

Aus dem Kessel

**Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle**
(a,a1,c,g)

€ 5,50

Kürbissuppe
(h)

€ 5,00

Unsere kalten Vorspeisen

Glasnudelsalat
mit Paprika, schwarzem Sesam, Wakame-Algen und Bambus-
scheiben dazu ein Yakitorispieß von der Hähnchenbrust
(h,i,n,f,k)

€ 7,50

geräucherte Barbarie-Entenbrustscheiben
auf mariniertem Feldsalat mit Süßkartoffelpüree
(g,i,j,)

€ 8,90

Salate des Hauses

verschiedene Blattsalate der Saison
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons und Parmesan
(a,a1,c,g)

€ 8,50

Bitte wählen Sie Topping und Dressing aus:

gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen

€ 10,50

gebratene Garnelen
(b)

€ 13,50

Caesar Dressing
(c,d,g,j)

oder

Hausdressing
(j,l)

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette

Kleinigkeiten

Clubsandwich

*mit gebratener Hähnchenbrust,
Tomaten, Salat und Bacon*

dazu Pommes Frites

(a,a1)

€ 10,50

Brie-Bacon-Burger

*mit saftigem Rindfleisch, französischem Brie,
Bacon, BBQ Soße, Feigen-Frischkäsecreme,
Rucola und Tomaten*

dazu Süßkartoffel Pommes Frites

(1,2,3,a,a1,a2,g,k,l,j)

€ 13,50

Aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

(a,a1,c)

€ 12,90

**Schweineschnitzel „Brauherren Art“
mit Schmorzwiebeln und Champignons
in hausgemachter Schwarzbiersoße**

(a,a1,c,i,l)

€ 14,90

**Schweineschnitzel mit Camembert überbacken
dazu Preiselbeeren**

(a,a1,c,g)

€ 14,90

**Alle Schnitzel werden mit einem kleinen Salat gereicht,
wahlweise dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites.**

Steaks vom Grill

Helmstedter Scheiterhaufen

drei Steaks

*- vom Rind, Schwein und Hähnchenbrustfilet-
mit Bratkartoffeln, Grilltomate, Kräuterbutter
und einem kleinen Salat*

(g,j,l)

€ 18,50

Rinderhüftsteak

200 g

€ 16,90

kaum marmoriert, sehr mager

Rumpsteak vom argentinischen Rind

200g

€ 22,90

leichte Marmorierung, ohne Fettrand

Entrecôte vom argentinischen Rind

200 g

€ 21,90

kleines Fettauge, mittlere Marmorierung

Bitte wählen Sie zu Ihrem Steak

Bratgemüse

und „kretanische Kartoffeln“

kleine Kartoffeln mit Tomate und Fetakäse gebacken

(g)

oder

„Cole Slaw“ (amerikanischer Krautsalat)

und Ofenkartoffel mit Sour-Creme

(c,g)

Aus Flüssen und Meeren

St.- Pierre-Filet

€ 17,90

Zanderfilet

€ 16,50

**Unsere Fischfilets servieren wir an Weißweinsosse,
mit Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln
(g,l,b)**

Vegetarisch

fleischlos, nicht reizlos

Kürbisraviolini

**mit Muskat-Kürbis und Ricotta gefüllte Raviolini
in Tomaten-Auberginen Sugo
mit frittiertem Rucola und Manchego**

(a,a1,c,g,d,i,b,l)

€ 10,90

Desserts
für Leckermäuler

Crème-brûlée-Tarte
mit Banana-Crunch-Eis und Früchten
(1,a,a1,c,g)

€ 8,50

Kastanien-Parfait-Terrine
im Baumkuchenmantel
mit Passionsfrucht-Schokoladensorbet und Früchten
(a,a1,c,h,hl,g)

€ 7,90

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZuIV
und Allergenkennzeichnung**

<i>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</i> <i>a</i>	<i>Mandeln</i> <i>h1</i>
<i>Weizen</i> <i>a1</i>	<i>Haselnüsse</i> <i>h2</i>
<i>Roggen</i> <i>a2</i>	<i>Walnüsse</i> <i>h3</i>
<i>Gerste</i> <i>a3</i>	<i>Kaschunüsse</i> <i>h4</i>
<i>Hafer</i> <i>a4</i>	<i>Pecannüsse</i> <i>h5</i>
<i>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>b</i>	<i>Paranüsse</i> <i>h6</i>
<i>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>c</i>	<i>Pistazien</i> <i>h7</i>
<i>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>d</i>	<i>Macadamianüsse</i> <i>h8</i>
<i>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>e</i>	<i>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>i</i>
<i>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>f</i>	<i>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>j</i>
<i>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</i> <i>g</i>	<i>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>k</i>
<i>Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>h</i>	<i>Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l</i> <i>l</i>
<i>Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (2) mit Farbstoff (1)</i>	<i>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>m</i>
	<i>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> <i>n</i>
	<i>Konserviert(2)</i>