

Vorspeisen

- 1. Kleiner Marktsalat ^j** **4,50€**
Saisonal wechselnde Salatvariationen mit French oder Balsamico-Dressing
- 2. Pfannkuchen gefüllt mit Hackfleisch ^{a,c,g}** **7,50€**
dazu Salatbouquet
- 3. Panierte Champignons ^{a,c,g}** **9,50€**
gefüllt mit Schafskäse und Ajvar, dazu Salatbouquet und getoastetes Weißbrot
- 4. Gebackener Camembert ^{a,c,g}** **9,50€**
dazu Preiselbeerkonfitüre, Salatbouquet, getoastetes Weißbrot und Butter
- 5. Gebratene Champignons ^{a,c,g}** **9,50€**
mit Knoblauch, Salatbouquet und getoastetem Weißbrot

Aus dem Suppentopf

- | | |
|---|--------------|
| 11. Hühnersuppe ⁱ
mit Gemüseeinlage und Reis | 8,50€ |
| 12. Hausgemachte Gulaschsuppe ⁱ
pikant abgeschmeckt | 9,50€ |
| 13. Borschtsch ⁱ
Eintopf mit Weißkohl, Rote Beete, Kartoffeln und
Hähnchenfleisch | 9,50€ |
| 14. Soljanka ⁱ
Fleisch- und Wursteintopf | 9,50€ |

Salatvariationen

- | | |
|--|---------------|
| 21. Griechischer Salat ^{g,j}
gemischter Salatteller mit Schafskäse und Oliven | 13,90€ |
| 22. Thunfisch-Salat ^{c,d,j}
gemischter Salatteller mit Thunfisch und Ei | 15,90€ |
| 23. Hähnchen-Salat ^j
gemischter Salatteller mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen | 17,90€ |
| 24. Salat „Frutti di Mare“ ^{j,n}
gemischter Salatteller mit Meeresfrüchten | 18,90€ |

Alle Salate werden wahlweise mit French oder Balsamico-Dressing serviert.

Saisonale Änderungen möglich.

Für den kleinen Hunger

- | | |
|--|---------------|
| 32. Damentoast Hähnchen ^{a,c,g} | 15,90€ |
| Hähnchenbrustfilet auf Toast mit Spiegelei, Sauce Hollandaise und Salatbouquet | |
| 33. Herrentoast Rind ^{a,c,g} | 17,90€ |
| Rindersteak auf Toast mit Spiegelei, Sauce Hollandaise und Salatbouquet | |
| 34. Bauernomelett ^c | 14,90€ |
| mit Salat | |
| 35. Thunfisch-Omelett ^{c,d} | 14,90€ |
| mit Salat | |
| 36. Champignon-Omelett ^c | 14,90€ |
| mit Zwiebeln und Salat | |
| 37. Räucherlachs auf Kräuter-Omelett ^{c,d,g} | 14,90€ |
| mit Crème fraîche und Salat | |
| 38. Teigtasche gefüllt mit Hackfleisch ^{a,c,g} | 14,90€ |
| in pikanter Brühe oder mit Crème fraîche | |

Nur Dienstags

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| 39. Reibekuchen ^c | 12,90€ |
| mit Apfelmus | |
| 40. Reibekuchen ^{c,d} | 15,90€ |
| mit Lachs | |

Saisonale Änderungen möglich.

Nudelgerichte

- | | |
|--|---------------|
| 41. Pasta „Rustikal“^a | 15,90€ |
| Bandnudeln mit gebr. Champignons und Zwiebeln | |
| 42. Hähnchenbrust auf Rahmnudeln^{a,g} | 18,50€ |
| Hähnchenbruststreifen auf Bandnudeln mit Rahmsauce | |
| 43. Hähnchenbrust auf pikanten Nudeln^a | 18,50€ |
| Hähnchenbruststreifen auf Bandnudeln mit pikanter Tomatensauce | |
| 44. Pasta „Salmone“^{a,d,g} | 22,90€ |
| Lachs auf Bandnudeln mit Rahm-Weißweinsauce | |
| 45. Pasta „Frutti di Mare“^{a,d,n} | 22,90€ |
| Bandnudeln mit Meeresfrüchten | |

Schnitzelvariationen

- | | |
|---|---------------|
| 51. Schnitzel „Wiener Art“ ^{a,c} | 15,90€ |
| 52. Schnitzel „Jäger Art“ ^{a,c,1,3,7,15} | 18,50€ |
| 53. Schnitzel „Ungarischer Art“ ^{a,c,1,3,7,15} | 18,50€ |
| 54. Pfefferrahmschnitzel ^{a,c,1,3,7,15} | 18,50€ |
| 55. Bauernschnitzel ^{a,c}
mit Speck und Zwiebeln | 18,50€ |
| 56. Schnitzel „Holsteiner Art“ ^{a,c}
mit zwei Spiegeleiern | 19,50€ |

Zu jedem Schnitzel reichen wir einen kleinen Salatteller, sowie
wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln.

Vom Schwein

- | | |
|---|---------------|
| 61. Schweinerückensteak (300g) ^{g,1,3,7,15} | 23,50€ |
| mit Tomaten und Käse überbacken, Pfeffersauce und kleinem Salat | |
| 62. Schweinefilet „Monte-Carlo“ | 21,50€ |
| gebr. Schweinefilet mit Champignons, Zwiebeln und kleinem Salat | |
| 63. Gebratenes Schweinefilet ^{1,3,7,15} | 22,50€ |
| mit Pfeffersauce und kleinem Salat | |
| 64. Katholische Vereinshauspfanne ^{1,3,7,15} | 23,50€ |
| Schweinemedallions mit Pfannengemüse und Pfeffersauce | |

Als Beilage servieren wir wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln.

Vom Rind

- | | |
|---|---------------|
| 70. Boeuf Stroganoff ^{g,j,15} | 24,90€ |
| Argentinische Roastbeefstreifen in typischer Sauce | |
| 71. Rumpsteak „Altdeutsch“ | 28,50€ |
| Argentinisches Rumpsteak mit Schmorzwiebeln | |
| 72. Rumpsteak „Madagaskar“ ^{1,3,7,15} | 29,50€ |
| Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce | |
| 73. Gerther Medaillonpfanne ^{1,3,7,15} | 33,50€ |
| mit Medallions vom argentinischen Rind, Schwein und Hähnchen, dazu Pfeffersauce | |

Zu jedem Gericht reichen wir einen Salatteller und als Beilage wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln.

Saisonale Änderungen möglich.

Aus dem Fischernetz

- | | |
|--|---------------|
| 80. Paniertes Rotbarschfilet ^{a,c,d} | 22,90€ |
| mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat | |
| 81. Wildlachsfilet auf Dillrahmsauce ^{a,d,g} | 24,90€ |
| mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat | |
| 82. Gebratenes Zanderfilet ^{a,d} | 25,90€ |
| mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat | |

Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|---------------|
| 91. Gefüllte Teigtaschen mit „Stampf“ ^{a,c,g} | 13,90€ |
| gefüllt mit Stampfkartoffeln dazu Crème fraîche oder pikante Tomatensauce | |
| 92. Gefüllte Teigtaschen mit „Kraut“ ^{a,c,g} | 13,90€ |
| gefüllt mit Sauerkraut dazu Crème fraîche oder pikante Tomatensauce | |
| 93. Kartoffeltaschen ^{g,15} | 15,90€ |
| gefüllt mit Frischkäse und Kräutern dazu Gemüsepfanne | |
| 94. Pfannengemüse | 14,90€ |
| mit Salzkartoffeln, pikant abgeschmeckt | |

Hähnchengerichte

- | | |
|---|---------------|
| 101. Hähnchenbrust ital. Art ^{a,c} | 18,90€ |
| mit Gemüsepfanne und Bratkartoffeln | |
| 102. Hähnchenbrust holl. Art ^{a,c,g} | 19,90€ |
| mit Sauce Hollandaise und Kroketten | |
| 103. Pfeffer-Hähnchenbrust ^{1,3,7,15} | 19,90€ |
| mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce | |

Kleine Extras

- | | |
|---|--------------|
| 111. Jägersauce ^{1,3,7,15} | 3,00€ |
| 112. Sauce „Ungarischer Art“ ^{1,3,7,15} | 3,00€ |
| 113. Sauce Hollandaise ^{c,g} | 4,00€ |
| 114. Pfeffersauce ^{1,3,7,15} | 4,00€ |
| 115. Ketchup | 0,80€ |
| 116. Mayonnaise ^{c,j} | 0,80€ |
| 117. Remoulade ^{c,j} | 0,80€ |

Zum Dessert

121. Crêpes ^{a,c,g}	6,50€
mit Blaubeergelee und Vanilleeis	
122. Gemischtes Eis ^g	5,90€
3 Kugeln mit Sahne	
123. Vanilleeis ^g	5,90€
2 Kugeln mit Schokosauce	
124. Kugel Eis ^g	1,50€
verschiedene Sorten	
125. Portion Sahne ^g	0,50€

Kuchenvariationen

131. Apfelkuchen ^{a,c,g}	4,50€
132. Käsekuchen ^{a,c,g,15}	4,50€
133. Frische Waffel mit Puderzucker ^{a,c,g}	5,50€
134. Frische Waffel mit heißen Kirschen und Sahne ^{a,c,g}	6,90€
135. Frische Waffel mit heißen Kirschen, Sahne und Vanilleeis ^{a,c,g}	7,90€

Warme Getränke

141.	Tasse Kaffee	2,20€
142.	Kännchen Kaffee	4,40€
143.	Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,20€
144.	Kännchen Kaffee, entkoffeiniert	4,40€
145.	Espresso	2,20€
146.	Kännchen Tee, diverse Sorten	3,50€
147.	Heiße Schokolade	3,50€
148.	Cappuccino ⁹	3,50€
149.	Latte Macchiato ⁹	4,50€

Alkoholfreie Getränke

156.	Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,80€
157.	Gerolsteiner Mineralwasser	0,75l	6,50€
158.	Gerolsteiner Mineralwasser, still	0,25l	2,80€
159.	Coca Cola, Coca Cola light ^{1,6,9,14}	0,30l	3,20€
160.	Coca Cola, Coca Cola light ^{1,6,9,14}	0,50l	5,20€
161.	Fanta, Sprite, Spezi ^{1,6,14}	0,30l	3,20€
162.	Fanta, Sprite, Spezi ^{1,6,14}	0,50l	5,20€
163.	Vitamalz	0,33l	3,50€
164.	Bitter Lemon ¹³	0,20l	3,50€
165.	Orangensaft	0,30l	3,50€
166.	Apfelsaft	0,30l	3,50€
167.	Apfelschorle	0,30l	3,20€
168.	Apfelschorle	0,50l	5,20€
169.	Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite ^{1,6,9,14}	1,00l	7,50€

Spirituosen

171.	Schweinchen	2cl	2,50€
172.	Ouzo	2cl	2,50€
173.	Korn	2cl	2,00€
174.	Wodka	2cl	2,50€
175.	Sambuca	2cl	2,50€
176.	Malteser	2cl	2,90€
177.	Jubi	2cl	2,90€
178.	Jägermeister	2cl	2,50€
179.	Kümmerling	2cl	2,50€
180.	Fernet Branca	2cl	2,50€
181.	Williamsbirne	2cl	3,90€
182.	Obstler	2cl	3,90€
183.	Himbeergeist	2cl	3,90€
184.	Tunel	2cl	2,50€
185.	Ramazotti	2cl	3,00€
186.	Underberg	2cl	3,50€
187.	Hennessy	2cl	5,50€
188.	Asbach	2cl	3,50€
189.	Metaxa	2cl	3,50€
190.	Roter Genever	2cl	2,50€
191.	Kirschlikör	2cl	2,50€
192.	Grappa	2cl	3,50€
193.	Eierlikör	2cl	2,50€

Biere

201.	Fiege Pils	0,20l	2,40€
202.	Fiege Pils	0,30l	3,50€
203.	Fiege Pils	0,50l	5,90€
204.	Fiege Bernstein	0,30l	3,90€
205.	Fiege Bernstein	0,50l	5,90€
206.	Bolten Alt	0,30l	3,90€
207.	Bolten Alt	0,50l	5,90€
208.	Krefelder ^{1,6,14}	0,30l	3,50€
209.	Krefelder ^{1,6,14}	0,50l	5,90€
210.	Radler ^{1,6}	0,30l	3,50€
211.	Radler ^{1,6}	0,50l	5,90€
212.	Radler, alkoholfrei	0,33l	3,90€
213.	Alster ^{1,6}	0,30l	3,50€
214.	Alster ^{1,6}	0,50l	5,90€
215.	Benediktiner Weißbier	0,50l	5,50€
216.	Benediktiner Weißbier, alkoholfrei	0,50l	5,50€

Weißweine

221.	Grauer Burgunder, trocken	0,20l	6,50€
222.	Grauer Burgunder, trocken	0,75l	22,00€
223.	Weißer Burgunder, trocken	0,20l	6,50€
224.	Weißer Burgunder, trocken	0,75l	22,00€
225.	Weißwein, halbtrocken oder süß	0,20l	6,50€
226.	Weißwein, halbtrocken oder süß	0,75l	22,00€
227.	Weinschorle	0,20l	5,50€

Rotweine

231.	Spätburgunder trocken	0,20l	7,50€
232.	Spätburgunder trocken	0,75l	25,00€
233.	Cuvee halbtrocken	0,20l	5,50€
234.	Dornfelder süß	0,20l	6,50€
235.	Dornfelder süß	0,75l	23,00€

Sekt

241.	Piccolo trocken	0,20l	5,50€
242.	Flasche Sekt trocken oder halbtrocken	0,70l	20,00€
243.	Aperol Spritz	0,25l	7,50€

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 geschwärzt
- 3 mit Konservierungsstoff
- 4 geschwefelt
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Antioxidationsmitteln
- 7 mit Geschmacksverstärkern
- 8 gewachst
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 11 enthält Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 Chininhaltig
- 14 Koffeinhaltig
- 15 Stärke
- 16 Eiklar
- 17 Sojaweiß
- 18 Milcheiweiß

Deklarationspflichtige Allergene

- a **Glutenhaltiges:** Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme, davon Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken
- b **Krebstiere:** Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
- c **Eier:** Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren
- d **Fisch:** alle Fischarten, Fischextrakte Würzpasten, Worcestersauce, Surimi, Fischöl, Kaviar
- e **Erdnüsse:** Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
- f **Soja:** Sojalecitin, Sojasprossen, Sojasauce, Tofu, häufig in vegetarischen Gerichten
- g **Milch/Laktose:** Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis
- h **Schalenfrüchte:** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Cashew-Kerne, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl
- i **Sellerie:** Gemüsebrühe, Salatsaucen, Würzmischungen, Waldorfsalat
- j **Senf:** Senfkörner, Senfsaat, Salatsaucen, Würzmischungen, Wurst
- k **Sesam:** Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina
- l **Schwefeldioxid und Sulphite:** (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂)
Calciumsulfid/E 226, Kaliumbisulfid/E 224, Natriumhydrogensulfid/E 222,
Natriummetabisulfid/E 223 Natriumsulfid/E 221, Schwefeldioxid/E 220,
geschwefelte Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein
- m **Lupinen:** Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino
- n **Weichtiere:** Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern