

Klassiker – Schnitzel – Dessert

Klassiker des Hauses

Kleiner Waidmann ^{1,3,4} mit Kroketten	15,50 €
Kleine Medaillons von Schwein mit frischen, gebratenen Champignons und Käse überbacken	
Zungenragout ** vom Rind ^{4,8}	18,50 €
in Madeirasoße mit Fleischklößchen und Champignons, Kartoffeln in der Schale	
Rinderrouladen ** ^{1,3,4}	20,90 €
nach „Hausfrauen Art“, gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke & Senf an Schmorsoße, buntem Gemüse und Kartoffeln in der Schale	
Gebratenes Lachsfilet ^{1,4}	23,90 €
auf einem Spargelragout mit Rösti	

Pro Umbestellung berechnen wir 1 €

Schnitzel

vom Schwein mit Weizenpanade gebraten	
„ Wiener Art “ ** *	16,90 €
„ Ungarische Paprikasoße “ ⁵ ** *	18,50 €
mit Paprika, Möhre, Sellerie, Zwiebel, Champignons und Gewürzgurke verfeinert	
„ Champignonrahmsoße “ ¹ ** *	18,50 €

Zu diesen Gerichten können Sie ausfolgenden Beilagen wählen: Steak House Pommes, Bratkartoffeln³, Kartoffelplätzchen & Kroketten

Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Schnitzelgericht auch mit Hähnchenbrustfilet zu, der Preis erhöht sich um 2 €.

Dessert Empfehlung & Eis-Tanten

Köstlichkeiten Dreierlei ^{1,7,8}	8,20 €	Tante Hilde	3,90 €
Espresso, Digestif und etwas Süßes zur Abrundung		Vanille-Eis ^{1,7} mit heißer Schokoladensoße	
Butter-Scotch-Likör oder		Tante Lie	3,90 €
Milch Kaffee Likör von Sasse ^{1,7,8}	6,20 €	Minz-Eis ^{1,7} mit Schokoladensplitter und heißer Schokoladensoße	
verfeinert mit einer Kugel Vanille-Eis		Tante Helma	4,90 €
Tante Heidi	6,20 €	Erdbeeren mit Vanille-Eis ^{1,7}	
Salted-Karamel-Eis mit Bellabomba Eierlikör ^{1,7,8} verfeinert		Die Tanten servieren wir auch gerne als Onkel (große Portion)	

Gerichte mit dieser Kennzeichnung ** können Sie auch als kleine Portion bekommen – Abschlag 3 €
Pro Umbestellung berechnen wir 1 €.

1 Laktose, 2 Schalenfrüchte, 3 Konservierungsstoffe, 4 Weizen, 5 Senf, 6 Chinin, 7 Farbstoff, 8 kann Alkohol enthalten, 9 Sellerie