

De Amis kömm

Hamburger (180g) ^{2,3,a,g,i,j,k}

mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt
6,90 Euro

Cheeseburger ^{2,3,a,g,i,j,k}

mit Zwiebeln, Tomate und Gurkenscheiben belegt
und mit Käse überbacken 7,80 Euro

Bacon Burger ^{2,3,a,g,i,j,k}

mit gebratenem Bacon, Zwiebeln, Tomate
und Gurkenscheiben belegt 8,70 Euro

Spare Ribs ^{2,4}

Schweinerippchen mit BBQ – Sauce mariniert,
dazu eine kleine Salatbeilage 14,50 Euro

Alle Burger und die Spare Ribs servieren wir mit Pommes frites

Unsere leckeren Flammkuchen- frisch aus dem Ofen mit...

Zwiebeln & Käse ^{a,c,i,2}

7,20 Euro

Buscetta & Käse ^{a,c,i,2}

7,20 Euro

Räucherlachs & Käse ^{a,c,d,i,2}

8,50 Euro

Schinkenwürfeln & Käse ^{a,c,i,2,4,10}

7,90 Euro

Hähnchenbrust & Käse ^{a,c,i,2}

8,50 Euro

Wat mit'n Löbel to eaten

Rinderkraftbrühe

mit feiner Gemüwestreifeneinlage 4,10 Euro

Tomatencremesuppe ^{i,g,4}

mit einer Sahnehaube 3,90 Euro

Französische Zwiebelsuppe ^{f,i,4,5,}

mit Croutons und Käsehaube 4,50 Euro

Allerlei Tüddelkram für'n littchen Hunger

Toast Hawaii ^{a,c,g,i,2,3,4,10,}

2 Scheiben Toast mit Schinken und Ananas belegt,
mit Käse überbacken und Preiselbeeren garniert 6,60 Euro

Gebackener Camembert ^{a,c,g,i,2,3,4,10,}

mit Preiselbeeren, Salatbeilage, Toast und Butter 6,80 Euro

Große Ofenkartoffel ^{g,i,l,2,4,}

mit einem Hähnchenbrustfilet, Sauerrahm
und Salatbeilage 9,60 Euro

Currywurst ^{i,l, 2,10,}

mit Pommes frites 6,50 Euro

Bratkartoffeln ^{i,j,2,}

mit 3 Spiegeleiern und Gurkenfächer 6,80 Euro

Buntes und Gesundes aus dem Garten

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika

Kleiner Vorspeisensalat ^{c,i,2,4}
3,70 Euro

Großer Vorspeisensalat ^{c,i,2,4}
4,70 Euro

Großer bunter Salatteller ^{g,c,i,2,4,10}
mit Käse, Schinken und Ei 8,30 Euro

Großer bunter Salatteller ^{c,i,2,4}
mit einem Hähnchenbrustfilet
9,50 Euro

Zu den Salaten reichen wir Ihnen Brot & Butter ^{a,g}

Hinweise für Allergiker & Informationen zu Zusatzstoffen: Unten Aufgeführt finden Sie die alphabetische und numerische Aufzählung der in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst, ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen durch geeignete Maßnahmen dieses Risiko zu minimieren.

1-mit Farbstoff
2-mit Konservierungsstoff oder konserviert
3-mit Antioxidationsmittel
4- mit Geschmacksverstärker
5-geschwefelt
6-geschwärzt
7-gewachst
8-mit Phosphat
9-mit Süßungsmittel(n)
10-enthält eine Phenylalaninquelle
11- koffeinhaltig

a-Gluten
b-Krebstiere
c-Eier
d-Fisch
e-Erdnüsse
f-Sojabohnen
g-Milch & Laktose
h-Schalenfrüchte
i-Sellerie
j-Senf
k-Sesamsamen
l-Schwefeldioxid & Sulfide >10mg/kg oder 10ml/ Ltr.
m-Lupinen
n-Weichtiere

Ut de Fleischkök

Rumpsteak 200 g ^{g,4}

mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Schmorzwiebeln 18,70 Euro

Holzfällersteak 220 g ^{g,4}

mit Schmorzwiebeln, Speckstreifen
und Bratkartoffeln 15,30 Euro

Schwabentopf ^{a,c,g,i,4}

3 Schweinemedallions auf Spätzle mit Sauce Hollandaise,
gebratenen Champignons und Käse überbacken 14,80 Euro

Grillplatte ^{a,g,2,4}

Verschiedene Steaks, Hackbällchen, Speckstreifen,
Krautsalat, Tzatziki und Pommes frites 15,20 Euro

Luhneteller ^{a,c,g,i,4}

3 kleine Schweinefiletmedallions im Speckmantel
mit Champignons in einer Rahmsauce und Röstitaler 15,70 Euro

Bedden wat ohne Fleisch

Bandnudeln und buntes Gemüse ^{e,h,g,3,2,4}

in Butter geschwenkt und mit einem Körnermix veredelt,
dazu ein hausgemachter Dip 8,90 Euro

Gebackener Hirtenkäse ^{a,c,g,i,2}

auf Blattsalaten mit Baguette 7,70 Euro

De Schnitzelkarten

Aus dem Schweinelachs geschnitten und goldgelb in der Butterpfanne gebraten!

Schnitzel „Wiener Art“ ^{a,c,g,i}

mit Pommes frites und Salatbeilage 11,30 Euro

Schnitzel „Jäger Art“ ^{a,c,g,i}

mit Champignonsauce und Pommes frites 12,50 Euro

Schnitzel „Schweizer Art“ ^{a,c,g,i,2}

mit Sauce Hollandaise und Tomaten belegt,
mit Käse überbacken, dazu Pommes frites 12,90 Euro

Schnitzel „Hawaii“ ^{a,c,g,h,i,2,1}

mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Preiselbeeren und Kroketten 12,50 Euro

Zwiebelschnitzel ^{a,c,g,i, 2}

mit gerösteten Zwiebeln und Käse überbacken,
dazu Bratkartoffeln 12,90 Euro

Schnitzel „Elsässer Art“ ^{a,c,g,i, 2}

mit Zwiebeln und Speck belegt und mit Schmand überbacken,
serviert mit Bratkartoffeln 13,90 Euro

Schweineschnitzel „Gyros“ ^{a,c,g,i,2, 4}

Paniertes Schnitzel mit Gyros, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu
Krautsalat, Tzatziki und Pommes frites 14,30 Euro

Schnitzelplatte ^{a,c,g,i, 2}

3 kleine Schnitzel verschieden belegt und mit Käse
überbacken, dazu Pommes frites und Salatbeilage 15,80 Euro

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{a,c,g,1}
mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus,
und einer Kugel Vanilleeis 6,50 Euro

Kaffeeklatsch ^{g,1,3,5,}
Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne
und Schokoladensoße 2,80 Euro

Eis und Heiß ^{g,1}
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne 4,80 Euro

Baileys Becher ^{g,1}
Vanilleeis mit einen Schuß Baileys
und Sahne 4,50 Euro

Bei uns ist auch Ihre Familien- oder Betriebsfeier in guten Händen!

Auf Wunsch richten wir Ihre Veranstaltung, Tagung oder Familienfeier aus. Mit viel Erfahrung und gastronomischem Know- How sorgen wir dafür, dass Ihre Festlichkeit gelingt. Unser Team steht Ihnen hierfür mit Rat und Tat zur Seite. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Sprechen Sie uns an.

Für de Litten

Lilli`s -Teller ^{a,c,h,i,2,4}

5 Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und Mayo 5,20 Euro

Käpt'n Blaubär ^{a,,c,d,f,i,2,4}

Knusprige Fischstäbchen mit Pommes frites,
Ketchup und Mayo 5,20 Euro

Pinocchio ^{a,g}

Röhrennudeln mit einer leckeren Tomatensauce 4,50 Euro

Räuberteller

Du bekommst Deinen eigenen Teller und räuberst
von Deinen Eltern, was Du magst 0,00 Euro

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹¹		1,60 Euro
Pott Kaffee ¹¹		2,30 Euro
Kännchen Kaffee ¹¹		2,80 Euro
Espresso ¹¹		1,60 Euro
Cappuccino ^{9,11}		2,10 Euro
Milchkaffee ^{9,11}		2,50 Euro
Latte Macchiato ^{9,11}		2,50 Euro
Glas Tee ¹		1,80 Euro
Kännchen Tee ¹		2,80 Euro
Heißer Amaretto ^{1,5}		2,90 Euro
Pott Schokolade ⁹		2,40 Euro
Glühwein 8,7% Vol. ^{1,3,4}		2,30 Euro
Rum-Grog 54% Vol. ¹		2,70 Euro

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola ^{1,2,3,4,11}	0,30 l	2,20 Euro
Pepsi-Cola light ^{1,2,3,5,11}	0,30 l	2,20 Euro
Mirinda	0,30 l	2,20 Euro
Seven Up ^{1,2,3,5}	0,30 l	2,20 Euro
Spezi ^{1,2,3,4,11}	0,30 l	2,20 Euro
Selters <i>classic</i> oder <i>naturell</i>	0,25 l	2,20 Euro
Apfelsaftschorle	0,30 l	2,40 Euro
Bitter Lemon ^{1,2}	0,20 l	2,50 Euro
Vita Malz	0,33 l	2,50 Euro

Säfte

Orangensaft	0,20 l	2,50 Euro
Apfelsaft	0,20 l	2,50 Euro
Multivitaminsaft	0,20 l	2,50 Euro
Kirsch-Nektar	0,20 l	2,60 Euro
Bananen-Kirsch-Nektar ³	0,40 l	4,20 Euro

Bier & Spirituosen

Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,40 Euro	0,50 l	3,90 Euro
Alsterwasser ^{1,2,3,5}	0,30 l	2,90 Euro	0,40 l	3,40 Euro	0,50 l	3,90 Euro

Flaschenbier

Schöfferhofer Hefeweizen hell / alkoholfrei	0,50 l	4,10 Euro
Cola- oder Bananenweizen	0,50 l	4,40 Euro
Jever fun, alkoholfrei	0,33 l	2,90 Euro

Spirituosen & Co.

(jeweils 2 cl)

Cognac Hennessy	40% Vol	2,90 Euro
Weizenkorn	32% Vol	1,50 Euro
Obstler	38% Vol	2,00 Euro
Jubiläums Aquavit	42% Vol	2,50 Euro
Linie Aquavit	40% Vol	2,50 Euro
Heidegeist	50% Vol	2,20 Euro
Birnenbrand	38% Vol	2,90 Euro
Roter Korn ¹	25% Vol	1,50 Euro
Jägermeister ¹	35% Vol	2,00 Euro
Kaffeeschnaps ¹¹	38% Vol	2,50 Euro
Fernet Branca ¹	42% Vol	2,20 Euro
Ramazotti ¹	30% Vol	2,20 Euro
Baileys ^{1,9}	17% Vol	2,20 Euro
Jack Daniels Bourbon	42% Vol	2,50 Euro
Jim Beam	38% Vol	2,00 Euro

Aperitifs

Martini Bianco oder Rosso ¹	5cl	4,50 Euro
Scherry, medium ¹	5cl	4,50 Euro
Aperol Sprizz ¹	0,20 l	4,50 Euro

Weißwein

Grauburgunder, trocken ^{1,5}	0,20 l	4,80 Euro
Grauburgunder, feinherb ^{1,5}	0,20 l	4,80 Euro

Rosé

Dornfelder Rosé, trocken ^{1,5}	0,20 l	4,80 Euro
Dornfelder, feinherb ^{1,5}	0,20 l	4,80 Euro

Rotwein

Tempranillo, trocken ^{1,5}	0,20 l	4,80 Euro
Tempranillo, feinherb ^{1,5}	0,20 l	4,80 Euro
Weinschorle ^{1,5}	0,20 l	4,50 Euro