

Suppen

- | | |
|---|---------------|
| 8. Hühnersuppe mit Einlage und Gemüse ^{a,c} | 4,00 € |
| 9. Tomatencremesuppe ^g
mit Basilikumsahne | 4,50 € |
| 10. Französische Zwiebelsuppe ^{a,g}
überbacken | 4,00 € |
| 11. Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe ^a | 5,00 € |

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Vorspeisen

- 2. Cocktail von Eismershrimps^{b,d,j}** **8,50 €**
auf Salatstreifen mit Cocktail-Cognac-Sauce-Ananas
dazu Baguette
- 3. Hausgebeizter Graved Lachs^{b,d,j}** **8,50 €**
an Salatdeko, dazu Honig Dill-Senf-Sauce und Baguette
- 5. Gebackener Schafskäse^g** **7,50 €**
mit Paprika, Oliven^o und Knoblauch, Zwiebel und Weißbrot
- 6. Gebackener Camembert^{a,g}** **8,50 €**
an Preiselbeersahne, mit Butters toast und Salatdeko
- 7. Calamaris vom Lavasteingrill^g** **11,00 €**
mit Kräuter Knoblauch-Marinade, dazu Knoblauchbrot
- 283. Gebratene Black-Tiger Garnelen^{a,b}** **11,50 €**
aus der Pfanne mit Butter – Kräutern und Knoblauch
dazu Knoblauchbrot

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Salatteller

703. Salat vom Buffet

4,00 €

1. Spanischer Salatteller^{a,b,d,g}

11,00 €

mit Eisbergsalat – Tomaten , Gurken – Paprikastreifen
Zwiebel und Thunfisch mit Oliven , dazu Baguette

42. Salatteller „Daun“^g

12,50 €

jahreszeitliche Salate, mit Oliven, Mozzarella,
Schafskäse, verfeinert mit Hähnchenbrustfilet,
dazu Balsamico Dressing, dazu Baguette

162. Salatteller „nach Art des Küchenchefs“^{a,b,d}

13,90 €

Saison-Salat, mit Garnelen, Calamaris, garniert mit Fischfilet
dazu Baguette

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Pasta

- 47. Lachs Bandnudeln** ^{a,d,g} **12,50 €**
mit Lachs, Zucchiniestreifen und Kräutersahnesoße
- 49. Spaghetti "Agli e olio "** ^{a,d,g} **10,50 €**
mit Schalotten – Knoblauchöl und Oliven , Petersilie
- 160. Bunte Nudelpfanne** ^{a,g} **11,50 €**
Bandnudeln mit Putenbruststreifen, Broccoli, Champignons
und Karotten in Sahnesoße
- 268. Garnelenpfanne** ^{a,b,d,g} **13,50 €**
Grüne Bandnudeln mit Garnelen Tomaten – Knoblauchsoße
und frischen Kräutern, Olivenscheiben

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Unsere Spezialitäten vom Lavasteingrill

- 13. Lendchen „Grutholz“^{c,i}** **14,00 €**
zwei Schweinemedallions mit frischen Champignons,
gebratene Kartoffelscheiben
- 15. Medallions^{a,g}** **15,00 €**
Rind – Schwein - Pute
auf Grillgemüse dazu Pommes Frites
- 17. Grillteller nach Art des Hauses^{a,g,d}** **15,50 €**
Leber, Lammkotlett, Hacksteak Schweinesteak und Speck
Tomatenreis und Krautsalatdeko
- 32. Kalbsleber^{a,g}** **13,50 €**
an Apfelscheiben, mit Röstzwiebeln, dazu Kartoffelpüree
dazu Salat vom Buffet
- 36. Schweinefiletmedallions^{a,g}** **16,00 €**
im Speckmantel, Pfeffer – Cognac Sauce und Rosmarinkartoffeln,
dazu Salat vom Buffet
- 46. Schweinefilet „Toskana“^{a,g}** **16,50 €**
Überbacken mit Schafskäse, Blattspinat und Bandnudeln
- 65. Hähnchenbrustfilet^{a,g,i}** **13,50 €**
auf Tomaten Basilikum Sugo, Butterreis – Salat und Buffet
- 69. Lammfilet^{a,g,i}** **21,50 €**
Knoblauch – Kräutersoße , dazu Grillgemüse - Bratkartoffeln

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Schnitzel

- | | |
|--|----------------|
| 20. Schnitzel " Wiener Art " ^{a,g}
vom Schweinefilet | 13,00 € |
| 22. Madagaskar Schnitzel ^{a,g}
mit frischem grünem Pfeffer | 11,00 € |
| 23. Hawaii Schnitzel ^{a,g}
mit Ananas, Schinken ¹³ und Käse überbacken | 11,50 € |
| 27. Champignonrahm Schnitzel ^{a,g}
mit frischer Champignonrahmsoße | 11,50 € |
| 29. Seemanns Schnitzel ^{a,b,c,g}
mit Krabbenrührei und Sauce Hollandaise | 13,50 € |
| 30. Zwiebel Schnitzel ^{a,g}
mit geschmorten Zwiebeln und Rahmsoße | 11,00 € |
| 70. Bauern Schnitzel ^{a,c}
mit Speckscheiben und Spiegelei | 13,00 € |
| 230. Hotel Daun Schnitzel ^{a,g}
mit Birnenfäden und Camembert überbacken,
dazu Preiselbeeren | 14,00 € |
| 34. Puten Cordon bleu ^{a,c,g}
Gefüllt mit Schinken ¹³ und Käse, Rahmsoße | 13,50 € |
| 744. Cordon bleu vom Schwein ^{a,c,g}
Gefüllt mit Schinken ¹³ und Käse , Rahmsoße | 13,50 € |

**Wir servieren zu allen Schnitzel
Pommes Frites und Salat vom Buffet**

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Spezialitäten aus der Pfanne

- 14. Schweinefiletspitzen „Züricher Art“^a** **14,50 €**
in Champignon-Weißweinsauce, dazu Rösti und Salat vom Buffet
- 16. Gemischte Filetspitzen^{g,j}** **17,00 €**
in Senf-Rübenkrautsauce, dazu Butternudeln und Salat vom Buffet
- 55. Rinderfiletstreifen „nach Art des Küchenchefs“^{a,c,g}** **18,50 €**
auf Paprika-Chicoreegemüse in Balsamico-Honigsauce, dazu Basmatireis, Salat vom Buffet
- 225. Knoblauch – Gorgonzolapfanne^{a,c,g}** **19,00 €**
Rind – Schweinefiletspitzen, Gemüsestreifen – Sahne Sauce Kräuter überbacken, dazu Knoblauchreis und Salat vom Buffet

Unsere Burger

- 21. Beef – Burger^{a,c,g,k}** **11,00 €**
mit Sesambrötchen, Eisbergsalat – Tomate -Sauergurke Zwiebeln - Krautsalatdeko und Pommes Frites
- 25. Beef – Cheese – Burger^{a,c,g,k}** **12,00 €**
mit Käse überbacken auf Sesambrötchen
Eisbergsalat – Tomate – Gurke - Zwiebeln - Krautsalatdeko und Pommes Frites

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Unsere Steakvariationen vom Lavasteingrill

- | | |
|---|----------------|
| 24. Kalbsrückensteak ^{a,c,g} | 21,00 € |
| Folien Kartoffeln mit Sour Cream,
Ratatouille und Kräuterbutter | |
| 51. Wald Steak ^g | 17,50 € |
| Schweinerückensteak mit Waldpilzen und Zwiebeln, Käse
überbacken, dazu Bratkartoffeln ¹³ , Salat vom Buffet | |
| 52. Rinderfilet ^{a,c,g} | 21,50 € |
| mit Grillgemüse, Kräuterbutter, Drillingskartoffeln | |
| 54. Rinderfilet Madagascar ^{a,c,g} | 22,00 € |
| mit Cognac - Pfeffersoße dazu
Grillgemüse und Kroketten | |
| 53. Zwiebelrostbraten ^{a,c,g} | 18,50 € |
| vom Rumpsteak mit knusprigen Zwiebeln und
Speckbratkartoffeln, dazu Salat vom Buffet | |
| 284. Rumpsteak " Holzfäller Art " ^{a,c,g} | 19,00 € |
| mit Röstzwiebeln, gebratene Champignons
dazu Bratkartoffeln | |
| 750. Pariser Pfeffersteak vom Rumpsteak ^{a,c,g,j} | 19,00 € |
| mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln | |
| 56. Lammhüftsteak ^{a,c,g} | 18,00 € |
| Knoblauch Sauce, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln | |
| 122. Schweinerückensteak ^g | 17,50 € |
| mit geschmorten Champignons, Lauchzwiebeln und
Kräuterbutter, dazu Pommes Frites | |
| 262. Putenbruststeak auf Ratatouille ^{a,c} | 15,00 € |
| dazu Curryreis und Kräuterbutter | |

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

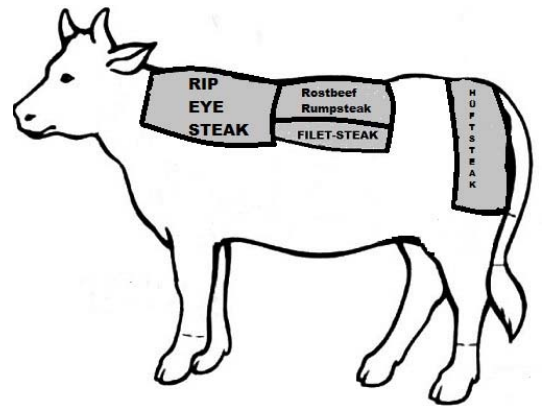
Frisch aus Neptuns Reich

- 77. Gebratenes Schollenfilet** ^{a,d,g} **14,00 €**
mit Zitronenbutter, Butterkartoffeln und Salat vom Buffet
- 78. Lachssteak unter Meerrettichkruste** ^{c,d} **15,00 €**
mit Weißweinsauce, Butterreis, Salat vom Buffet
- 79. Edelfischpfanne** ^{d,g} **17,50 €**
auf Gemüse, mit Butterkartoffeln und Dillsahnesoße
- 80. Variation von Lachs und Zander** ^{d,g} **17,00 €**
mit Tomaten-Lauchgemüse in Rahm und
Petersilien Kartoffeln, dazu Salat vom Buffet

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Unsere Argentinischen Steaks vom Lavasteingrill



Rinderfilet

- | | |
|--|---------|
| 44. Argentinisches Rinderfilet 200 gr. | 22,00 € |
| 39. Argentinisches Rinderfilet 250 gr. | 26,00 € |
| 40. Argentinisches Rinderfilet 300 gr. | 29,00 € |

Rumpsteak

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| 157. Argentinisches Rumpsteak 200 gr. | 18,50 € |
| 41. Argentinisches Rumpsteak 250 gr. | 22,00 € |
| 138. Argentinisches Rumpsteak 300 gr. | 26,00 € |

Rib - Eye - Steak für den Kenner !

- | | |
|---|---------|
| 223. Argentinisches Rib – Eye - Steak 200 gr. | 18,50 € |
| 224. Argentinisches Rib – Eye - Steak 250 gr. | 22,00 € |
| 229. Argentinisches Rib – Eye - Steak 300 gr. | 26,00 € |

alle Steaks mit Kräuterbutter^{c,g,i} und Salat vom Buffetⁱ

Bitte wählen Sie ihre Beilagen auf der nächsten Seite aus

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Beilagen zu Argentinischen Steaks vom Lavasteingrill

57. Bratkartoffeln ^{a,g}	3,50 €
85. Rosmarinkartoffeln ^{a,g}	3,50 €
740. Drilling – Kartoffeln ^{a,g}	3,50 €
61. Folienkartoffeln mit Sour Cream ^{a,g}	3,50 €
58. Pommes Frites ^{a,g}	2,50 €
59. Kroketten ^{a,g}	2,50 €
751. Gebratene Champions	3,50 €
76. Gemüse der Saison	3,50 €
87. Portion Grillgemüse	3,50 €
123. Ratatouille	3,50 €
715. Blattspinat	3,50 €
18. Knoblauch – Reis	3,00 €
96. Knoblauch – Kräutersoße ^{a,g}	2,00 €
31. Pfeffersoße ^{a,g}	2,00 €
33. Bearnaise ^{a,g}	2,00 €
71. Mayonnaise ^g	0,70 €
72. Ketchup ^{a,g}	0,70 €

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Speziell für unsere kleinen Gäste, Senioren und Vegetarier

- 614. Kleines Schnitzel^a** **7,00 €**
mit Pommes Frites Ketchup - Mayonnaise¹¹
- 618. Kleines Geflügel Dipper^a** **7,00 €**
mit Pommes Frites und Ketchup - Mayonnaise¹¹

Seniorengerichte

- 144. Gemischte Filetspitzen^{g,j}** **13,00 €**
in Senf-Rübenkrautsoße , dazu Butterreis
- 615. Hähnchenbrustfilet^{g,j}** **10,50 €**
auf Ratatouille, dazu Reis

Vegetarisch

- 174. Gemüsegratin^g** **11,50 €**
Gemüsevariation in Sahnesoße, mit Käse überbacken
- 267. Bandnudeln Langeloh^{c,g,i}** **12,50 €**
mit Zwiebeln, Waldpilze und Kräuter

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

Dessert

Und das Beste kommt zum Schluss

- | | |
|--|---------------|
| 62. Spezialesteller "Eis der Saison" ^{c,g}
mit Fruchtdekor und Sahne | 7,50 € |
| 82. Vanilleeis ^{c,g}
mit heißen Sauerkirschen und Sahnedekor | 6,50 € |
| 83. Apfelstrudel ^{c,g}
mit Vanilleeis und Sahne | 6,50 € |
| 84. Topfenpalatschinken ^{c,g}
mit heißen Beeren, Vanilleeis und Sahne | 7,50 € |
| 86. Kaiserschmarrn ^{c,g}
mit Eis und Sahne | 6,50 € |
| 90. Gemischtes Eis der Saison ^{e,c,g} | 5,50 € |
| 94. Spaghetti Eis ^{c,g}
mit Sahne, Fruchtdeko und Dessertsauce | 6,50 € |
| 98. Eiskaffee ^{c,g}
mit Sahne | 4,50 € |
| 99. Eisschokolade ^{c,g}
mit Sahne | 4,50 € |

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte