



Internationale Küche

Festliches
für Genießer



Vorspeisen und kleine Schlemmereien

Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Nudleinlage	5,90
Tomatensuppe -vegetarisch-	5,50
Spaghetti „Sorentina“ -vegetarisch- Spaghetti mit frischen Champignons in fruchtiger Tomatensauce und Mozzarellascheiben, dazu Salat vom Buffet	13,50

Festliche Hauptgerichte

Hacksteak „Pfefferkorn“ auf Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	17,90
Zanderfilet auf Wodka-Dillsauce, dazu mediterrane Spinatkartoffeln und Salat vom Buffet	22,90
Fischteller „Alt Sylt“ Zanderfilet und zwei Garnelen-Spieße auf Champagner-Senfsauce, dazu Spinatkartoffeln und Salat vom Buffet	24,90
Schweineschnitzel „Pfeffer“ mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat vom Buffet	17,90
Champignonschnitzel Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Kroketten und Salat vom Buffet	17,90
Pfeffertopf Schweinefiletstreifen in Pfefferrahmsauce, dazu Butterreis und Salat vom Buffet	19,90
Schweinemedallions mit Champignonsauce, Rösti, Gemüse und Salat vom Buffet	22,90
Schweinefilet „Roma“ ⁽²⁾ Schweinefiletmedallions in Gorgonzolacreme mit Kroketten, tagesfrischem Gemüse und Salat vom Buffet	22,90
Märchen der Südsee ⁽²⁾ Putengeschnetzeltes in einer herzhaften Mango-Früchte-Currysauce, dazu Butterreis und Salat vom Buffet	18,90

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt

8 mit Phosphat

9 mit Nitritpökelsalz

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

* unsere Kräutercreme* enthält etwas Margarine

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Festliche Hauptgerichte

Wildgulasch mit Spätzle und Williamsbirne mit Preiselbeern und Salat vom Buffet	24,90
Romeo und Julia⁽²⁾ Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet auf Sauce Béarnaise und Pfeffersauce, dazu Kartoffel-Kroketten und Salat vom Buffet	23,90
Zwiebel-Rostbraten Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	28,90
Genfer Pfeffersteak auf einer feurigen Cognac-Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	28,90
Züricher Geschnetzeltes Schweinefiletstreifen in Champignon-Weißweinsauce mit Rösti und Salat vom Buffet	19,50
Pfefferfiletsteak mit Pommes frites und Salat vom Buffet	32,90
Filet Grande {300g} mit Kräuterbutter, Kroketten und Salat vom Buffet	38,90
Filetsteak Champignon mit Champignonsahnesauce, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	32,90
Grillteller Curasco verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Buffet	20,90

Für unsere kleinen Gäste

Kinder „Wiener Schnitzel“ mit Pommes frites	8,90
---	------

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
Rote Grütze mit Vanilleeis¹	7,90

König Pilsener	0,25 l	3,00
	0,4 l	4,50
Pils-Schuß	0,25 l	3,00
Pils-Schuß	0,4 l	4,50
Alsterwasser	0,25 l	3,00
Alsterwasser	0,4 l	4,50

Coca-Cola ^(1,3,5)	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,20
Coca-Cola light ^(1,3,5,9)	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,20
Fanta ^(1,3)	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,20
Sprite ⁽²⁾	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,20
„Kalter Kaffee“ ^(1,3,5)	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,20

Tasse Kaffee ⁽⁵⁾	2,40
Kännchen Kaffee ⁽⁵⁾	3,80
Espresso ⁽⁵⁾	2,40

Bitters 2 cl

Ramazzotti	3,20
Fernet Branca	3,20
Fernet Menta	3,20
Underberg	3,20
Jägermeister	3,20
Pelinkovac ⁽¹⁾	3,20
Kümmerling	3,20
Averna	3,20

Whisky 2 cl

Jack Daniels	4,90
Ballantines	4,90
Jim Beam	4,90
Johnnie Walker	4,30
Glenfiddich	4,90
Chivas Regal	4,90

Biere

Schlösser	0,25 l	3,00
<i>Alt</i>	0,4 l	4,50
Alt-Schuß	0,25 l	3,00
Alt-Schuß	0,4 l	4,50
Weizenbier	0,5 l	4,90
Benediktiner Weissbier ALKOHOLFREI	0,5 l	4,90

Erfrischungsgetränke

Eistee Pfirsich ⁽³⁾	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,20
Eistee Waldfrucht ⁽³⁾	0,3 l	3,20
	0,4 l	4,20
GEROLSTEINER	Fl. 0,25 l	2,70
	0,7 l	6,50
Schwepes Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2 l	2,70
Schwepes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,2 l	2,70
Schwepes Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2 l	2,70

Warme Getränke

Doppelter Espresso ⁽⁵⁾	3,80
Cappuccino ⁽⁵⁾	3,00
mit Sahne oder Milch	3,00
Latte Macchiato ⁽⁵⁾	3,20

Liköre 2 cl

Baileys	3,10
Kruskovac ⁽¹⁾	3,10
Cointreau	3,10
Amaretto	3,10
Kirsch-Likör	3,10

Weinbrand/Brandy/Cognac 2 cl

Mariacron	2,80
Asbach Uralt	2,80
Osborne Veter. Brandy	2,80
Calvados	3,30
Metaxa*****	3,30
Hennessy	4,90
Remy Martin VSOP	4,90
Cardenal Mendoza	4,90

König Pilsener	Fl. 0,33 l	3,40
KANDI MALZ	Fl. 0,33 l	3,40
Radler	0,25 l	3,00
Radler	0,4 l	4,50
Köstritzer	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,80

Apfelschorle	0,3 l	3,20
Apfelschorle	0,4 l	4,20
GEROLSTEINER Naturell	Fl. 0,25 l	2,50
Apfelsaft	0,2 l	2,70
Traubensaft	0,2 l	2,70
Johannisbeersaft	0,2 l	2,70
Orangensaft	0,2 l	2,70
Traubensaft-Schorle	0,4 l	3,90
Johannisbeer-Schorle	0,4 l	3,90

Milchkaffee ⁽⁵⁾	3,20
Kakao mit Sahne ⁽²⁾	3,00
Glas Tee	2,40

Spirituosen 2 cl

Ouzo	2,60
Korn	2,60
Wacholder	2,60
Malteser	3,30
Bommerlunder	3,30
Linie - Aquavit	3,30
Wodka Gorbatschow	2,90
Julischka	2,60
Kirschwasser	3,10
Himbeergeist	3,10
Williamsbirne	3,10
Slivovic	2,90
Grappa	3,10
Sambuca	2,90
Jubiläums-Aquavit	3,30

Empfehlung des Hauses

Slivovic - 25 Jahre alt	4,50
-------------------------	------

Weinkarte

Offene Rotweine (0,2 l)

Lieblicher Rotwein	5,50
Merlot feinherb, gehaltvoll	6,50
Argentinischer Landwein trocken	5,50

Offene Weißweine (0,2 l)

Chardonnay trocken	6,50
Lieblicher Weißwein	5,50
Argentinischer Landwein trocken	5,50
Weinschorle	5,20

Offene Roséweine (0,2 l)

Rosé trocken	5,50
Rosé mild	5,50