

# Kleine Speisekarte



	<b>Creemesuppe von Strauchtomaten</b> mit Knoblauchcroutons	a, f, g	4,50 €
	<b>Gebackener Fetakäse (original griechisch)</b> mit Zwiebelringen, Thymian, Oliven und Peperoni	2, 5, g	7,10 €
	<b>Carpaccio vom Rind</b> mit marinierten Champignons, Limonensaft und Knoblauch-Oivenöl - zusätzlich mit frischem Grana Padano	2 2, c, g	8,90 € 9,90 €
	<b>Kleiner gemischter Salat</b> knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika		4,20 €
	*****		
	<b>„Salat Pute“</b> gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen in Sahnesauce und gerösteten Sesamkernen	a, f, g, k	9,60 €
	<b>Hausgemachte Kartoffelpuffer</b> mit gebeiztem Gravedlachs an Dill-Senf sauce	2, 3, 5, 7, 13, a, b, c, f, j	10,50 €
	<b>Ofenkartoffel, gefüllt</b> mit Shrimps und Lauch in Kräuter- Sahnesauce	7, g, n	9,10 €
	<b>frische Kartoffelgnocchi (Kartoffelnudeln)</b> mit Broccoli, frischen Tomaten und Champignons, in Tomaten-Frischkäsesauce	2, a, g,	9,40 €
	<b>Hähnchenbrust „Toscana“</b> gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse, dazu Paprikabuttersauce, Saisongemüse und weiße Bandnudeln	2, a, f, g, h, i, j, k	10,40 €
	<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	12,90 €
	<b>Schweinemedallions „Provence“</b> an Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	2, 3, g, l, j, k	14,90 €
	<b>Grillteller</b> drei verschiedene Steaks (Rind, Pute, Schwein) kleine Würstchen, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Saisongemüse	2, 7, i, j, k,	15,90 €
	<b>„Currynudeln“</b> Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch in einer Curry-Sahnesauce	1, a, c, g, i, j	9,90 €
	*****		
	<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 €



pikant



vegetarisch

**allergene Stoffe:**

- a. Gluten haltiges
- b. Schalentiere
- c. Ei
- d. Fisch
- e. Erdnuss
- f. Soja
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Sulfite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

**Zusatzstoffe:**

- 1. Farbstoffe
- 2. Konservierungstoffe
- 3. Antioxydationsmittel
- 4. Geschmacksverstärker
- 5. geschwefelt
- 6. geschwärzt
- 7. Phosphate
- 8. Milcheiweiss
- 9. koffeinhaltig
- 10. chininhaltig
- 11. Süßungsmittel
- 12. Phenylalaninquelle
- 13. gewachst
- 14. Taibendazol



pikant



vegetarisch