

# Zum dicken Stein



*Festtagskarte*

## SUPPEN

65	<b>Rinderkraftbrühe</b>	7,00
67	<b>Gulaschsuppe</b>	8,00

## KINDERGERICHTE

91	<b>Bambi-Schnitzel</b> mit Pommes frites	11,00
94	<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	11,00

## AUS DEM NETZ DES FISCHERS

102	<b>Zanderfilet<sup>(13)</sup></b> mit Krabben-Dill-Sauce und Bandnudeln	25,00
104	<b>Garnelen à la Chef</b> Garnelen ohne Schale mit Fettuccine, Rucola und Paprika in Knoblauch-Öl	27,00

## GERICHTE VOM GRILL

140	<b>Pfeffer-Lendchen</b> mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites	25,00
124	<b>Piraten Teller</b> 3 Rindermedaillons mit Paprikasauce nach Balkan Art, dazu Pommes frites	25,00

## VON DER PUTE

142	<b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> dazu Kaisergemüse und Pommes frites	22,00
143	<b>Süßer Traum Putensteak</b> mit Curry Sauce, dazu Kroketten	24,00
145	<b>Putensteak „Natur“</b> mit Kräuterbutter, Kaisergemüse übergossen mit Sauce Hollandaise, dazu Röstis	25,00

**Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,-€**

**Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet. Bitte bedienen Sie sich!**

## VOM SCHWEIN

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 131 | <b>Champignonschnitzel</b>   | <b>21,00</b> |
|     | paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes frites                |              |
| 134 | <b>Paprikaschnitzel „Balkan Art“</b>   | <b>21,00</b> |
|     | paniertes Schnitzel mit Paprikasauce nach Balkan Art, dazu Pommes frites       |              |
| 130 | <b>Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)</b>                                    | <b>20,00</b> |
|     | paniertes Schnitzel mit Kaisergemüse und Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites |              |

## ARGENTINISCHE STEAKS MIT BEILAGEN

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 192 | <b>Rumpsteak „Champignon“</b>               | <b>29,00</b> |
|     | mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes frites |              |
| 191 | <b>Rumpsteak „Pfeffer „</b>                 | <b>29,00</b> |
|     | mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites    |              |
| 195 | <b>Filetsteak „Champignon“</b>              | <b>35,00</b> |
|     | mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes frites |              |
| 198 | <b>Filetsteak „Pfeffer“</b>                 | <b>35,00</b> |
|     | mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites    |              |

Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,-€

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet. Bitte bedienen Sie sich!

## VEGETARISCH

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 157 | <b>Gemüse Risotto</b>  | <b>19,00</b> |
|     | verschiedene gedünstete Gemüsesorten auf Reis serviert, würzig, pikant und mit Parmesan abgeschmeckt |              |

## DESSERT

- |  |  |             |
|--|--|-------------|
|  | <b>Coupe Danmark<sup>1</sup></b>                                 | <b>8,00</b> |
|  | Eis Vanillegeschmack mit Sahne und Schokosoße                    |             |
|  | <b>Eis &amp; Heiß<sup>1</sup></b>                                | <b>8,00</b> |
|  | Eis Vanillegeschmack mit heißen Kirschen <sup>11</sup> und Sahne |             |
|  | <b>Gemischtes Eis</b>  | <b>7,00</b> |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

 <sup>1,3,5</sup>	0,33 l	<b>3,90</b>
 <sup>1,3,5,9</sup>	0,33 l	<b>3,90</b>
Spezi <sup>1,3,5</sup>	0,33 l	<b>3,90</b>
 <sup>2</sup>	0,33 l	<b>3,90</b>
 <sup>1,3</sup>	0,33 l	<b>3,90</b>
Mineralwasser	Fl. 0,25 l	<b>3,00</b>
Mineralwasser still	Fl. 0,25 l	<b>3,00</b>
Mineralwasser	Fl. 0,75 l	<b>7,00</b>
Apfelsaft	0,2 l	<b>3,50</b>
Orangensaft	0,2 l	<b>3,50</b>
Apfelschorle	0,33 l	<b>3,90</b>
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	<b>3,70</b>
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	<b>3,70</b>
Malztrunk	0,33 l	<b>4,20</b>

## BIERE

 <b>VELTINS Pils</b>	0,3 l	<b>3,70</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
Alster <sup>1,3</sup>	0,3 l	<b>3,70</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
Radler <sup>2</sup>	0,3 l	<b>3,70</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
Pils Schuß	0,3 l	<b>3,70</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
Grevensteiner Bier	0,3 l	<b>3,70</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
Potts Landbier	0,3 l	<b>3,70</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
Krefelder <sup>1,3,5</sup>	0,3 l	<b>3,70</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
 <b>VELTINS alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	<b>3,50</b>		
<b>Maisel's Weisse ORIGINAL</b>	0,5 l	<b>5,00</b>		
<b>Maisel's Weisse DUNKEL</b>	0,5 l	<b>5,00</b>		
<b>Maisel's Weisse ALKOHOLFREI</b>	0,5 l	<b>5,00</b>		
Bananenweizen	0,5 l	<b>5,30</b>		

## HEIßE GETRÄNKE

### OFFENE WEIßWEINE

	Glas 0,20 l	
Laski Riesling schöne Blume, lieblich	<b>6,00</b>	
Grasevina trocken	<b>6,00</b>	

### OFFENE ROTWEINE

	Glas 0,20 l	
Vranac trocken	<b>6,00</b>	
Royal Vitac lieblich	<b>6,00</b>	

<b>Flaschenweine</b>	0,75 l	<b>19,00</b>
----------------------	--------	--------------

Tasse Kaffee <sup>5</sup>	<b>3,00</b>
Espresso <sup>5</sup>	<b>2,50</b>
Cappuccino <sup>5</sup>	<b>4,00</b>
Glas Tee	<b>3,00</b>



Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unsere Gerichte enthalten folgende Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit geschmacksverstärker

- (5) koffeinhaltig
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine
- (9) enthält eine Phenylalaninquelle

- (11) Steinobst könnte Reststeine enthalten
- (12) mit Nitritpökelsalz
- (13) In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
- (20) Pfanne ist heiß

Alle Gerichte sind mit den entsprechenden Kennziffern gekennzeichnet!