbällchen, Eierstich und frischer Petersilie, dazu Hausbrot	6,70
<b>Spargel-Currycremesuppe</b> vegetarisch	6,50
Spargelcrèmesuppe mit Schalotten, frischen weißen und grünen Spargelstücken, Curry, Sahne, Gemüsefond und Butter-Semmelbrösel mit frischem Kerbel, dazu Hausbrot	

## SAISONKÜCHE

<b>Frische Magherite Pasta Spargel Rucola</b> <i>vegetarisch</i>	
kleine runde Pastataschen gefüllt mit Spargel, Rucola und Ricotta, serviert mit Kirschtomaten, grünem Spargel, weißem Spargel, Pinienkernen, Klacks Crème fraîche, Rucola, frischem Dill und Grana Padano D.O.P.	
<b>als Vorspeise</b>	8,90
<b>als Hauptgericht</b>	15,50
<b>mit Scampi extra</b>	je Stück plus 1,50
<b>Caesars Pizzabrot</b> 25 Ø, lauwarm	12,90
Hähnchenbrustfilet, Bacon, Römersalat, Kirschtomaten, Parmesan, Caesars Mayonnaise	
<b>Rocket Flank Pizzabrot</b> 25 Ø, lauwarm	14,50
Hüftsteak medium, grüner Spargel, Mizuna (asiatische Salatsorte), Bergkäse, Teriyaki Mayonnaise	
<b>gebratener Stangenspargel „italienisch“</b>	16,90
gebratener weißer Stangenspargel mit Salat aus Strauchtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Rucola, Pinienkernen, Balsamicocrema und Olivenöl, dazu unser Hausbrot	
<b>Portion Deutscher Stangenspargel</b> (500g Rohgewicht)	15,90
mit dtsh. goldgelben „Allians“ Kartoffeln und 1 Sauce zur Auswahl: gute Butter <i>oder</i> <i>klassische</i> Sauce Hollandaise <i>oder</i> NEU <b>Safran</b> Hollandaise mit <b>Chili</b> , <b>Orange</b> und <b>Rucola</b>	
<b>plus Krüstchen</b> ( 2 zarte Schnitzel v. Schweinerückensteak) 180 g	6,90
<b>+ plus argentinisches Hüftsteak</b> 200g	9,50
<b>+ plus zweierlei Heide Schinken</b>	8,00
* aus der Pape, zart, mild, elegantes Aroma „feines Filet mit viel Geschmack“	
* aus der Kappe, für Schinkenkenner kernig – saftig	
<b>Spargel Tempura</b> grüner Spargel und weißer Spargel in Teighülle	17,50
knusprig gebacken mit schwarzem Sesam, dazu Teriyaki Mayonnaise, Mango-Chili-Salsa, gemischter Blattsalat mit Orangenvinaigrette und Hausbrot	
<b>Frische Kutterscholle Finkenwerder Art</b>	19,90
Fangfrische Kutterscholle gebraten, mit Speckstibbe, frischer Petersilie, Frühkartoffeln und gemischtem Salat	

## SAISONKÜCHE

<b>Spargel Flammkuchen</b> <i>vegetarisch</i>	11,90
Weizenflammkuchen, Rahmcreme, frische weiße und grüne Spargelstücke, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Comté-Rohmilchkäse, Basilikumpesto	
<b>Spargel Schinken Flammkuchen</b>	12,90
Weizenflammkuchen, Rahmcreme, frische weiße und grüne Spargelstücke, Tomaten, Schafskäse, Pinienkernen, Rauke und oben auf frische dünne Scheiben vom Parmaschinken	

## WEINEMPFEHLUNG

### TOP unsere Empfehlung zum Spargel von Studier

<b>2017 Rivaner trocken</b>	0,2 l	5,50
CAMPUS by Studier, Pfalz	0,75 l	20,00
Ein typischer Rivaner mit einer frischen Spritzigkeit und feinen Zitrusaromen gepaart mit würzige Noten. Elegant, rund, harmonisch und mit frischem und vollem Mundgefühl zu trinken. <b>Der ideale Begleiter zu allen Spargelgerichten.</b>		

<b>NEU Himbeer-Rhabarber Bowle</b> Hausmacher Himbeer-Ingwer-Sirup, Rhabarberschorle, Prosecco, Himbeeren, Eis	5,90
<b>Himbeer-Rhabarber Limo</b> Hausmacher Himbeer-Ingwer-Sirup, Rhabarberschorle, Himbeeren, Eis	4,60

## SCHNITZEL

<b>Kult Krüstchen</b> 2 zarte Schnitzel vom Schweinerückensteak in Semmelbröselmantel gebraten, dazu kleiner gemischter Salat und Pommes frites	13,90
<b>Lecker Krüstchen</b> 2 zarte Schnitzel vom Schweinerückensteak dazu Champignon-Zwiebel-Lauchgemüse in Rahm und Bratkartoffeln klassisch	15,50

## BRATKARTOFFELN

<b>Rosa Roastbeefaufschnitt</b> dazu Bratkartoffeln klassisch und Hausmacher Remoulade <sup>1,2,8</sup>	14,90
<b>Hausmacher Sauerfleisch</b> im Weckglas, dazu Bratkartoffeln klassisch und Hausmacher Remoulade <sup>1,2,8</sup>	11,90
<b>Dreierlei</b> Bratkartoffeln klassisch, dazu Roastbeefaufschnitt, Sauerfleisch, Heidesülze und Remoulade <sup>1,2,8</sup>	14,90

## BURGER/KLASSIKER

### BURGER

**Burger Klassik** Sesambrötchen, Beefsteakhack, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, Burgersauce<sup>1,2,8</sup> 6,80

**Cheeseburger** Sesambrötchen, Beefsteakhack, Käse, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, Burgersauce<sup>1,2,8</sup> 7,90

**Spicy Burger** scharf 8,50  
Sesambrötchen, Rinderhacksteak gefüllt mit Schafskäse, Salat, Tomate, Gurke, frische Zwiebeln, spicy Burger Sauce

**BBQ Burger** Sesambrötchen, Beefsteakhack, Käse, Bacon, Salat Tomate, Salsa-Paprikafilets, Röstzwiebeln, sweet Barbecuesauce 8,50

**Avocado Quinoa Brioche Burger** *vegetarisch* 8,50  
Briochebrötchen, Avocado Quinoa Bratling, Kräuter-Creme fraiche, Strauchtomate, grüner Spargel, Mango-Chili-Salsa, geröstete Kürbiskerne

**Ketchup & Majonaise gibt es immer gratis dazu.** Soviel Sie mögen.

**Burger-Beilagen & -Extras** *nur in Verbindung mit einem Burger*

mit Pommes frites	3,20	mit Kartoffelspalten	3,90
mit Knobibrot	1,60	mit Ofenkartoffel/Kräuterquark	3,70
mit Süßkartoffel Pommes	4,20		
extra Beefsteakhack	3,20	Portion Kräuterquark	1,20

**Currywurst klassisch oder hot scharf**

mit Salatbouquet und Baguette	7,50
mit Pommes frites	8,20
mit Kartoffelspalten	8,70
mit Bratkartoffeln klassisch	9,50

## VOM GRILL

**Argentinisches Hüftsteak** 17,50

**Hähnchenbrustfilet** in Kräutermarinade 13,90

**2 Rinderhacksteaks gefüllt mit Schafskäse** 14,50

**Grillteller** Hüftsteak, Rinderhacksteak gefüllt mit Schafskäse und Hähnchenbrustfilet 19,50

### BEILAGENAUSWAHL GRILLGERICHTE

**1 mediterranes Grillgemüse** mit Champignons

Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark

**2 Pommes frites** mit Ketchup und Majonaise, dazu Gartensalat

**3 Champignon-Zwiebel-Lauchgemüse** in Rahm und Bratkartoffeln klassisch

**Wrap Mango Huhn** 12,50

Weizentortilla, Sourcreme, gegrillte Hähnchenbruststreifen, Salat, Mango, Cashewkerne, Mangochutney

**Wrap Tomate Mozzarella** 12,50

Weizentortilla, Sourcreme, gegrillte Hähnchenbruststreifen, Rucola, Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto, Pinienkerne

**Wrap Rucola Parmesan** Weizentortilla, Sourcreme, gegrillte 15,90

Hüftsteakstreifen, Tomate, Rucola, Parmesan<sup>2</sup>, Tomatenpesto

**Ofenkartoffel mediterranes Huhn** gefüllt mit Kräuterquark, dazu 12,50

mediterranes Pfannengemüse mit Champignons und Hähnchenbrustfiletstreifen

**1/2 Pfund Fritten** 4,50

250 g Pommes frites, dazu Ketchup & Majonaise

**1/2 Pfund Kartoffelspalten** 5,30

250 g knusprige Kartoffelecken, dazu Kräuterquark

**1/2 Pfund Süßkartoffel Pommes** 5,60

250 g knusprige Süßkartoffel Pommes, dazu Kräuterquark

## VEGETARISCH/VEGAN

<b>Rosmarinkartoffeln</b> <i>vegetarisch</i>	11,90
Röstkartoffeln mit Rosmarin, Paprika und rosé Champignons, dazu Crème fraiche Dip mit Kräutern & Salatbouquet - <b>vegan</b> mit Tomatenpesto	12,50
<b>Sesam-Karotten-Knuspersticks</b> <i>vegan</i>	12,90
dazu mediterranes Pfannengemüse mit Champignons, dazu servieren wir Avocado Dip und Tomatenpesto	
<b>Gebackener Schafskäse</b> <i>vegetarisch</i> original Schafsmilch in Semmelbröselpanade (mit Ei), dazu Röstkartoffeln mit Rosmarin, Paprika und rosé Champignons, und Crème fraiche Dip mit Kräutern	13,90
<b>Gebackener Camembert</b> <i>vegetarisch</i> Camembert in Bierteig gebacken (mit Ei), dazu gebackene Petersilie, Preiselbeersahne, Salat und Hausbrot	10,50
<b>Ofenkartoffel</b> gefüllt mit Kräuterquark, dazu Salat	7,90
<b>Ofenkartoffel</b> gefüllt mit Kräuterquark, dazu mediterranes Pfannengemüse mit Champignons	10,30

## KINDERKÜCHE für Kinder bis 12 Jahre

<b>Kleines Krüstchen</b> zartes Schnitzel vom Schweinerückensteak dazu Pommes frites, Ketchup und Majonaise	5,50
oder Röstkartoffeln und Saisongemüse	6,00
oder Bratkartoffeln klassisch mit Speck und Zwiebeln	6,00
<b>5er Hähnchennuggets</b> dazu Pommes frites, Ketchup und Majonaise	5,50
<b>Kleene Kinder Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln und 1 Spiegelei	5,00
<b>Fischstäbchen</b> mit Pommes frites	4,90
<b>Kleiner Eierpfannkuchen</b> mit Apfel oder natur mit Nutella	4,50

## FLAMMKUCHEN

### WEIZENFLAMMKUCHEN

<b>Elsässer Art</b> Kräuterrahmcrème, Speck, Zwiebeln	8,00
<b>Capitol Käse</b> Kräuterrahmcrème, Speck, Zwiebeln, Käse	9,00
<b>Tomate-Mozzarella</b> Kräuterrahmcrème, Tomatenwürfel, Mozzarella, Basilikum, Rucola, Pesto, Pinienkerne	9,00
<b>Champignon</b> Kräuterrahmcrème, Zwiebeln, rosé Champignons, Lauchzwiebeln, Speck, Käse	9,00
<b>Barcelona</b> Kräuterrahmcrème, Zwiebeln, getrockneten Datteln, Speck, original Schafskäse, Rucola	10,50
<b>Schinken Capricciosa</b> Tomatensauce, Zwiebeln, Kochschinken, Champignons, Artischocken, Käse	10,50
<b>Salmone</b> Kräuterrahmcrème, Graved Lachs, grüner Spargel, Frühlingszwiebeln, Dill	11,50
<b>Ziegenkäse</b> Kräuterrahmcrème, Zwiebeln, Grillgemüse (Paprikaflets, Zucchini, Champignons), Ziegencamembert, Balsamico, Rosmarin, frische Rucola	11,90
<b>Flammkuchen Diavolo</b> mit Tomatensauce, Salami, Knoblauch, Oregano, Peperonchini, Mozzarella und Käse	10,50
<b>Weizenunverträglichkeit?</b> Bestellen Sie Ihren Flammkuchen mit Dinkelboden. <u>100% Dinkelmehl</u> plus 1,00	

*Wir bitten um Verständnis, dass die Flammkuchen nicht immer mit anderen Gerichten gleichzeitig serviert werden können.  
Flammkuchen werden lauwarm serviert.*

## DESSERTS

<b>Erdbeerbecher</b> cremig Vanilleeis und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren, Erdbeermark und Schlagsahne	7,20
<b>Schokoladensoufflé</b> Schokoladensoufflé mit weichem Kern, dazu cremiges Vanilleeis und süß-fruchtiges Erdbeermark	6,90
<b>Tiramisu</b>	4,50
<b>Schicht Quarkspeise im Glas mit frischen Früchten</b> cremig honigsüßer frischer Quark, frische Früchte und Erdbeermark	6,50
<b>Hausmacher Apfelstrudel Wiener Art</b> (enthält Butter und Ei) mit Apfel-Zimt-Rosinenfüllung und Mandeln, dazu Vanillesauce <sup>1</sup> oder Vanilleeis oder Schlagsahne	6,20

## BELGISCHE WAFFEL

<b>Belgische Waffel</b> alle serviert mit Puderzucker	
<b>mit Puderzucker</b>	2,80
<b>mit heiße Kirschen</b> und Schlagsahne	4,30
<b>mit heiße Kirschen</b> und Vanilleeis	5,00
<b>mit Obstsalat</b> und Vanilleeis	5,00
<b>mit frischen Erdbeeren</b> und Vanilleeis	5,50

## PFANNKUCHEN

 alle serviert mit Puderzucker

<b>Großer Eierpfannkuchen mit frischen Erdbeeren,</b> Erdbeermark und Vanilleeis	7,60
<b>Großer Eierpfannkuchen mit Zimt und Zucker</b> und Puderzucker	5,30
<b>Großer Eierpfannkuchen mit Apfel</b> mit Holsteiner Cox Äpfeln und Puderzucker	5,90
<b>Großer Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen,</b> Puderzucker und Vanilleeis	7,50
<b>Großer Eierpfannkuchen mit Obstsalat</b> und Puderzucker	7,00
<b>Großer Eierpfannkuchen mit Nutella</b> und Puderzucker	5,50

**Hausgebackene Kuchen vom Blech**  
am Wochenende und Feiertags oder auf Vorbestellung

## TERMINE 2018

### 5. KOMISCHE NACHT IN LÜNEBURG

– wir machen wieder mit! am **Dienstag, den 16. Oktober 2018**

5 Comedian Show Auftritte à 25 Minuten (Pausen ca. 20 Min.)

Einlass zwischen von 18:00 bis 18:30 Uhr

Beginn der Show: 19:30 Uhr – Ende der Show: 23:00 Uhr - Tickets € 19,00

Sichert euch demnächst eure Tickets und freut euch auf erstklassige Unterhaltung.

Weitere Infos unter [www.mitunskannmanreden.de](http://www.mitunskannmanreden.de)

### PUBLIC VIEWING FUBBALL WM

ab dem 14. Juni geht es los. Alle Spiele live auf Großbildleinwand und TV.....

### SPARGELFINALE

am Sonntag, den 24. Juni 2018 von 17:30 bis 21:00 Uhr

**Spargelbuffet „satt“**

Das große Menü vom Buffet rund um den Spargel –  
mit vielen Leckereien - raffinierten Vorspeisen und Hauptgerichten  
rund um das Königsgemüse und köstlichen Desserts

**Teilnahme nur in Verbindung mit Ihrer Reservierung.**

#### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt,  
6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig

p. P. 25,50