



## Aperitifs

Zusatzstoffe  
Allergene






<b>KUGO Kartoffelhaus spezial Hugo</b>	0,2l	1, g	<b>4,90 €</b>
<b>Riesling Sekt</b>	0,1l		<b>3,00 €</b>
<b>Prosecco Frizzante</b>	0,1l		<b>3,50 €</b>
<b>Kir Royal</b>	0,1l		<b>3,70 €</b>
<b>Sherry dry, medium, cream</b>	5 cl	1, l	<b>3,80 €</b>
<b>Portwein Noval Tawny Port</b>	5 cl	1, l	<b>3,80 €</b>
<b>Martini extra dry, bianco, rosso</b>	5 cl	l	<b>4,50 €</b>
<b>Campari - Orange oder auf Eis</b>	4 cl	1, 13	<b>4,80 €</b>
<b>Pernod auf Eis</b>	2 cl	1	<b>3,50 €</b>

## Suppen

 <b>Kartoffel - Lauchcremesuppe</b> mit frischen Kräutern		1, g	<b>4,50 €</b>
 <b>Cremsuppe von Strauchtomaten</b> mit Knoblauchcroutons		a, f, g	<b>4,50 €</b>
<b>Tagessuppe</b>			<b>4,50 €</b>

Bitte fragen Sie unser Service - Personal !

## Vorspeisen

 <b>Gebackener Fetakäse (original griechisch)</b> mit Zwiebelringen, Thymian, Oliven und Peperoni		2, 5, g	<b>7,10 €</b>
 <b>Frische Champignonpfanne</b> In Butter geschwenkt, mit Lauch, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern		g	<b>6,90 €</b>
 <b>„La Venezia“</b> Gemüse angeschwenkt in Olivenöl mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Mozzarella		2, g	<b>8,50 €</b>
 <b>„Caprese“</b> Tomaten und Mozzarella mariniert mit Kräuterpesto und frischem Basilikum		g, h	<b>7,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit marinierten Champignons, Limonensaft und Knoblauch-Oivenöl - zusätzlich mit frischem Grana Padano		2 2, c, g	<b>8,90 €</b> <b>9,90 €</b>
 <b>Gemischte Antipastiplatte</b> mit griechischem Feta, Auberginen, Artischocken, Zucchini, Champignons und Paprika in Knoblauch-Olivenöl		1, 2, 5, 13, g	<b>8,90 €</b>

Zu den Suppen und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette <sup>a</sup> !







pikant



vegetarisch

## Salate frisch vom Markt

Zusatzstoffe  
Allergene

	<b>Kleiner gemischter Salat</b> knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika		<b>4,20 €</b>
	<b>Großer gemischter Salat</b> knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika		<b>6,90 €</b>
	<b>„Champignon-Salat“</b> Salat aus frischen Champignons mit Olivenöl, Zitronensaft und frisch geriebenem Grana Padano	2, c, g	<b>6,90 €</b>
	<b>„Chef Salat“</b> gemischter Salat mit gekochtem Schinken, Käse, Zwiebeln und Ei	2, 3, 4, g, i	<b>8,90 €</b>
	<b>„Hirtensalat“</b> gemischter Salat mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und original griechischer Fetakäse	2, 5, g	<b>9,10 €</b>
	<b>„Norweger Salat“</b> gemischter Salat mit Shrimps und gebeiztem Lachs, an Honig – Senfsauce	1, 2, 7, 13, a, b, j	<b>9,90 €</b>
	<b>„Salat mit Meeresfrüchten“</b> gemischter Salat mit eingelegten Meeresfrüchten und Ei	2, c, n	<b>10,20 €</b>
	<b>„Salat Pute“</b> gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen in Sahnesauce und gerösteten Sesamkernen	a, f, g, k	<b>9,60 €</b>
	<b>„Salat Ente“</b> (weibliche Barbarie-Entenbrust ..... besonders zart) gemischter Salat mit rosa gebratener Entenbrust	1, 2, 5, 13	<b>10,90 €</b>
	<b><i>FitnessFirst</i> Teller</b> gemischter Salat mit frischen Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen an Joghurt-Dressing, ca. 600 kcal	13, g	<b>9,60 €</b>

Sie können zwischen folgenden Dressings wählen:

Essig-Öl 1, 2, 3, 5, 13

Joghurt 2,13, g

Cocktail 1, 2, 3, 5, 11, a, g, j

oder

Orange-Balsamico 1, 2, 5, 13

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette <sup>a</sup> !



pikant

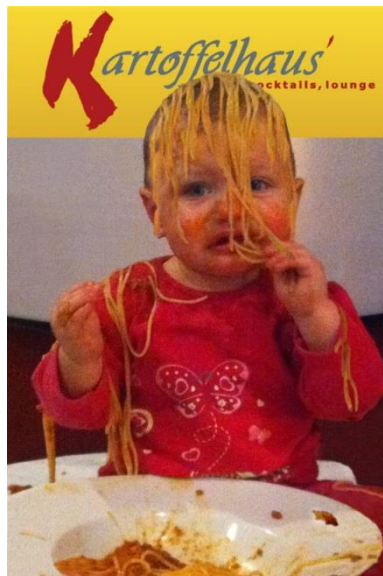


vegetarisch

## Kleine Gäste

Zusatzstoffe  
Allergene

	<b>Bugs Bunny-Salat</b> Knackiger Blattsalat an Joghurtdressing	g	3,00 €
	<b>“Pumuckel”</b> Pommes frites mit Ketchup und Majonaise	1, 11, a, j	2,80 €
	<b>“Seepferdchen”</b> Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup	13, a	4,60 €
	<b>“Biene Maja”</b> Spaghetti mit Tomatensauce	a, c	3,70 €
	<b>“Biene Willi”</b> Spaghetti mit Bolognesesauce	2, a, c, i	3,70 €
	<b>“Jim Knopf”</b> 1 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	2, 3, 5, a, c, f	3,20 €
	<b>“Harry Potter”</b> kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	a, c	5,80 €
	<b>“Pippi Langstrumpf”</b> kleines Hähnchensteak mit Kroketten und feinen Karotten	1, 7, a, c, g	5,80 €
	<b>“Donald Duck”</b> Hähnchennuggets mit Pommes frites und Ketchup	a, c	5,80 €
	<b>„Räuber-Teller“</b> damit die Kleinen bei den Großen „räubern“ können		0,00 €











Kindergerichte bis 12 Jahre!

 pikant

 vegetarisch

# Hauptgerichte

Zusatzstoffe  
Allergene

	<b>Bratkartoffeln mit Spiegelei</b> frische Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier	2, c, g, i, j, k	<b>7,10 €</b>
	<b>Bratkartoffeln mit Spiegelei vegetarisch</b> frische Bratkartoffeln ohne Schinkenspeck mit Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier	c, g	<b>6,90 €</b>
	<b>frische Kartoffelgnocchi (Kartoffelnudeln)</b> mit Broccoli, frischen Tomaten und Champignons, in Tomaten-Frischkäsesauce	2, a, g	<b>9,40 €</b>
	<b>Hausgemachte Kartoffelpuffer</b>		
	mit Apfelmus oder Kräuter – Knoblauchquark	1, 2, 3, 5, a, c, f	<b>7,20 €</b>
	mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kräutern	2, 3, 5, a, c, f	<b>8,20 €</b>
	mit gebeiztem Gravedlachs an Dill-Senfsauce	2, 3, 5, 7, 13, a, b, c, f, j	<b>10,50 €</b>
	<b>Ofenkartoffel, gefüllt</b>		
	mit Kräuter – Knoblauch - Quark	g	<b>6,50 €</b>
	mit Rahmspinat und Tomaten, überbacken mit griech. Fetakäse	1, 2, 8, g	<b>7,90 €</b>
	mit Shrimps und Lauch in Kräuter- Sahnesauce	7, g, n	<b>9,10 €</b>
	mit Putenbruststreifen, frischem Gemüse und Frischkäse-Sahnesauce	2, g	<b>9,10 €</b>
	<b>“Kartoffelburger”</b> saftiges Rinderhacksteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Cocktailsauce zwischen zwei Kartoffelpuffern und Pommes Frites	1, 2, 3, 5, 11, a, c, j	<b>9,80 €</b>
	<b>“Geflügelburger”</b> zartes Putensteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Currysauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten	2, 3, 5, 7, a, c	<b>9,80 €</b>
	<b>“Veggie - Burger”</b> original griechischer Schafskäse mit roten Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Kräuterquark zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten	2, 3, 5, a, c, g, j	<b>9,80 €</b>
	<b>Geschnetzeltes von der Putenbrust</b> mit grüner Paprika, Zwiebeln, Lauch, Chili in Paprika - Sahnesauce, dazu Basmatireis	1, 8, g	<b>10,10 €</b>





pikant



vegetarisch

## Hauptgerichte

Zusatzstoffe  
Allergene

	<b>„Tequila Hähnchen“ flambiert</b> mit roten Bohnen, Paprika, Mais und pikanter Salsasauce, dazu Kartoffelspalten	7, g	<b>10,40 €</b>
	<b>Hähnchenbrust „Toscana“</b> gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse, dazu Paprikabuttersauce, Saisongemüse und weiße Bandnudeln	2, a, f, g, h, i, j, k	<b>10,40 €</b>
	<b>„Bayerisches Schmankerl“</b> Leberkäse mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln, Salat	2, 3, 4, i, j	<b>9,90 €</b>
	<b>Schnitzel „Hawaii“</b> paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Ananas überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren, Salat	1, 2, 3, 4, a, c, g, i	<b>12,90 €</b>
	<b>Schnitzel „Holsteiner Art“</b> paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln Spiegeleiern und Salat	a, c, g, i, j, k	<b>12,90 €</b>
	<b>Schnitzel „Jäger Art“</b> paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Salat	a, c, g	<b>12,90 €</b>
	<b>„Teufelsschnitzel“</b> paniertes Schweineschnitzel mit Paprika, Peperoni, grünem Pfeffer und Tomaten-Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat	1, 2, 3, 5, a, c, f, g, i	<b>12,90 €</b>

**Auf Wunsch alle Schnitzel auch mit Putenfleisch !**

	<b>Geschnetzeltes Schweinefilet „Züricher Art“</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salat	a, f, g, i, k	<b>13,90 €</b>
	<b>Schweinemedallions</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, mit Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat	1, 3, 5, 7, a, g	<b>14,90 €</b>
	<b>Schweinemedallions „Provence“</b> an Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	2, 3, g, l, j, k	<b>14,90 €</b>
	<b>Grillteller</b> drei verschiedene Steaks (Rind, Pute, Schwein) kleine Würstchen, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Saisongemüse	2, 7, i, j, k	<b>15,90 €</b>
	<b>Rosa gebratene weibliche Barbarie-Entenbrust</b> an Orangen-Pfeffersauce, dazu Mandel-Broccoli, Kartoffelgratin	8, 13, g, h	<b>15,70 €</b>



pikant



vegetarisch



## Pasta-Spezialitäten

	Zusatzstoffe Allergene	
 Spaghetti mit Tomatensauce	a, c	5,70 €
Spaghetti Bolognese	2, a, c, i	6,50 €
 „Spaghetti asiatisch“ Spaghetti mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Lauch, Zitronengraspaste, Koriander, frischen Kräutern, in Knoblauch-Olivenöl	a, c, f	9,90 €
Spaghetti „Del Mare Verde“ Spaghetti, Shrimps, Kartoffelstroh, Auberginen-Tomatenconcasse und frischen Kräutern in Knoblauch-Olivenöl	7, a, c, m	9,90 €
 Bandnudeln mit Black-Tiger Crevetten dazu Shrimps, Zucchini, Zwiebeln gebraten in Chili-Knoblauch-Öl	7, a, c, m	11,20 €
 „Cari Tera“ Penne-Nudeln mit mediterranem Gemüse, Basilikum, Knoblauch, Kräutern und original griech. Fetakäse in Olivenöl geschwenkt	a, c, g	9,50 €
Bandnudeln in Lobstersauce Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in einer Hummer-Sahnesauce	1, 4, 5, a, g, i, m	9,60 €
 Pikanter Putentopf Rigatoni mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und frischem Basilikum in einer pikanten Tomaten-Sahnesauce	2, a, c, g	9,90 €
 „Currynudeln“ Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch in einer Curry-Sahnesauce	1, a, c, g, i, j	9,90 €
„Hähnchen-Broccoli“ Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Broccoliröschen in einer Kräuter-Tomaten-Sahnesauce	2, a, c, g	9,90 €
 „Griechische Nudeln“ Penne-Nudeln mit gebratenem Schweinefleisch, Fetakäse, Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Oregano in Olivenöl geschwenkt	2, 5, a, c, g	9,90 €
Portion frisch geriebener Grana Padano	2, c, g	1,50 €

Die Pastagerichte werden mit frischem Knoblauch zubereitet.  
Auf Wunsch auch ohne.



## Pasta-Spezialitäten

	Zusatzstoffe Allergene	
<b>Bandnudeln mit Meeresfrüchten</b> mit Shrimps, Lachs, frischen Champignons,, Tomatenwürfeln und Basilikum - Sahnesauce	2, 13, a, c, g	<b>9,90 €</b>
 <b>„Sizilianische Nudelpfanne“</b> Rigatoni mit gebratenen Rindfleischstreifen, grünen Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Chili in Olivenöl geschwenkt	a, c	<b>9,90 €</b>
<b>Bandnudeln mit Lachsfilet - Stücken</b> Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln in Sahnesauce	13, a, c, g	<b>9,90 €</b>
 <b>frische Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung</b> in Gorgonzolasauce mit frischen Kräutern und gerösteten Mandeln	3, 5, 7, a, c, g, h	<b>9,50 €</b>



Die Pastagerichte werden mit frischem Knoblauch zubereitet.  
Auf Wunsch auch ohne.

Gern bereiten wir Ihnen alle Pastagerichte mit  
**glutenfreien Nudeln** (Penne) zu.

Wir weisen Sie darauf hin, dass sich hierdurch die Zubereitungszeit verlängern wird.

**Aufpreis 1,50 €**

## Aufläufe

<b>Auflauf „Bologna“</b> Rigatoni und feines Gemüse geschwenkt in Bolognese, mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Käse	1, 2, 8, a, c, g, i	<b>8,90 €</b>
 <b>Gemüse-Auflauf „Gärtnerin- Art“</b> mit Kartoffeln, Saisongemüse und Kräuter- Sahnesauce, überbacken mit Käse	1, 2, a, g	<b>9,10 €</b>
 <b>Auflauf „Capri-Art“</b> Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Grana Padano, in Tomaten- Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella	1, 2, 8, a, c, g, i	<b>9,40 €</b>
<b>Auflauf „Schweizer-Art“</b> mit Kartoffeln, Geschnetzeltem vom Schwein, frischen Champignons und Sahnesauce, überbacken mit Käse	1, 2, 3, 7, 8, a, c, g	<b>9,90 €</b>
<b>Auflauf „Florenz“</b> Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und Broccoli in Tomaten-Sahnesauce, überbacken mit Käse	a, c, g, i	<b>9,90 €</b>



pikant



vegetarisch

# Steaks

	Zusatzstoffe Allergene	
<b>Lady-Putensteak (140g)</b> mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	1, 2, 3, 5, 13, g	<b>9,90 €</b>
<b>Lady-Schweinesteak (140g)</b> mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	1, 2, 3, 5, 13, g	<b>9,90 €</b>
 <b>Piratensteak (180g Pute oder Schwein)</b> mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce und Kartoffelspalten	2, 5, 7, g	<b>11,90 €</b>
<b>Lammhüftsteak</b> auf Bohnen-Tomatengemüse dazu Rosmarinsauce und Kartoffel-Schafskäse- Gratin	1, 2, 8, g	<b>15,60 €</b>
<b>Putensteak 200g</b>		<b>8,50 €</b>
<b>Schweinesteak 200g</b>		<b>7,90 €</b>
<b>Rumpsteak 200g</b>		<b>16,50 €</b>
<b>Pfeffer-Rumpsteak 200g</b>	3, 13, a	<b>17,50 €</b>



zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter.

Bitte sprechen Sie mit dem Service-Personal, ob Sie Ihr Rump- oder Pfeffer-Steak  
englisch (blutig,) medium oder welldone (gut durch)  
gebraten haben möchten!

**Stellen Sie Ihre Beilagen nach Wunsch zusammen:**

<b>Pommes frites oder Kroketten</b>	1, 7, a, c	<b>2,40 €</b>
<b>Ofenkartoffel oder Bratkartoffeln</b>	1, 2, g, i, j, k	<b>3,00 €</b>
<b>frisch gebratene Zwiebeln</b>	g	<b>2,00 €</b>
<b>frisches Saisongemüse</b>	g	<b>2,90 €</b>
<b>Beilagensalat</b>	1, 2, 3, 5, 13	<b>2,50 €</b>
<b>frische Champignons</b>	g	<b>3,00 €</b>
<b>Pfeffersauce, Rosmarinsauce</b>	3, 13, a	<b>1,50 €</b>
<b>Champignonrahmsauce</b>	a, g	<b>1,50 €</b>

**Diese Beilagen werden nur in Verbindung mit unserem Steakangebot gereicht.**



pikant




vegetarisch



## Fisch & Meer

Zusatzstoffe  
Allergene

<b>Gebeizter Gravedlachs</b>		
- dazu Pellkartoffeln und Kräuterquark	1, 2, g, m	9,50 €
- dazu hausgemachte Kartoffelpuffer an Dill-Senfsauce	2, 3, 5, 7, 13, a, b, c, f, j	10,50 €
 <b>Black Tiger Crevetten</b>	7, a, k, m	12,80 €
und Shrimps, gebraten in Olivenöl, frischem Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Dill, dazu Baguette		
<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	2, 8, g, m	15,20 €
auf Lauchbeet, an einer Zitronengrassauce, dazu Kräuterkartoffeln		
<b>Steinbeisserfilet</b> (gedünstet)	1, 4, 5, a, g, i, m	16,80 €
an Hummer - Sahnesauce, dazu Blattspinat, Basmatireis oder Kräuterkartoffeln		

## Dessert

<b>Vanilleeis</b>		
- mit heißen Himbeeren und Sahne	1, a, c, f, g, h	5,10 €
- mit heißen Kirschen und Sahne	1, a, c, f, g, h	5,10 €
- mit heißer Schokolade und Sahne	1, a, c, f, g, h	5,10 €
<b>Creme Brûlée</b>	13, c, g	5,50 €
<b>Tiramisu (hausgemacht)</b>	9, a, c, g, h	5,50 €
<b>Apfelstrudel</b>		
- mit Vanillesauce	1, 3, a, c, f, g, h	3,80 €
- mit Vanilleeis und Sahne	1, 3, a, c, f, g, h	4,50 €
<b>Obstsalat</b>		
- mit Sahne	2, 3, 8, g, f	3,90 €
- mit Vanilleeis	1, 2, 3, a, c, f, g, h	4,50 €

Verschiedene Eissorten oder Milchreisvariationen finden Sie auf den nächsten Seiten....



pikant



vegetarisch

## warmer oder kalter Milchreis mit....

Zusatzstoffe  
Allergene

Zucker und Zimt	a, g	4,80 €
Zucker, Zimt und Apfelmus	3, a, g	5,50 €
Apfelmus	3, a, g	5,20 €
Kirschen und Vanillesauce	1, a, c, f, g, h	5,90 €
Vanilleeis, Schokosauce und Kirschen	1, a, c, f, g, h	6,20 €
warmer Himbeersauce und Vanilleeis	1, a, g, h	5,50 €
warmer Himbeersauce	a, g	4,80 €
frischem Obstsalat	2, a, g	5,20 €
frischem Obstsalat und Vanilleeis	1, 2, a, c, f, g, h	5,90 €



pikant



vegetarisch



Schokolade <sup>g</sup>

Bourbon Vanille <sup>g</sup>

Joghurt Pfirsich <sup>g</sup>

Erdbeere <sup>g</sup>

Walnuss <sup>g, h</sup>

Banane <sup>1, g</sup>

Zitrone-Orange-Vanille <sup>g</sup>

Amarena <sup>1, g</sup>

Joghurt Waldfrucht <sup>g</sup>

**je Kugel 2,30 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Umsatzsteuer.



pikant



vegetarisch