

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

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

BELEGTE 1/1 WEIZENBRÖTCHEN

oder Sauerteigkrustenbrot oder Körnerbrötchen. Auch außer Haus Verkauf.

mit Butter, Mett & Zwiebeln	3,00
mit Butter, Schnittkäse ^{1,2} , Salat, Tomate, Gurke, Ei	3,00
mit Remoulade ^{1,2,8} , Pute, Schnittkäse ^{1,2} , Ei, Salat, Gurke, Tomate	3,50
mit Butter, Hausmacher Kräuterfrischkäse, Tomate, Salat	3,20
mit Butter, Graved Lachs , Salat, Honig-Senf-Dillsauce	4,40
mit Remoulade ^{1,2,8} , Kochschinken, Ei , Salat, Gurke, Tomate	3,40
mit Basilikumpesto ² , Tomate, Mozzarella , Rucola	4,00

Coffee to go Special 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

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

Asia Kokossuppe Thaistyle scharf	5,90
Kokosmilch, Hähnchenbrustfilet, Bambus, chin. Pilze, Zitronengras, grünes Thaicurry, Thaibasilikum, Hausbrot	
Antipasti hausgemacht	12,50
Leckereien mit Fisch, Käse, Fleisch und Gemüse ^{1,8,9}	
Spanische Tapas hausgemacht	13,00
spanische Leckereien mit Fisch, Fleisch, Käse und Gemüse ^{1,8,9}	
Bruschetta geröstetes Baguette, Strauchtomate, Knobli, rote Zwiebel, Oregano, Basilikum, Olivenöl, Rucola, Parmesan ²	7,50
Knobibaguette Kräuterquark mit Kräuter-Knobibutter und Kräuterquark	5,00
Datteln im Speckmantel 9 Stück dazu Aioli mit Baguette	7,80
Portion Aioli ^{1,8} mit Hausbrot	4,00
Portion marinierte Oliven mit Hausbrot	4,50
Hausbrot mit Dips mit Tomatenpesto, Kräuterquark und marinierten Oliven	7,20
Veganes Hausbrot mit Tomatenpesto, Avocadodip ³ und marinierten Oliven	7,20
Ziegenkäse im Zucchini-mantel	11,90
gebackener milder Ziegencamembert im Zucchini-mantel, dazu Antipastigemüse, Basilikumpesto ⁸ und Hausbrot	
Spargel Tartines	11,90
Frisches Krustensauerteigbrot, geröstet, mit Basilikumpesto, gebratenen grünen Spargel, Büffelmozzarella überbacken, Kirschtomaten, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Basilikum und Crème fraiche Dip mit Kräutern	
Hausmacher Spargel-Quiche <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

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

SUPPE DER SAISON

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

SAISONKÜCHE

Frische Magherite Pasta Spargel Rucola <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.	
als Vorspeise	8,90
als Hauptgericht	15,50
mit Scampi extra	je Stück plus 1,50
Caesars Pizzabrot 25 Ø, lauwarm	12,90
Hähnchenbrustfilet, Bacon, Römersalat, Kirschtomaten, Parmesan, Caesars Mayonnaise	
Rocket Flank Pizzabrot 25 Ø, lauwarm	14,50
Hüftsteak medium, grüner Spargel, Mizuna (asiatische Salatsorte), Bergkäse, Teriyaki Mayonnaise	
gebratener Stangenspargel „italienisch“	16,90
gebratener weißer Stangenspargel mit Salat aus Strauchtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Rucola, Pinienkernen, Balsamicocrema und Olivenöl, dazu unser Hausbrot	
Portion Deutscher Stangenspargel (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 Safran Hollandaise mit Chili , Orange und Rucola	
plus Krüstchen (2 zarte Schnitzel v. Schweinerückensteak) 180 g	6,90
+ plus argentinisches Hüftsteak 200g	9,50
+ plus zweierlei Heide Schinken	8,00
* aus der Pape, zart, mild, elegantes Aroma „feines Filet mit viel Geschmack“	
* aus der Kappe, für Schinkenkenner kernig – saftig	
Spargel Tempura 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	
Frische Kutterscholle Finkenwerder Art	19,90
Fangfrische Kutterscholle gebraten, mit Speckstibbe, frischer Petersilie, Frühkartoffeln und gemischtem Salat	

SAISONKÜCHE

Spargel Flammkuchen <i>vegetarisch</i>	11,90
Weizenflammkuchen, Rahmcreme, frische weiße und grüne Spargelstücke, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Comté-Rohmilchkäse, Basilikumpesto	
Spargel Schinken Flammkuchen	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

2017 Rivaner trocken	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. Der ideale Begleiter zu allen Spargelgerichten.		

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

SCHNITZEL

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

BRATKARTOFFELN

Rosa Roastbeefaufschnitt	dazu Bratkartoffeln klassisch und Hausmacher Remoulade ^{1,2,8}	14,90
Hausmacher Sauerfleisch	im Weckglas, dazu Bratkartoffeln klassisch und Hausmacher Remoulade ^{1,2,8}	11,90
Dreierlei	Bratkartoffeln klassisch, dazu Roastbeefaufschnitt, Sauerfleisch, Heidesülze und Remoulade ^{1,2,8}	14,90

BURGER/KLASSIKER

BURGER

Burger Klassik Sesambrötchen, Beefsteakhack, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, Burgersauce^{1,2,8} 6,80

Cheeseburger Sesambrötchen, Beefsteakhack, Käse, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, Burgersauce^{1,2,8} 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, Parmesan², 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

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

KINDERKÜCHE für Kinder bis 12 Jahre

Kleines Krüstchen 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
5er Hähnchennuggets dazu Pommes frites, Ketchup und Majonaise	5,50
Kleene Kinder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und 1 Spiegelei	5,00
Fischstäbchen mit Pommes frites	4,90
Kleiner Eierpfannkuchen mit Apfel oder natur mit Nutella	4,50

FLAMMKUCHEN

WEIZENFLAMMKUCHEN

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

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

BELGISCHE WAFFEL

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

PFANNKUCHEN

 alle serviert mit Puderzucker

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

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