



Altes Kino
Bowling & Restaurant

Vorspeisen

- Kartoffel-Wirsingsüppchen** mit Creme Fraiche, Speckchip und frittiertem Wirsing 5,90 €
- herbstlicher Salat mit gegrillter Maispourelade**, gehackten Cashew Kernen in Himbeer-Vinaigrette 14,90 €
- kleiner gemischter Salat** mit Balsamicovinaigrette^{3,4} 6,60 €
- hausgemachtes Würzfleisch** mit Tilsiter gratiniert⁶ 6,40 €
- Duett von Tomate und Paprika** mit einer Füllung aus Salami, Kochschinken und Hollandaise gratiniert auf einem Bett von Rucola 10,90 €
- Steakhouse Pommes** mit Käse- Bacon Dip gratiniert 6,90 €

Hauptspeisen

- Safranspaghetti** in Knoblauch- Chilliöl gebraten, mit Gemüse Julienne und zwei Garnelenspießen 16,30 €
- Süßkartoffelgnocchi** in Rucola Creme mit Streifen von der Hähnchenbrust und Wurzelgemüse 14,70€
- Spare Ribs** unter einer rauchigen Barbecue Marinade mit Steakhouse Pommes mit Sour Creme 16,80 €
- Bacon Cheese Burger** im Rustikalen Burger Brötchen, 200g Rindfleisch, Speckstreifen, Schmelzkäses mit einem Käse- Speck Dip, Gurke, Tomate, Blattsalat und roter Zwiebel 10,90 €
- Königsberger Klopse** in einer Dijon Senf-Kapernsoße mit in Butter geschwenkten Gemüsestreifen, anbei Drillingskartoffeln in Salzkruste 14,90 €
- Streifen vom Rinder- und Schweinefilet** mit Champignons, Paprika, roten Zwiebeln in einer Cognac- Pfefferrahmsoße und Semmelknödel 18,90 €



Altes Kino
Bowling & Restaurant

Gegrilltes Rotbarschfilet, auf Dijon Senf- Kapern Soße mit einem Melonen- Gurkensalat in Himbeerdressing und dazu Drillingskartoffeln in Salzkruste 18,90 €

Rindfleisch- Käse Burger im Rustikalen Burger Brötchen, 200g Rindfleisch mit einem Käse Patty, Speckstreifen, Haus Dip, Gewürzgurke, Tomate, Blattsalat, Zwiebel 11,90 €

vegetarische Kartoffel- Gemüsebällchen mit Frischkäse gefüllt, gebackenen Radieschen- und Tomatensugo gratiniert mit Parmesan 12,90 €

Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

Maredo Rumpsteak 200 g 17,00 € 300 g 21,00 €

Argentinisches Rinderfilet 200 g 21,00 € 300 g 26,00 €

Schweinefilet Medaillions 200 g 12,00 € 300 g 16,00 €

Maispurlades 200 g 14,00 €

Zu allen Steakgerichten servieren wir Kräuterbutter oder Thymianjus.,

Gemüsebeilagen je 3,50 €

Sättigungsbeilagen je 3,50 €

Wiesenchampignons

gebackene Knoblauchkartoffeln

Mandelbrokkoli

Steakhouse Pommes

Melonen- Gurken- Salat

Kürbis Risotto

Werte Gäste,

da wir unsere Speisen ausschließlich frisch zubereiten behalten wir uns vor, bei starker Nachfrage lediglich eine eingeschränkte Karte anzubieten. Für Verzögerungen bitten wir um Ihr Verständnis!

Dessert

Duett von Himbeer Parfait und Mango Sorbet auf einem Minze- Pesto Soßenspiegel mit Schokoladendekor und karamellisierten Melonenbällchen 7,90 €

gedämpfte Hefeklöße mit zweierlei Früchte Grütze, Ananas- Mango- Melone und Brombeer- Heidelbeer- Sauerkirsche 8,70 €

Eisträume

Fürst- Pückler- Eis / Der Klassiker
cremiges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne _{5,6} 6,40 €

Süßer Traum
cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne _{5,6,8} 6,90 €

Schoko- Nussbecher
zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne _{3,5,6} 6,70 €

Rote Grütze Eisbecher
fruchtiges Rote- Grütze- Eis und erfrischendes Joghurteis mit Kirschgrütze und Sahne _{5,6} 6,80 €

Zusatzstoffe & 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 Gewachst, 27 Taurin