

## Unsere Intention: glückliche Gäste!

Wir vom Team „Restaurant Zur Schanze“ wollen vor allem eins: Unsere Gäste glücklicher machen! Deshalb setzen wir auf eine gemütliche Atmosphäre mit Wohlgefühlcharakter und auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. In unserer reichhaltigen Karte finden Sie neben unseren Klassikern, wie z.B. unsere Schanzen-Pfanne, auch Geflügel und leichte Salate. Zudem bieten wir Ihnen eine wechselnde, saisonale Mottokarte.

## Unser Service: mit Leidenschaft!

Wir möchten Ihnen nicht nur Speisen und Getränke servieren, sondern Ihnen mit persönlichem Einsatz und charmantem Service das gute Gefühl persönlicher Betreuung bieten. Wenn Sie uns dann voller Wohlbefinden verlassen, freuen wir uns über Ihr Lächeln.

## Genießen: mit gutem Gewissen!

Wir kochen eine leichte und frische Küche mit ausgewogener Nährstoff-Kombination und somit nicht nur lecker, sondern auch gesund. Unser Einkauf ist verantwortungsvoll. Somit tragen Sie bei uns ein bisschen dazu bei, kleine Wirtschaften und Bauern zu fördern und die Umwelt zu schonen.

## Gute Lebensmittel: bedeuten für uns...

- frisches Obst und Gemüse aus vorwiegend regionaler Produktion
- fair bezahlte Milch und Milchprodukte
- Eier aus der Region
- 100% genfreie Lebensmittel








Falls Sie Fragen zu unseren Speisen haben wenden Sie sich gerne an uns. Was der Service nicht erklären kann, beschreibt Ihnen gerne unser Küchenchef am Tisch. Mit Gewissenhaftigkeit sorgen wir für eine gleichbleibende Qualität, mit Leidenschaft für kulinarische Abwechslung. Wir sind zufrieden, wenn Sie sagen: „Das war einfach gut!“ Nach Ihrem Besuch würden wir uns über eine positive Google-Bewertung sehr freuen.

Ihr Team der Schanze wünscht einen guten Appetit!

Mehr Informationen und Aktuelles auf [www.zur-schanze.de](http://www.zur-schanze.de)  
oder besuche Sie uns auf facebook oder instagram.



## VORSPEISEN:

Baguette  („ist vegan und mit veganer Sour Cream erhältlich“)	
mit Aioli	4,40
Bruschetta  („geht auch vegan“)	
mit Salatgarnitur	8,50
Gebackener Fetakäse 	
mit Thymian und Honig auf Baguette mit Salatgarnitur	8,50
Gebackene Champignons 	
in Bierteig mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur	8,90
Gemischte Vorspeisenplatte („für 2 Personen oder als Hauptgang genießen“)	
aus gebackenem Fetakäse, Bruschetta, gebackenen Champignons und Salatgarnitur	 17,80

## SUPPEN:

Französische Zwiebelsuppe	
mit Käsetoast	7,40
Rinderconsommé	
mit Einlage	7,60

## MIT FLOSSEN:

Zander	
mehlierte Filets vom Zander, goldbraun gebraten, mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	24,20
Ofenkartoffel mit Garnelen	
Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm, an Salat mit gebratenen Kräuter-Knoblauch-Garnelen	18,80

## SCHANZENKLASSIKER:

### Damentoast


zwei kleine Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm auf Toast und Beilagensalat 16,40

### Ofenkartoffel

mit Kräutercremefüllung an Salat 13,00

### Ofenkartoffel Champignon

mit Kräutercreme gefüllt, darauf gebratene Champignons und Pinienkerne an Salat 17,80

(„vegan möglich: Dressing & Dipp ersetzen lassen“.) 

### Ofenkartoffel „De Luxe“

Ofenkartoffel mit Kräutercreme gefüllt, darauf gebratene Streifen von Hähnchenbrustfilet an Salat 18,80

### Gebackener Camembert

zwei Stück Camembert mit Preiselbeersahne und knusprigem Baguette an Salat 14,50


### Hähnchenburger

Burgerbrötchen mit Hähnchenschnitzel, Soße und frischem Salat belegt, dazu Pommes frites und Beilagensalat 16,20


## FLAMMKUCHEN:

Flammkuchen klassisch Speck und Lauchzwiebeln 12,80

Flammkuchen mit Pep Feta und milden Peperoni  12,80

Flammkuchen Roma Bruschetta, Basilikumpesto und Mozzarella  12,80

Flammkuchen Lachs Lauch und geräuchertem Lachs 13,70

(„Tipp: mit Gouda überbacken zzgl. 1,70. Flammkuchen geht auch vegan.“) 

## SALATE UND BOWLS:

### Chefsalat

gemischter, knackiger Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen, gebratenen Champignons, Hausdressing und Baguette 16,20

### Fitness-Salat

gemischter, knackiger Blattsalat mit gebratenen Champignons, Pinienkernen, Hausdressing und Baguette 14,50

### Griechischer Salat

gemischter Salatteller mit Fetakäse, Oliven, Thunfisch, Peperoni, Hausdressing und Baguette 16,20

### Frischer Landsalat

gemischter, marktfrischer Salat mit knusprigen Kartoffelwürfeln, jungem Gouda, Hausdressing und Baguette 14,50

### Roastbeefsalat

gemischter Salatteller mit Roastbeefstreifen, Champignons, Pinienkerne, Hausdressing und Baguette 19,90


### Teriyaki-Bowl


gemischter Salat mit Hausdressing, Reis, Brokkoli, Edamame, rote Bete, Hähnchenstreifen, Teriyaki-Sauce, Sesam, Röstzwiebeln und Baguette

als **Chicken-Teriyaki** – Hähnchenstreifen angebraten 17,80

als **Lachs-Teriyaki** – mit gebratenen Lachswürfeln 19,90

### Funky-Falafel

8 kleine bunte Kichererbsen-Bällchen als Vorspeise mit Sour Cream oder als Ergänzung (vegan möglich)  6,20

(„statt Fleisch oder Fisch mit Falafel; statt Hausdressing mit Himbeer-Vinaigrette oder Olivenöl-Balsamico. Nicht vegane Zutaten dürfen durch vegane ersetzt werden - es gibt viele Kombinationsmöglichkeiten. Bestelle einfach „als vegan“) 

## SCHNITZELGERICHTE:

### Champignonrahmschnitzel

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes frites, dazu Beilagensalat 17,80

### Paprikaschnitzel

Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, Pommes frites und Beilagensalat 17,50

### Pfefferrahmschnitzel

Schweineschnitzel mit pikanter Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Beilagensalat 17,80

### Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes frites und Beilagensalat 16,70

### Camembertschnitzel

Schweineschnitzel mit Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren, Kroketten und Beilagensalat 18,10

### Schnitzel Spezial

Schweineschnitzel mit Champignons, Lauchzwiebeln, Käsesauce und Käse überbacken, dazu Röstis und Beilagensalat 18,70

### Fetaschnitzel

Schweineschnitzel mit Bruschetta-Tomaten, milden Peperoni, Kräutercreme und Feta überbacken, dazu Kartoffelwedges, Sour Cream, Salsa und Beilagensalat 18,90

### Kröstchen

kleines Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Beilagensalat 15,10

*(„Die Gerichte erhalten Sie auf Wunsch als Hähnchen- statt Schweineschnitzel. Aufpreis Normal zzgl. 1,80, kleinere Portion zzgl. 1,40“)*

## FILETS UND STEAKS:

### Schanzen-Pfanne

Schweinefiletmedaillons mit Bratkartoffeln mit gebratenen Champignons,  
Sauce Bernaise und Beilagensalat 22,20

### Schweinefilet „Madagaskar“

Schweinefiletmedaillons auf pikanter Pfefferrahmsauce, dazu Röstis und  
Beilagensalat 21,80

### Kleines argentinisches Rumpsteak (150 gr)

mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges an pikanter Salsasauce, Sauerrahm und  
Beilagensalat 21,80

### Argentinisches Rumpsteak Klassisch (200 gr)

mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Beilagensalat  
26,90

### Argentinisches Pfeffersteak (200 gr)

mit Pfefferrahmsauce, dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und  
Beilagensalat 27,90

### Argentinisches Bernaisesteak (200 gr)

mit gebratenen Champignons, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Beilagensalat  
29,60

*(„Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Lauchzwiebeln zubereitet. Auf Wunsch erhalten Sie die meisten Gerichte auch als „Seniorenportion“. Wenn Beilagen oder Beilagensalate von Hauptgerichten abbestellt werden, ziehen wir hierfür 3,00 vom Preis ab.“)*

## KINDERMENÜS:

### Biene Maja

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatgarnitur 9,10

### Peppa Wutz

kleines Schnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur 9,70

### Bibi-Burger

Burger mit Soße und Salat belegt, dazu Pommes frites 10,00

### Mäuse-Flammkuchen

mit Creme Fraiche und Gouda überbacken 10,00

*(„Zu den Kindergerichten reichen wir den Kindern als Nachtisch eine Kugel Eis mit Streusel. Teilen Sie uns gern nach dem Hauptgang mit, welche Sorte es sein darf.“)*

*(„Glutenfrei: Unsere Dips & Soßen sind glutenfrei. Die meisten Gerichte können einfach unpaniert, ohne Baguette oder Brötchen bestellt werden. Bitte bei Unverträglichkeit als „**glutenfrei**“ bestellen und wir achten für Sie darauf.“)*



*(„Dips, Soßen und Küchlein werden ohne rohe Eier zubereitet und sind deshalb für Schwangere unbedenklich.“)*



„Info: Essen einpacken lassen, kein Essen verschwenden“

kleine Box 0,30

große Box 0,50

ohne Plastik auf Pappteller 0,00

Mayo 0,60

Ketchup 0,60

Mayo + Ketchup 1,00

## DESSERTS:

### Eissorten:

Vanille	je Kugel 1,60
Schoko	
Erdbeer	
Stracciatella	
Cookies	
Schlumpfbrau	
Mangosorbet 	je Kugel 2,20

### Toppings:

Portion Sahne	1,00
mit Smarties	1,00
Hausgemachte Erdbeersoße	1,30
Karamellsoße	1,30
Schokoladensoße	1,30
Lotus-Topping	2,20
Hausgemachter Eierlikör	2,40

### Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,80
-------------------------------------	------

### Schokoküchlein:

ein kleiner, warmer Schokokuchen mit weichem Kern, dazu Schlagsahne

Braunes Schokoküchlein	6,60
Weißes Schokoküchlein	6,60
Black & White – dunkles Küchlein mit hellem Kern	7,00
mit einer Kugel Eis	zzgl. 1,60
mit einer Kugel Sorbet	zzgl. 2,20

### Crêpes:

mit Zimt & Zucker	4,20
mit Nutella	4,60
mit Kinderriegel	4,60

*(„Tipp: Dessertsoßen und Toppings können auch mit Crêpes und Küchlein kombiniert werden.“)*



## GETRÄNKE:

### Aperitif: „Zur Begrüßung oder als Starter zum Essen“

Martini Bianco auf Eis mit Zitrone	5 cl	4,60
Osborne Sherry med	5 cl	4,20
Campari Orange, Lillet Peach oder Berry, Hugo, Aperol Spritz	0,4 l	5,80
Scavi & Ray Prosecco	10 cl	3,20

### geht auch alkoholfrei:

Lillet Peach oder Berry, Hugo, Aperol Spritz	0,4 l	4,50
--	-------	------

### Alkoholfreies:

Afri-Cola	0,2 l	0,4 l	2,00	3,90
Afri-Cola ohne Zucker			2,00	3,90
Bluna Orange			2,00	3,90
Bluna Zitrone			2,00	3,90
Apfelschorle Rhodius			2,00	3,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water			2,50	
Russian Wild Berry oder Peach			2,50	
Richard´s Sun Iced Tea Peach oder Lemon	0,33 l		3,60	
Rhodius Gourmet Wasser	0,25 l	0,75 l		
Classic			2,20	5,90
Still			2,20	5,90
Apfel-Rhabarberschorle Bad Driburger			2,40	
Rauch Bio Johannisbeerschorle	0,33 l		3,80	

### Säfte:

Orange, Kirsch, Banane, Tomate, KiBa, Ananas, Maracuja		2,20	4,30
Sangrita Classico	2 cl	2,20	

### Bier vom Fass:

Krombacher Pilsener	0,2 l	0,4 l	2,00	3,90
Rhenania Alt			2,00	3,90
Krombacher Weizen	0,3 l	0,5 l	3,00	4,90

(„Fragen Sie gern nach unserer wechselnden Biersorte“)

### Pilsener und Biere für Flaschenkinder:

Krombacher Alkoholfreies	0,33 l	2,90
Malzbier		2,90
Erdinger Dunkel	0,5 l	4,50
Erdinger Alkoholfrei		4,50

<b>Spirituosen:</b>	2 cl
Obstler „Alter Prinz“ vers. Sorten	2,80
Jägermeister	2,20
Berliner Luft	2,00
Eierlikör hausgem. im Waffelbecher	2,40
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	2,50
Fernet Branca oder Menta	2,20
Aquavit Jubi, Linie, Malteser	2,60
Baileys auf Eis	2,30
Wodka eiskalt	2,20
Korn, Apfeln, Kirschen	2,00
Wacholder	2,00
Sambuca mit Kaffeebohne	2,20
Tequila mit Salz & Zitrone	2,50
Grappa	2,50
Mariacron Weinbrand	2,00
Ouzo 12 eiskalt	2,20

**Wein:** („Auswahl siehe unsere gesonderte Getränke- und Cocktailkarte“)

Glas 0,2 l	5,60
Falsche 1,0 l	25,90

**Heiße Getränke:**

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,20
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,60
Eilles Tee 0,3 l vers. Sorten	3,20
Heiße Schokolade dunkel o. weiß	3,00
mit Sahne & Marshmallows	zzgl. 0,90
Heiße Zitrone	3,50
Irish Coffee 0,3 l Whiskey & Sahne	7,20

„Fragen Sie für eine größere Auswahl nach unserer gesonderten Getränke- und Cocktailkarte.“