

---

---

# *Ausflugsgaststätte „Quellentäl“*

## ***Familienbetrieb seit 1972***

*1972 wurde die Gaststätte  
von Joachim & Renate Schlieff eröffnet.  
(von 1972 -1990 Konsumgaststätte)  
1993 Übernahme von Mark & Simone Schlieff*

---

---

## *Öffnungszeiten*

<i>Montag</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Dienstag bis Freitag</i>	<i>von 11:30 bis 22:00 Uhr</i>
<i>Sonnabend</i>	<i>von 11:00 bis 22:00 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>von 11:00 bis 21:00 Uhr</i>

*Küchenannahmeschluss 20:30 Uhr*

# Kaffeespezialitäten



<b>Tasse Kaffee<sub>11</sub> Crème</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Pott Kaffee Crème<sub>11</sub></b>	<b>3,70 €</b>
<b>Latte Macchiato<sub>11;G</sub></b>	<b>3,70 €</b>
<b>Latte Macchiato<sub>11;G</sub> mit Aroma</b> <i>Vanille<sub>1</sub>, Haselnuss<sub>1;2;H</sub>, Schokolade<sub>1</sub>, oder Caramel<sub>1</sub></i>	<b>4,20 €</b>
<b>Cappuccino<sub>11;G</sub></b>	<b>2,70 €</b>
<b>Cappuccino doppelt<sub>11;G</sub></b>	<b>4,20 €</b>
<b>Café au lait (Milchkaffee)<sub>11;G</sub></b>	<b>4,20 €</b>
<b>Espresso<sub>11</sub></b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso doppelt<sub>11</sub></b>	<b>4,20 €</b>
<b>Espresso Macchiato<sub>11;G</sub></b> Espresso mit Milchhaube	<b>2,60 €</b>
<b>Café holländisch (Café Crème<sub>11</sub>, 2cl Eierlikör<sub>c</sub> und Sahne<sub>G</sub>)</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Café Baileys (Café Crème<sub>11</sub>, 2cl Baileys und Sahne<sub>G</sub>)</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Rüdesheimer (Café Crème<sub>11</sub>, 2cl Weinbrand und Sahne<sub>G</sub>)</b>	<b>5,00 €</b>

# Heiße Getränke

	0,3 l
<b>COCAYA Schokolade<sub>G</sub></b>	<b>3,00 €</b>
<b>COCAYA Schokolade<sub>G</sub> mit Sahne</b>	<b>3,50 €</b>
<b>COCAYA Schokolade<sub>G</sub> mit 2 cl Baileys und Sahne<sub>G</sub></b>	<b>5,00 €</b>
<b>Heiße Milch<sub>G</sub></b>	<b>2,50 €</b>
<b>Heiße Milch<sub>G</sub> mit Aroma</b> Vanille <sub>1</sub> , Haselnuss <sub>1,2,H</sub> oder Caramel <sub>1</sub>	<b>3,00 €</b>
<b>Heiße Zitrone</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Heißer Sanddornsaft</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Glühwein</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Glühwein mit Amaretto</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Grog mit Rum 4cl</b>	<b>4,00 €</b>

## **EILLES TEE / TEA DIAMAND**

*Losser Blatt- und Brokentea in Premiumqualität  
(im pyramidenförmigen Teebeutel)*

<b>Friesische Mischung, Grüner Tee - Detox</b> Broken, Sommerbeeren, Kräutergarten, Rooibos Vanilla, Pfefferminzblätter, Kamillenblüten	<b>2,90 €</b>
--	---------------

## Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
<i>Rostocker Pils</i> <sub>A</sub>	3,10 €	4,50 €	8,90 € +1Feigling
<i>Alsterwasser</i> <sub>8,A</sub>	3,10 €	4,50 €	8,90 € +1Feigling
<i>Rostocker Dunkel</i> <sub>A</sub>	3,20 €	4,60 €	9,20 € +1Feigling
<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i> <sub>A</sub>	3,20 €	4,60 €	9,20 € +1Feigling
<i>Bananenweizen</i> <sub>A</sub>	3,20 €	4,60 €	

## Flaschenbier

<i>Flensburger Pils</i> <sub>A</sub>	0,5 l	4,20 €
<i>Rostocker Zwickel</i> <sub>A</sub>	0,5 l	4,20 €
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i> <sub>A</sub>	0,33 l	3,00 €
<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i> <sub>A(AF)</sub>	0,5 l	4,20 €

## Longdrinks

<i>Bacardi Cola</i> <sub>1,8,11</sub>		6,00 €
<i>Havana Cola</i> <sub>1,8,11</sub>		6,00 €
<i>Cola Wodka</i> <sub>1,8,11</sub>		5,90 €
<i>Pernod Cola</i> <sub>1,8,11</sub>		6,00 €
<i>Gin Tonic</i> <sub>8,12</sub>		5,50 €
<i>Campari, Orange</i>		5,00 €
<i>Wodka Lemon</i> <sub>12</sub>		5,50 €
<i>Whisky Cola</i> <sub>1,8,11</sub>	ab	6,50 €

(Jim Beam, Jack Daniels, Dimple<sub>i</sub>)

**Alle Mixgetränke mit 4cl Alkohol.**

# Alkoholfreie Getränke

## Glashäger

<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	2,70 €
<i>medium, classic oder still</i>		
<i>Tonic</i> <sub>12</sub>	0,2 l	2,60 €
<i>Bitter Lemon</i> <sub>12</sub>	0,2 l	2,60 €
<i>Ginger Ale</i> <sub>1,12</sub>	0,2 l	2,60 €
<i>Rote Brause (Himbeere)</i> <sub>1,8</sub>	0,2 l	2,60 €
<i>Grüne Brause (Waldmeister)</i> <sub>1,8</sub>	0,2 l	2,60 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,60 €
<i>Coca Cola</i> <sub>1,8,11</sub> , <i>Coca Cola Zero</i> <sub>1,9,11</sub>	0,2 l	2,60 €
<i>Sprite</i> <sub>8</sub>	0,2 l	2,60 €
<i>Fanta</i> <sub>1,8</sub>	0,2 l	2,60 €
<i>Spezi</i> <sub>1,8,11</sub>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,30 €

## Elmenhorster Fruchtsaftgetränke

<i>Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft,</i> <i>Multivitaminsaft, Kirschnektar, Bananennektar,</i> <i>Traubensaft, Tomatensaft und Sanddornnektar</i>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,80 €

<i>Alle Säfte sind auch als Schorle möglich!</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,30 €

# Spirituosen

<b><u>Weinbrand</u></b>	<b>4 cl</b>	<b><u>Whiskey</u></b>	<b>4 cl</b>
<i>Wilthener Goldkrone</i>	3,00 €	<i>Jim Beam</i>	4,20 €
<i>Mariacron</i>	3,00 €	<i>Jack Daniels</i>	4,50 €
		<i>Dimple<sub>1</sub></i>	5,00 €
<b><u>Klare/Aquavite</u></b>	<b>4 cl</b>	<b><u>Anis<sup>5</sup></u></b>	<b>4 cl</b>
<i>Nordhäuser Korn</i>	3,10 €	<i>Quzo 12</i>	3,30 €
<i>Wodka Gorbatschow</i>	3,50 €	<i>Küstennebel</i>	3,00 €
<i>Rostocker Kümmel</i>	3,50 €	<i>Pernod</i>	3,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	4,00 €	<i>Sambuca</i>	3,30 €
<i>Malteser Aquavit</i>	4,00 €		
<b><u>Kräuter/Bitter</u></b>	<b>4 cl</b>		<b>4 cl</b>
<i>Jägermeister</i>	3,50 €	<i>Ramazotti</i>	3,70 €
<i>Wurzelpeter</i>	3,50 €	<i>Fernet Branca<sub>1</sub></i>	3,70 €
<i>Boonekamp<sub>1</sub></i>	3,00 €		
<b><u>Unser Tipp:</u></b>	<b>Sagenhafter Roter Hengst</b>		3,80 €
<b><u>Grappa/Obstler</u></b>	<b>4 cl</b>	<b><u>Liköre</u></b>	<b>4 cl</b>
<i>Williams Christbirne</i>	3,80 €	<i>Baileys</i>	4,00 €
<i>Grappa</i>	4,50 €	<i>Kirsche, Eierlikör<sub>e</sub>,</i>	3,00 €
<i>di Chardonnay</i>		<i>Pflaume</i>	
		<i>Pfefferminzlikör</i>	3,00 €
<b><u>Rum</u></b>	<b>4 cl</b>	<i>Apfelkorn süß/sauer</i>	3,00 €
<i>Bacardi carta blanca</i>	3,50 €		<b>2 cl Fl.</b>
<i>Havana Club 3. Jahre</i>	3,50 €	<i>Feigling</i>	2,00 €
<b>DON PAPA</b>	6,20 €	<i>Kümmerling</i>	2,00 €
<i>Captain Morgan</i>	3,50 €	<i>Underberg<sub>1</sub></i>	2,00 €

## Aperitife

<i>Rotkäppchen Sekt halbtrocken</i>	<b>0,1 l</b>	3,40 €
	<b>0,75 l</b>	16,50 €
<i>MIONETTO Prosecco trocken</i>	<b>0,2 l</b>	5,90 €
<i>Aperol<sub>1</sub> Spritz</i>	<b>0,2 l</b>	6,20 €
<i>Martini Bianco</i>	<b>5 cl</b>	3,50 €
<i>Hugo spritziger Sekt mit Holunder und Minze</i>	<b>0,2 l</b>	3,50 €
	<b>0,75 l</b>	10,00 €

## Weißweine

<b><u>Deutschland</u></b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>	<b>1,0 l</b>
<i>Grauburgunder<sub>L</sub> Qualitätswein trocken</i> <i>Markus Pfaffmann, Pfalz</i>	4,70 €	15,00 €	---
<i>Nase – Duft nach frischen Kräutern und Kernobst</i>			
<i>Gaumen – sehr saftig nach Birnen, Äpfeln und frischer Haselnuss</i>			
<i>Riesling<sub>L</sub> Qualitätswein halbtrocken</i> <i>Lorens &amp; Söhne, Nahe</i>	5,10 €	---	23,00 €
<i>Nase – zart nach Orangeade und Minze</i>			
<i>Gaumen – Fruchtsüße mit Noten von Kernobst und Aprikose, belebende Mineralität</i>			
<i>Müller Thurgau<sub>L</sub> &amp; Morio Muskat</i> <i>Qualitätswein lieblich</i> <i>Jung &amp; Knobloch, Rheinhessen</i>	4,30 €	---	19,00 €
<i>Nase – Duft nach Rosen und Blumen, etwas Kräuterwürze, süßl. Mirabelle und Birne</i>			
<i>Gaumen – feinsaftig, Fruchtsüße, erfrischend nach Kernobst, Mirabellen und Pfirsich</i>			
<b><u>Spanien</u></b>			
<i>Maximo Viura<sub>L</sub></i> <i>Bodegas Maximo, Castilla – La Mancha</i>	4,50 €	14,50 €	---
<i>Nase – Duft nach grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, Lavendel und Heu</i>			
<i>Gaumen – zarter delikater Geschmack mit ausgewogener Säure und etwas Würze</i>			
<i>Gran Viña Sol<sub>L</sub></i> <i>Miguel Torres, Penedès DO</i>	7,00 €	24,20 €	---
<i>(Chardonnay und Parellada werden separat, zum Teil in Eichenfässer vergoren)</i>			
<i>Nase – nach Pfirsich, Fenchel, Holz und Vanille</i>			
<i>Gaumen – fruchtig und elegant mit reifen Pfirsicharomen und köstlicher Vanille</i>			

# Rosewein

<b><u>Deutschland</u></b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>	<b>1,0 l</b>
<b>„Pink Vinyard“<sub>L</sub> Qualitätswein trocken</b>	<b>5,20 €</b>	<b>16,70 €</b>	<b>---</b>
<b>Markus Pfaffmann, Pfalz</b>			
<i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Dornfelder)</i>			
<i>Nase – feine Kirschdüfte, beerig, süßliche Feige, Kräuter- &amp; Sommerwiese</i>			
<i>Gaumen – rote Apfelaromen, Orangenschale &amp; Mirabelle, leichte süßl. Mineralik</i>			

# Rotweine

<b><u>Deutschland</u></b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>	<b>1,0 l</b>
<b>Pinot Noir<sub>L</sub> Qualitätswein trocken</b>	<b>5,10 €</b>	<b>16,70 €</b>	<b>---</b>
<b>Lergenmüller, Pfalz</b>			
<i>Nase – Wacholder, zartsüßliche Gelbfrucht, etwas Milkschokolade</i>			
<i>Gaumen – animierende rote Frucht mit Schokolade, bleibt lange am Gaumen</i>			
<b>Spätburgunder<sub>L</sub> Qualitätswein halbtr.</b>			
<b>Winzergenossenschaft Königsschaffhausen –</b>	<b>5,10 €</b>	<b>---</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Kiechlinsbergen, Baden</b>			
<i>Nase – würzig mit eingelegten Kirschen, Kräuterwürze</i>			
<i>Gaumen – zarte Fruchtsüße, frisch mit etwas Holzwürze, sehr ausgewogen</i>			
<b>Portugieser &amp; Dornfelder<sub>L</sub> QbA lieblich</b>	<b>4,40 €</b>	<b>---</b>	<b>20,50 €</b>
<b>Jung &amp; Knobloch, Rheinhessen</b>			
<i>Nase – frisch nach roten fruchtigen Beeren</i>			
<i>Gaumen – feinsüßliche Beerenfrucht &amp; Milkschokolade, viel Kraft und tolle Balance</i>			
<b><u>Spanien</u></b>			
<b>Sangre de Toro<sub>L</sub></b>	<b>7,10 €</b>	<b>24,20 €</b>	<b>---</b>
<b>Miguel Torres, Catalunya DO</b>			
<i>Nase – dunkle Beeren und Würze mit etwas Vanille und leichtem Rauch</i>			
<i>Gaumen – kraftvolle Aromen von dunklen Waldbeeren und Gewürzen, samtige Tannine</i>			
<b><u>Südafrika</u></b>			
<b>Ruby Cabernet<sub>L</sub></b>	<b>4,70 €</b>	<b>15,20 €</b>	<b>---</b>
<b>McGregor Winery, Robertson – Western Cape</b>			
<i>Nase – Kirsche, rote Beeren, Paprika und etwas Vanille</i>			
<i>Gaumen – Würze mit weichem Tannin, vollmundig, fruchtbetont, saftig und elegant</i>			
<b>Lambrusco<sub>L</sub>, lieblich</b>	<b>3,40 €</b>	<b>---</b>	<b>---</b>
<i>Fruchtiger Perlwein(gekühlt)</i>			



## Eisbecher

<b>Eissorten: Vanille</b> <small>H,C,G</small> & <b>Schokolade</b> <small>H,C,G</small> Kugel	<b>1,30 €</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,90 €</b>
mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , heißen Himbeeren und Sahne <small>G</small>	
<b>Mandarinen Eisbecher</b>	<b>5,20 €</b>
Mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Mandarinen und Sahne <small>G</small>	
<b>Schokokuss</b>	<b>5,20 €</b>
mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Schokoladensoße <small>G</small> und Sahne <small>G</small>	
<b>Schwarzwälder Eisbecher</b>	<b>5,90 €</b>
mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Kirschen, Likör und Sahne <small>G</small>	
<b>Schwedeneisbecher</b>	<b>5,90 €</b>
mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Eierlikör <small>C</small> , Apfelmus <small>3</small> und Sahne <small>G</small>	
<b>Bananensplit</b>	<b>6,90 €</b>
mit 3 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Banane, Schokoladensoße <small>G</small> und Sahne <small>G</small>	
2 Kugeln <b>Schokoladeneis</b> <small>H,C,G</small> mit Eierlikör <small>C</small> und Sahne <small>G</small>	<b>5,90 €</b>
<b>Eiskaffee</b> <small>8,11</small> mit Sahne <small>G</small>	<b>4,20 €</b>
<b>Eisschokolade</b> <small>G</small> mit Sahne <small>G</small>	<b>4,20 €</b>
<b>„Sanfter Engel“</b> mit Eis <small>H,C,G</small> , Orangensaft und Sahne <small>G</small>	<b>4,20 €</b>
<b>Kinderüberraschungs – Eisbecher</b>	<b>4,20 €</b>
Mit 2 Kugeln Eis <small>H,C,G</small> , Schokoladensauce <small>G</small> , Sahne <small>G</small> & Überraschung	

## Kuchen / Torte (je nach Angebot)

<b>Himbeerkäsesahnetorte</b> <small>A,G,H,E,F</small>	<b>3,50 €</b>
<b>Erdbeerbuttermilchtorte</b> <small>A,G,C,E,H,F</small>	<b>3,50 €</b>
<b>Kirschkuchen</b> <small>A,G,C,E,H,F</small>	<b>3,00 €</b>
<b>Apfelkuchen</b> <small>A,G,C,E,H,F</small>	<b>3,00 €</b>
<b>Käsekuchen</b> <small>A,G,C,E,H,F</small>	<b>3,00 €</b>
<b>Portion Sahne</b> <small>G</small>	<b>0,80 €</b>

## Sonstiges

<b>*Hausgemachte Sülze<sub>J</sub></b> mit hausgem. Remouladensauce <sub>A,C,G</sub> , Zwiebelringen, Gewürzgurke <sub>J</sub> & Beilage nach Wahl	<b>10,60 €</b>
<b>Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen</b> Salat und hausgemachter Kräutercreme <sub>G</sub>	<b>12,50 €</b>
<b>Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs<sub>D</sub></b> Salat und hausgemachter Kräutercreme <sub>G</sub>	<b>13,90 €</b>
<b>*Spaghetti<sub>A,C</sub></b> mit Gorgonzolasauce <sub>G</sub>	<b>9,10 €</b>
<b>*Spaghetti<sub>A,C</sub> picante</b> (Sonnengereifte Tomaten in einer picanten Tomatensauce <sub>2,3</sub> mit feiner Knoblauch – Oregano – Note)	<b>9,10 €</b>

## Beilagen zum dazu bestellen

Portion <b>Zuckerschoten</b>	<b>3,80 €</b>
Portion <b>gebratene Zwiebeln</b>	<b>2,80 €</b>
Portion <b>frische Rahmchampignons<sub>A,I,C,G,J,F,3</sub></b>	<b>3,50 €</b>
Portion <b>frische gebratene Champignons</b>	<b>4,20 €</b>
Portion <b>hausgemachter Kräuterbutter<sub>G</sub></b>	<b>1,20 €</b>
Portion <b>hausgemachte Remoulade<sub>G,J</sub></b>	<b>2,60 €</b>
Portion <b>Sauce Hollandaise<sub>C</sub></b>	<b>2,20 €</b>
Portion <b>Gorgonzolasauce<sub>G</sub></b>	<b>3,00 €</b>
<b>Kräuterbaguette<sub>A,C</sub></b>	<b>1,60 €</b>

## Für unsere Kleinen (bis 12. Jahre)

<b>„Kapitän Nemo“</b> Fischstäbchen <sub>A,C,D</sub> mit Pommes Frites <sub>A</sub>	<b>4,20 €</b>
<b>„Miss Piggy“</b> kleines Schnitzel <sub>A,C</sub> mit Pommes Frites <sub>A</sub>	<b>5,20 €</b>
<b>„Hänsel &amp; Gretel“</b> Chicken Nuggets <sub>A,C</sub> mit Pommes Frites <sub>A</sub>	<b>5,20 €</b>
<b>„Mickey Mouse“</b> 3 Kartoffelpuffer <sub>A</sub> mit Zucker und Apfelmus <sub>3</sub>	<b>3,80 €</b>
<b>„Schneeweißchen &amp; Rosenrot“</b> Pommes Frites <sub>A</sub>	<b>3,30 €</b>
<b>„Rotkäppchen“</b> Nudeln <sub>A,C</sub> mit Tomatensauce <sub>2,3</sub>	<b>4,20 €</b>
größere Portion	<b>7,90 €</b>

## Vorspeisen

<b>Hausgemachte Soljanka</b> <small>3,2,C,G,J</small> , Toast <small>A,K,F</small>	<b>4,30 €</b>
<b>Hausgemachtes Würzfleisch</b> <small>A,G,L</small> mit Käse <small>G</small> überbacken, Toast <small>A,K,F</small>	<b>5,50 €</b>
<b>(große Portion 8,90 €)</b>	

## Frisch vom Lavasteingrill

<b>*Schweinesteak „au four“</b> mit Würzfleisch <small>A,G,L</small> und Käse <small>G</small> überbacken & Beilage nach Wahl	<b>14,90 €</b>
<b>*Schweinesteak</b> mit gebratenen Zwiebeln & Beilage nach Wahl	<b>13,50 €</b>
<b>*Schweinefilet</b> mit frischen Rahmchampignons <small>A,I,C,G,J,F,2,3</small> und hausgemachter Kräuterbutter <small>G</small> & Beilage nach Wahl	<b>16,60 €</b>
<b>*Schweinefilet</b> mit Gorgonzolasauce <small>G</small> & Beilage nach Wahl	<b>16,00 €</b>
<b>*Hähnchenschnitzel</b> <small>A,C</small> mit frischen Rahmchampignons <small>A,I,C,G,J,F,2,3</small> & Beilage nach Wahl	<b>16,30 €</b>

## **Zartes Rumpsteak vom Angusrind, lange gereift mit leichtem Fettrand**

- **250g** mit gebratenen Zwiebeln & Beilage nach Wahl **21,50 €**
- **250g** mit frischen Rahmchampignons A,I,C,G,J,F,2,3 und hausgemachter Kräuterbutter G & Beilage nach Wahl **22,50 €**
- **250g** mit hausgemachter Kräuterbutter G & Beilage nach Wahl **20,90 €**
- **250g** mit Gorgonzolasauce G & Beilage nach Wahl **21,50 €**

## **Zartes Rib eye Steak vom Angusrind, lange gereift mit Fettauge**

- **300g** mit Salat und hausgemachter Kräuterbutter G & Beilage nach Wahl **24,30 €**
- **450g** mit Salat und hausgemachter Kräuterbutter G & Beilage nach Wahl **30,50 €**

**Auf Wunsch auch größere Rumpsteaks 100g = 6,90 €**

## Aus der Pfanne

- \*frisch paniertes Schnitzel**<sub>A,C</sub> mit frischen  
Rahmchampignons<sub>A,I,C,G,J,F,2,3</sub> & Beilage nach Wahl **14,70 €**
- \*Hamburger Schnitzel** frisch paniertes Schnitzel<sub>A,C</sub>  
mit einem Spiegelei<sub>c</sub> & Beilage nach Wahl **12,80 €**

## Fischgerichte

- Ganze Scholle**<sub>A,D</sub> (ohne Gräten) „Finkenwerder Art“ **14,90 €**  
mit Speck<sub>2,3</sub>, Zwiebeln & Beilage nach Wahl
- \*Zanderfilet**<sub>A,D</sub> **auf der Haut gebraten** mit **18,50 €**  
Zuckerschoten, Dijon-Senssauce<sub>G,J,L</sub> & Beilage nach Wahl
- \*2 Matjesfilets**<sub>2,D</sub> mit Zwiebelringen und hausgemachter **10,50 €**  
Remouladensauce<sub>A,C,G,J</sub> & Beilage nach Wahl

### **Wählen Sie Ihre Beilage selbst:**

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln<sub>2,3</sub>, Kroketten<sub>A</sub>, Pommes Frites<sub>A</sub>,  
hausgemachtem Kartoffelsalat<sub>2,G</sub>, Röstitaler,  
oder einen gemischten Salat,  
bei Ofenkartoffel mit hausgem. Kräutercreme<sub>G</sub> + 1,50 €

Alle Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, wären als  
Seniorenportionen möglich!

## Salate mit American<sub>c,g,b</sub> -Joghurt<sub>C,G,J</sub> - Balsamico<sub>1</sub>, - oder hausg. Himbeerdressing

- Hausgemachter Gurkensalat** **3,00 €**
- Weißkrautsalat** **3,00 €**
- Kleiner gemischter Salat** **4,00 €**
- Großer Salatteller** mit Kräuterbaguette<sub>A,C</sub> **9,50 €**
- Großer Salatteller** mit Hähnchenbruststreifen und  
Kräuterbaguette<sub>A,C</sub> **13,50 €**
- \*Bauernsalat** mit Oliven<sub>6</sub>, Peperoni<sub>2,3,6</sub>, Fetakäse<sub>G</sub> und **10,70 €**  
Kräuterbaguette<sub>A,C</sub>

## **ZUSATZSTOFFE**

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Süßungsmittel
9. Aspartam- Phenylalaninquelle
10. mit Phosphat
11. coffeinhaltig
12. chininhaltig

## **Allergene**

- A. glutenhaltig
- B. enthält Krebstiere
- C. enthält Eier
- D. enthält Fisch
- E. enthält Erdnüsse
- F. enthält Soja
- G. enthält Milch
- H. enthält Schalenfrüchte
- I. enthält Sellerie
- J. enthält Senf
- K. enthält Sesamsamen
- L. enthält Schwefeldioxid & Sulfite
- M. enthält Lupinen
- N. enthält Weichtiere