

# Weihnachts- & Silvesterkarte



## Suppe und Salat

<b>Tomatensuppe</b>	7,50
nach Art des Hauses, dazu Brot	
<b>Gemischter Salat</b>	6,50
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais und geröstete Kerne	

## Pfannengerichte & Burger

<b>Reis-Gemüse-Pfanne</b>	19,90
Saison-Gemüse mit Tomaten-Sahnesauce und gerösteten Cashewkernen, dazu Reis	

<b>Village-Burger</b>	21,90
rustikales Brötchen mit 200 g frischem Rinderhacksteak, Bacon, roten Zwiebelringen, Burgersauce, Gurke, Tomate und frischem Salat, dazu Pommes frites	

## Schnitzel und Fisch

<b>Schnitzel "Wiener Art"</b>	24,90
paniertes Schweineschnitzel mit Apfelrotkohl, Kroketten und Orangensauce	

<b>Norwegisches Lachsfilet 200g</b>	29,90
frischer norwegischer Lachs gegrillt, dazu eine Baked Potato und Röstbrot	

## Kinderkarte bis 12 Jahre

<b>Chicken Nuggets</b>	10,90
6 Nuggets mit Pommes frites	
<b>Penne mit Tomaten-Sahnesauce</b>	9,90

## Beilagen und Saucen

<b>Champignons &amp; Zwiebeln gebraten</b>	6,50
<b>Pommes Frites</b>	4,90
<b>Kroketten</b>	4,90
<b>Apfelrotkohl</b>	5,50
<b>Pfannengemüse</b>	6,50
<b>Champignons à la Creme</b>	5,00
<b>Pfefferrahmsauce</b>	4,50
<b>Sauce-Hollandaise</b>	4,50

## Desserts

<b>Eis &amp; heiße Rumkirschen</b>	6,90
Vanilleeis unter heißen Rumkirschen mit Schlagsahne	
<b>Schokosoufflé</b>	7,90
mit Vanilleeis und Himbeersauce	

## Steaks und mehr

<b>1. Rinderhacksteak 220g</b>	21,90
überzogen mit Champignon-Sauce, dazu servieren wir Pommes Frites und Röstbrot	

<b>2. Putensteak 200g</b>	24,90
dazu Kräuterbutter, eine Baked Potato mit Sour Cream und Röstbrot	

<b>3. Medaillon Trio 240g</b>	28,90
Drei Schweinemedallions mit Apfelrotkohl und Kroketten, dazu Orangensauce	

<b>4. Huftsteak</b>	200g 27,90
dazu Kräuterbutter, eine Baked Potato mit Sour Cream und Röstbrot	250g 33,90

<b>5. Rumpsteak 200g</b>	28,50
dazu Kräuterbutter, eine Baked Potato mit Sour Cream und Röstbrot	

<b>6. Ribeye-Steak 250g</b>	33,90
dazu Kräuterbutter, eine Baked Potato mit Sour Cream und Röstbrot	

<b>7. Rinderfilet Mignons 220g</b>	29,90
dazu Kräuterbutter, eine Baked Potato mit Sour Cream und Röstbrot	

<b>8. Pfeffersteak 200g (Huftfilet)</b>	29,90
überzogen mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Röstbrot	

<b>9. Entenbrust 330g</b>	34,90
zartrosa gegrillt, serviert mit Apfelrotkohl, Kroketten und Orangensauce	

<b>10. Grillteller 380g</b>	28,50
3 verschiedene Fleischsorten, serviert mit Bratkartoffeln und Röstbrot	

<b>11. Rinderfilet 200g</b>	35,90
das zarteste Stück vom Rind, serviert mit Bratkartoffeln und Röstbrot	

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca-Cola</b>	0,2 l	3,20
<b>Cola light, Fanta, Sprit, Mezzo Mix</b>	0,4 l	4,90
<b>Stilles Wasser</b>	0,2 l	3,50
<b>Mineralwasser</b>	0,2 l	3,50
<b>Wasserflasche</b>	0,75 l	7,90
Stilles / Mineral-Wasser		
<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	3,90
<b>Ginger Ale</b>	0,2 l	3,90
<b>Tonic Water</b>	0,2 l	3,90

## Saftladen

<b>Diverse Säfte</b>	0,2 l	3,50
Apfelsaft (klar), Orangensaft, Kirschsafte, Tomatensaft, Traubensaft, Rhabarbersaft, Bananennektar	0,4 l	5,50
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l	3,50
	0,4 l	5,50
<b>KiBa</b>	0,2 l	3,50
	0,4 l	5,50
<b>Schorle</b>	0,2 l	3,20
	0,4 l	5,20

## Biere vom Fass

<b>König Pilsener</b>	0,3 l	4,20
	0,5 l	6,30
<b>Köstritzer</b>	0,3 l	4,30
	0,5 l	6,50
<b>Alsterwasser</b>	0,3 l	4,20
	0,5 l	6,30

## Alkoholfreie Biere

<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,33 l	4,20
Flasche		
<b>Weizenbier, alk.frei</b>	0,5 l	6,20
<b>Malzbier</b>	0,33 l	4,20
Flasche		

## Weizenbiere

<b>Hefeweizen vom Fass</b>	0,5 l	4,90
<b>Kristallweizen</b>	0,5 l	4,50
Flasche		
<b>Hefeweizen</b>	0,5 l	4,50
dunkel, Flasche		

## Apéritifs und Bitters

<b>Campari 25%</b>	4cl	4,50
<b>Martini Bianco 16%</b>	4cl	3,90
<b>Aperol Spritz 15%</b>	0,2 l	8,90
<b>Glas Sekt</b>		2,50

## Heiße Getränke

<b>Kaffee und Kaffee Hag Tasse</b>	2,90
<b>Cappuccino</b>	3,90
<b>Espresso</b>	2,50
<b>Doppelter Espresso</b>	4,50
<b>Latte Macchiato</b>	4,50
<b>Milchkaffee</b>	4,50
<b>Kakao</b>	3,90
<b>Tee</b>	3,20
diverse Sorten (Glas)	

## Spirituosen

<b>Baileys Irish Cream 17%</b>	4cl	4,80
<b>Sambuca, 40%, weiß/braun</b>	2cl	3,50
<b>Grappa 40%</b>	2cl	3,50
<b>Ouzo 37,5%</b>	2cl	2,50
<b>Malteser 40%</b>	2cl	3,50
<b>Korn 12%</b>	2cl	2,50
<b>Aalborg Jubi, Aquavit 40%</b>	2cl	3,50
<b>Linie Aquavit 41,5%</b>	2cl	3,50
<b>Helbing Kümmel 35%</b>	2cl	3,50
<b>Williams Christbirne 40%</b>	2cl	3,90

## Schoppenweine Weiß

<b>Argentinischer Wein</b>	0,2 l	7,50
Las Lenas, leicht spritzig		
<b>Pinot Grigio</b>	0,2 l	7,50
Italien, trocken		
<b>Riesling</b>	0,2 l	7,90
aromatisch, spritzig, trocken		
<b>Müller-Thurgau</b>	0,2 l	7,90
lieblich, mild, fruchtig		
<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	6,50
50% Weinanteil		

## Schoppenweine Rot

<b>Merlot</b>	0,2 l	7,90
fruchtig, trocken		
<b>Cabernet Sauvignon</b>	0,2 l	7,90
Chile, trocken, fruchtig		
<b>Argentinischer Wein</b>	0,2 l	7,90
Las Lenas, trocken, leicht		
<b>Dornfelder</b>	0,2 l	7,50
halbtrocken, würzig, frisch		

## Schoppenwein Rosé

<b>Rosé</b>	0,2 l	7,90
-------------	-------	------

*Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr.*