

## Vorspeisen

<i>Käse- Lauch- Suppe</i> <sub>4,6,7,8</sub> mit Croutons		<b>7,20 €</b>
<i>hausgemachtes Würzfleisch</i> <sub>4,5,6</sub> mit Tilsiter gratiniert		<b>7,90 €</b>
<i>Tatar vom Rind erfilet</i> <sub>6,8</sub> mit Sardellen, Kapern und Zwiebeln auf Rucola Salat, dazu frisches Baguette	<i>klein</i>	<b>11,90 €</b>
	<i>groß</i>	<b>17,90 €</b>

## Salate

<i>kleiner gemischter Salat</i> <sub>4,8,10</sub> mit Balsamicovinaigrette		<b>7,30 €</b>
<i>bunter Salat</i> <sub>3,4,8,10</sub> mit Balsamico- Dressing und gerösteten Nüssen		<b>11,90 €</b>
<i>oder wahlweise auch mit</i>		
<i>Tranchen vom Maishähnchen</i>		<b>18,90 €</b>
<i>Rinderfiletstreifen</i>		<b>21,90 €</b>

## Vegetarische Gerichte

<i>Cannelloni</i> <sub>5,87</sub> gefüllt mit Spinat- Ricotta gratiniert mit Spanischer Tomatensauce, Paprika, Knoblauch und Kräutern		<b>18,50 €</b>
<i>Blumenkohl Medaillons</i> <sub>4,5,6,8</sub> mit Käse gefüllt und Sauce Hollandaise gratiniert		<b>17,90 €</b>

## Fisch

<i>gebackenes Schollenfilet</i> <sub>4,5,6,8,12</sub> Gurken- Radieschen- Kartoffelsalat		<b>21,90 €</b>
--	--	----------------

## Steakgerichte

*Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!*

*Argentinisches Rinderfilet*                      200 g                      **24,00 €** oder 300 g                      **29,00 €**

*gebratenes Schäufole*                      500- 600 g                      **17,00 €**

*gegrilltes Maishähnchen*                      180g                      **16,00 €**

*Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinssoße!*

*Gemüsebeilagen je 4,50 €*

*Sättigungsbeilagen je 4,50 €*

*Blumenkohl Medaillons mit Käse gefüllt*

*Kartoffelgratin*

*Rahmchampignons*

*Drillingskartoffeln*

*karamellisiertes Paprika- Zwiebel- Gemüse*

*Knoblauchkartoffeln*

## Nudelgerichte

*Spaghetti mit gebratenen Garnelen* <sub>5,7,8,12</sub> *an Kirschtomaten, frischen  
Kräutern und Parmesan* **21,90 €**

*Spaghetti geschwenkt in Parmesansauce* <sub>4,5,6,7</sub> *mit Rinderfiletstreifen und  
frischen Kräutern* **21,90 €**

## Hauptgerichte

<i>gebratenes Schäufole 500- 600 g<sub>4,6,7</sub> mariniert mit roter Mojo auf Rahmchampignons, dazu gefüllten Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse</i>	<b>22,90 €</b>
<i>Spare Ribs<sub>6,7</sub> unter einer rauchigen Honig- Whisky- Glasur mit Twisters- Pommes und Sour Cream</i>	<b>19,80 €</b>
<i>Hähnchenbrust Florentina<sub>4,6,7</sub> gefüllt mit Spinat an Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin</i>	<b>21,90 €</b>
<i>Griechische Bouletten mit Feta<sub>4,6,7</sub> auf Rahmerbsen mit Kartoffel- Tomaten- Paprika- Püree</i>	<b>18,90 €</b>
<i>gebratenes Maishähnchen<sub>4,6</sub> mit karamellisiertem Paprika- Zwiebel- Gemüse auf einem Duett von schaumiger Hollandaise und Jus, dazu Kartoffelgratin</i>	<b>22,90 €</b>
<i>Burger Altes Kino<sub>5,6,7</sub> 200 g fränkisches Weidenrind Patty mit Tomate- Mozzarella gratiniert, Rucola und Basilikum Schmand</i>	<b>19,90 €</b>
<i>Pullet Pork Burger vom Kassler<sub>4,7,8</sub> mit karamellisierten Whisky- Zwiebeln, Cheddar Käse, abgerundet mit fruchtiger BBQ-Sauce</i>	<b>17,90 €</b>
<i>Mutzbraten auf Schlächtekraut mit Rosmarinjus und gebratene Drillingskartoffen</i>	<b>19,90 €</b>

*Werte Gäste, für jede Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 €!*

## Dessert

**Tartofu al limoncello** <sup>5,6</sup> Eiscremtrüffel mit Limoncello- Kern, heißen Kirschen und Früchten garniert **9,90 €**

**warme Apfel- Tarte** <sup>3,5,6,8</sup> mit Vanilleeis und frischen Früchten **9,50 €**

## Eisträume

**Fürst-Pückler-Eis / Der Klassiker**  
cremiges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne <sup>5,6</sup> **7,90 €**

**süßer Traum**  
cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne <sup>5,6,8</sup> **8,60 €**

**Schoko- Nussbecher**  
zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne <sup>3,5,6</sup> **7,40 €**

**Rote Grütze Eisbecher**  
erfrischendes Joghurteis mit Kirschgrütze und Sahne <sup>5,6</sup> **8,50 €**

*Dazu empfehlen wir eine Kaffeespezialität aus unserer KaffEEKarte!*

## Allergene:

1 Soja, 2 Lupine, 3 Nüsse, 4 Sellerie, 5 Eier, 6 Milch, 7 Sulfite, 8 Getreide mit Gluten, 9 Erdnüsse, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Fisch, 13 Weichtiere, 14 Schalentiere

## Deklarationspflichtige Stoffe:

15 Farbstoff, 16 Konservierungsmittel, 17 Geschmacksverstärker, 18 Antioxidanten, 19 Geschwärzt, 20 Phosphate, 21 Milcheiweiß, 22 Koffein haltig, 23 Chinin haltig, 24 Süßungsmittel, 25 Pheylalinquelle, 26 Gewächst, 27 Taurin