

Liebe Sportler und Nichtsportler,

willkommen bei



Wir bieten Euch eine neue Speisekarte mit frischen, ausgewogenen Zutaten und abwechslungsreichen Speisen. Solltet Ihr Anregungen oder Wünsche haben, leihen wir Euch gern unser offenes Ohr.

**Küche bis 21:00 Uhr geöffnet**

Wir wünschen einen guten Appetit und hoffen, Ihr verbringt eine angenehme Zeit bei uns.

Herzlichst

euer Sven Schulze

Folgende Zahlungsarten erlaubt: EC, Maestro, Bar. Keine Kreditkarten

Besucht auch unsere Webseite; Facebook; oder Instagram

# Suppen

## **Tomatensuppe**

5,50 €

von der Strauchtomate mit Sahne und Knoblauchcroutons <sub>10</sub>

## **Zwiebelsuppe**

5,50 €

geschmorte Zwiebeln in Weißwein-Rinderbrühe mit Käse überbacken <sub>6,10</sub>

## **Hochzeitssuppe**

5,50 €

Rinderbrühe mit Eierstich, Suppenklößen und Spargel <sub>6,8,10</sub>

Die verwendeten Eier<sub>10</sub> in den Speisen sind von unseren eigenen Hühnern.

# Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	4,50 €
mit Tomate, Gurke, Paprika und Radieschen	
<b>Käse-Schinkensalat</b>	10,50 €
gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, gekochten Ei, Streifen vom gekochten Schinken und Käse <sub>1,6,7,10</sub>	
<b>Thunfischsalat</b>	11,90 €
knackiger Salat mit gekochtem Ei, Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Oliven Thunfisch, Peperoni, Zwiebeln <sub>7,10</sub>	
<b>Hähnchenstreifensalat</b>	13,50€
knackiger Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen und Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust <sub>7,10</sub>	

Zu jedem Salat servieren wir geröstetes Knoblauchbrot, außerdem könnt Ihr zwischen einem Joghurtdressing<sub>4,7,10</sub> und einer Traubenkernöl-Vinaigrette <sub>4</sub> wählen.

Die verwendeten Eier <sub>10</sub> in den Speisen sind von unseren eigenen Hühnern.

# Für den kleinen Hunger

<b>Hirtenkäse</b>	9,50 €
im Ofen gratiniert, mit Tomate, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln und Knoblauchbrot <sup>1,5,6,7</sup>	
<b>Hirtenkäse in Sesam</b>	10,50 €
In Sesam gebackener Hirtenkäse mit Tomatenragout und Honig <sup>1,7</sup>	
<b>Hawaii Toast</b>	9,00 €
zwei Butters toast mit gekochtem Schinken und Ananas, mit Käse überbacken dazu Preiselbeeren <sup>1,4,6,7,8,10</sup>	
<b>Garnelenpfännchen</b>	9,00 €
Garnelen in einer Weinbrand-Sahne-Soße mit Käse überbacken	
<b>Tomatenbrot mit Spiegelei</b>	7,20 €
Tomaten und Zwiebeln auf gebutterten Graubrot mit Spiegelei bedeckt	

Die verwendeten Eier <sup>10</sup> in den Speisen sind von unseren eigenen Hühnern.

# Schnitzel

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	14,00 €
aus dem Schweinerücken mit Zitronenschale und Steak House Pommes <sub>4, 6, 7, 8, 10</sub>	
<b>Schnitzel „Jäger Art“</b>	15,50 €
aus dem Schweinerücken mit frischen Rahmchampignons und Steak House Pommes <sub>4,5,6,7,8,10</sub>	
<b>Schnitzel „Hamburger Art“</b>	15,80 €
aus dem Schweinerücken mit zwei Spiegeleiern und herzhaften Bratkartoffeln <sub>4,5,6,7,8,10</sub>	
<b>Schnitzel „Schweizer Art“</b>	15,50 €
aus dem Schweinerücken mit Tomatenscheiben und Knoblauch mit Käse gratiniert dazu Wedges <sub>4,5,6,7,8,10</sub>	
<b>Cordon Bleu</b>	16,50 €
aus dem Schweinerücken gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Sauce Hollandaise und Kroketten <sub>4,5,6,7,8,10</sub>	
<b>Tomaten Cordon Bleu</b>	17,50 €
aus dem Schweinerücken gefüllt mit Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln dazu Sauce Sambal und Wedges <sub>4,5,6,7,8,10</sub>	

Die verwendeten Eier<sub>10</sub> in den Speisen sind von unseren eigenen Hühnern.

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 1,50 € Aufpreis.

# Deftiges und Rustikales

## Currywurst

mit hausgemachter Soße und

Knoblauchbrot 1,6,7,8,10 5,50 €

Steak House Pommes 1,4,6,7,8,10 8,50 €

## Spiegeleier

11,00 €

zwei Spiegeleier auf Bratkartoffeln,

garniert mit Tomate und Gewürzgurke 1,4,6,7,8,10

## Schweinegeschnetzeltes

18,50 €

vom Schweinefilet in Zwiebelsahnesoße mit Spätzle

und frischem Gurkensalat

## Piccata Milanese

16,50 €

Hähnchenbrust in Käse-Ei-Hülle mit Erbsen, Sauce Bernaise

und Wedges

## Steak House Pommes

4,50 €

## Portion Ketchup

0,50 €

## Portion Mayonnaise

0,50 €

Die verwendeten Eier<sub>10</sub> in den Speisen sind von unseren eigenen Hühnern.

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 1,50 € Aufpreis.

# Dessert

## **Vanille Becher**

4,50€

Vanilleeis bedeckt mit Schokoladensoße und Sahne<sub>1,10</sub>

## **Karamell Becher**

5,50 €

Karamell und Wallnusseis bedeckt von salziger Karamellsoße und Sahne<sub>1,10</sub>

Zu allen Eisbechervarianten servieren wir hausgemachtes Mandelkrokant.

# Biere

## vom Fass

Gilde Pilsener	0,2 l	1,90 €
	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,60 €
	0,5 l	4,20 €

Alsterwasser / Radler	0,2 l	1,90 €
	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,60 €
	0,5 l	4,20 €

## aus der Flasche

Gilde Free	0,33 l	2,70 €
Gilde Radler	0,33 l	2,70 €
Franziskaner Weissbier	0,5 l	3,70 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,70 €

# Softdrinks

Coca-Cola <sub>1,2</sub>, Coca-Cola Zero <sub>1,2,3,9</sub>

Fanta <sub>1,6</sub> , Sprite, Spezi	0,2 l	1,90 €
	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,20 €

Bad Pyrmonter Wasser

	0,2 l	1,90 €
	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,20 €
Flasche	0,7 l	5,20 €

Apfel- oder Orangensaft <sub>3</sub>

	0,2 l	1,90 €
	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,20 €

Apfelschorle

	0,2 l	1,90 €
	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,20 €

Sangrita (alkoholfrei)

	5 cl	2,50 €
--	------	--------

Tonic Water

	0,2 l	1,90 €
	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,20 €

Bitter Lemon

	0,2 l	1,90 €
	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,20 €

# Wein und Sekt

## Wein

Hausmarke

Merlot, trocken

0,2l

3,90 €

Flasche 0,7l

15,50 €

Hausmarke

Grauburgunder, trocken

0,2l

3,90 €

Flasche 0,7l

15,50 €

Weinschorle

mit Chardonnay

0,2l

3,70 €

## Sekt

Rotkäppchen trocken

0,1l

3,20 €

Flasche 0,7l

15,50 €

Rotkäppchen Rosé , trocken

0,1l

3,20 €

Flasche 0,7l

15,50 €

Lillet „Wildberry“

0,2 l

5,00 €

Aperol Spritz

0,2 l

5,00 €

# Spirituosen

	<b>2 cl</b>	<b>Flasche</b>
Hausschnaps 34 Vol.-%	2,20 €	40,00 €
Fürst Bismarck 38 Vol.-%	2,20 €	40,00 €
Steinhäger 38 Vol.-%	2,20 €	40,00 €
Killepitsch 42 Vol.-%	2,70 €	40,00 €
Jägermeister 35 Vol.-%	2,70 €	40,00 €
Averna 29 Vol.-%	2,70 €	40,00 €
Ramazotti 30 Vol.-%	2,70 €	40,00 €
Fernet-Branca / Fernet-Menta 28 Vol.-%	2,70 €	40,00 €
Baileys <sub>1,2</sub> 17 Vol.-%	2,70 €	40,00 €
Gin 37,5 Vol.-% <sub>10</sub>	2,70 €	50,00 €
Jack Daniels 40 Vol.-%	3,00 €	60,00 €
Havana Club 40 Vol.-%	2,70 €	50,00 €
Veterano Osborne 30 Vol.-%	2,70 €	50,00 €
Bacardi 37,5 Vol.-%	2,70 €	50,00 €
Berliner Luft 18 Vol.-%	2,20 €	40,00 €
Ouzo Pilavas 37,5 Vol.-%	2,20 €	40,00 €
Puschkin Nuts & Nougat 17,5 Vol.-%	2,20 €	40,00 €
Roter Schnaps 15 Vol.-%	2,20 €	40,00 €
Grüner Schnaps 15 Vol.-%	2,20 €	40,00 €
Vodka 40 Vol.-%	2,20 €	50,00 €
Dracula	2,20 €	40,00 €
Aquavit ( Jubi )	3,50 €	70,00€
Linie	3,50 €	70,00 €
Korn	2,20 €	40,00 €
Mixgetränke 0,2l (4cl)	5,00 €	

# warme Getränke

Kaffee	Tasse	2,20 €
	Kanne	14,00 €
Tee, verschiedene Sorten	Glas	2,20 €
	Kanne	14,00 €
Latte Macchiato <sub>2,3</sub>	Tasse	2,70 €
Cappuccino <sub>2,3</sub>	Tasse	2,40 €
Espresso <sub>2</sub>	Tasse	2,00 €
Kakao, heiß	Tasse	2,40 €

# Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind wir verpflichtet, die von uns angebotenen Speisen und Getränke, in denen Zusatz-stoffe verarbeitet oder verwendet wurden, besonders zu kenn-zeichnen.

Für die Allergeninformationen sprechen Sie bitte das Personal an.

Folgende Zusatzstoffe können enthalten sein:

1 Farbstoff

2 Koffein

3 Süßungsmittel

4 Geschwefelt

5 Geschmacksverstärker

6 Antioxidationsmittel

7 Konservierungsstoff

8 Phosphat

9 enthält eine Phenylalaninquelle

10 Milcheiweiß