

# Unsere Speisekarte

zum Abendessen sowie an Sonn- u. Feiertagen



## Vorspeisen



<b>Gemischter Salat</b> <sup>*3</sup> mit gerösteten Sonnenblumenkernen Hausgemachte Rohkost- und bunte Blattsalate	6,80
<b>Weinbergschnecken</b> in Speck-Kräutersauce <sup>*2,3,10</sup> mit gebackenen Kartoffelspalten	9,20
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> mit Honig glaciert auf kleinem Salatbouquet <sup>*3</sup> und Baguette	10,20

## Aus dem Suppentopf



<b>Rinderkraftbrühe</b> mit hausgemachten Kräuterflädle	5,20
<b>Frische Tomatencremesuppe</b> mit Sahne verfeinert	6,50
<b>Curryschaumsuppe</b> , fruchtig-scharf mit gebratenem Scampi	8,90

## Hauptgerichte



<b>Hausgemachte Spaghetti in Safransauce</b>	
- mit gebratenem Gemüse und gerösteten Pinienkernen	17,80
- mit gebratenen Scampi und gerösteten Pinienkernen	29,80

<b>Truthahngeschnetzertes</b>		<b>20,20</b>
an Currysauce mit frischen Früchten	kl. Portion	18,20
Mandelreis		
<b>Duett von Lachs &amp; Zander</b>		<b>28,80</b>
Zanderfilet auf der Haut gebraten und gebratene Lachsschnitte		
an Safranschaumsauce		
Basmati-Reis und gemischter Salat* <sup>3</sup>		
<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schweinerücken mit Zitrone		<b>17,40</b>
Pommes Frites und gemischter Salat* <sup>3</sup>	kl. Portion	15,40
<b>mit Pilzrahmsauce</b>	+	<b>2,00</b>
<b>Medaillons vom Schweinefilet nach Winzer-Art</b>		<b>25,50</b>
mit Zwiebel-Trestersauce		
Bratkartoffeln und Speckbohnen* <sup>2,3,10</sup>		
<b>Gekochter Tafelspitz</b> an Meerrettich-Schnittlauchsauc* <sup>3</sup>		<b>23,80</b>
Bratkartoffeln und Wurzelgemüse	kl. Portion	21,80
<b>Grilliertes Rumpsteak</b>	ca. 230g	<b>28,80</b>
Pommes Frites und gemischter Salat* <sup>3</sup>	ca. 180g	26,80
- mit Kräuterbutter		
- mit Pfeffersauce		
<b>Kalbsrückensteak</b> an Chili-Sahnesauce mit Wodka verfeinert		<b>28,90</b>
Hausgemachte Nudeln und gemischter Salat* <sup>3</sup>	kl. Portion	26,90

**Wir berechnen für die Umbestellung**

- auf Bratkartoffeln	+	3,50
- auf frisches Rahm-Gemüse	+	3,50

\* Eine detaillierte Auflistung der Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite.  
Die aufgeführten Preise sind Euro-Preise inkl. der gesetzlich geltenden MwSt.

# Merkblatt

zur Kennzeichnung auf Speise-, und Getränkekarten gemäß  
Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) vom 29.01.1998

## Zusatzstoffe

## Kennzeichnung

- |  |  |
|--|--|
| 1. Farbstoffe  | „mit Farbstoff“                                    |
| 2. Konservierungsstoffe  | „mit Konservierungsstoff“<br>oder „konserviert“    |
| 3. Antioxidationsmitteln   | „mit Antioxydationsmitteln“                        |
| 4. Geschmacksverstärker  | „mit Geschmacksverstärkern“                        |
| 5. Schwefel  | „geschwefelt“                                      |
| 6. Eisen-II-gluconat oder Eisen-II-lactat                                    | „geschwärzt“                                       |
| 7. Bienenwachs, Schellack, Carnauba-,<br>Candelillawachs                     | „gewachst“   |
| 8. Phosphorsäure und deren Verbindungen<br>in Fleischerzeugnissen            | „mit Phosphat“                                     |
| 9. Süßmittel   | „mit Süßungsmittel“                                |
| 10. Zucker und Süßungsmitteln  | „mit einer Zuckerart“<br>und „Süßungsmitteln“      |
| 11. Tafelsüßen   | „auf der Grundlage“ (z.B.Sorbit)                   |
| 12. Aspartam   | „enthält eine Phenylalaninquelle“                  |
| 13. mehr als 10% Zugabe von Sorbit<br>Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit, Xylit | „kann bei übermäßigen Verzehr<br>abführend wirken“ |
| 14. Milcheiweiß in Fleischprodukten  | „mit Milcheiweiß“                                  |
| 15. koffeinhaltige Produkte  | „koffeinhaltig“                                    |
| 16. Chininhaltigen Produkten   | „chininhaltig“                                     |

Soweit Sie von Allergien betroffen sind oder Fragen haben,  
melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.  
Wir informieren Sie gerne.