

**An dieser Stelle finden Sie in regelmäßigen
Abständen unsere aktuelle Mottokarte**

VORSPEISEN:

Baguette  („ist vegan und mit veganer Sour Cream erhältlich“) 
mit Aioli 4,40

Bruschetta  („geht auch vegan“) 
mit Salatgarnitur 8,60

Gebackener Kretakäse 
mit Thymian und Honig auf Baguette mit Salatgarnitur 8,50

Gebackene Champignons 
in Bierteig mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur 8,90

Funky - Falafel  („geht auch vegan“) 
8 kleine bunte Kichererbsen-Bällchen als Vorspeise
mit Sour Cream & Salatgarnitur 8,50

Gemischte Vorspeisenplatte 
aus gebackenem Hirtenkäse, Bruschetta, gebackenen
Champignons und Salatgarnitur 17,80
(„für 2 Personen oder als Hauptgang genießen“)

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 18,90

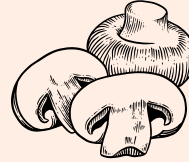
SCHANZENKLASSIKER:

Damentoast

zwei kleine Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm auf Toast und Beilagensalat 16,80

Ofenkartoffel

mit Kräutercremefüllung an Salat



13,50

Ofenkartoffel Champignon

mit Kräutercreme gefüllt, darauf gebratene Champignons und Pinienkerne an Salat 17,90

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

Ofenkartoffel „De Luxe“

Ofenkartoffel mit Kräutercreme gefüllt, darauf gebratene Streifen vom Hähnchenbrustfilet an Salat 18,90

Gebackener Camembert

zwei Stück Camembert mit Preiselbeersahne und knusprigem Baguette an Salat 14,90

Hähnchenburger Hawaii

Knusperhähnchen, Ananasscheibe mit Käse überbacken, Currysoße, dazu Pommes frites und Beilagensalat 18,50

FLAMMKUCHEN:

Elsässer Art mit Speck und Lauchzwiebeln 13,30

Mit Pep Hirtenkäse und milden Peperoni  13,50

Roma Bruschetta, Basilikumpesto und Mozzarella  13,70

Lachs Lauch und geräuchertem Lachs 14,50

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, Pinienkernen, Hausdressing und Baguette 19,90


Teriyaki-Bowl


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

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

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

als **Falafel-Teriyaki** – bunte Kichererbsen- Bällchen 17,80

(vegan möglich )

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 18,30

Paprikaschnitzel

Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, Pommes frites und Beilagensalat 18,30

Pfefferrahmschnitzel

Schweineschnitzel mit pikanter Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Beilagensalat 18,30

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes frites und Beilagensalat 17,90

Camembertschnitzel

Schweineschnitzel mit Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren, Kroketten und Beilagensalat 19,10

Schnitzel Spezial

Schweineschnitzel mit Champignons, Lauchzwiebeln, Käsesauce und Käse überbacken, dazu Röstis und Beilagensalat 19,30

Kretaschnitzel

Schweineschnitzel mit Bruschetta-Tomaten, milden Peperoni, Kräutercreme und Kretakäse überbacken, dazu Kartoffelwedges, Sour Cream, Salsa und Beilagensalat 19,60

Kröstchen

kleines Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Beilagensalat 16,10

Die Gerichte erhalten Sie auf Wunsch als Hähnchen- statt Schweineschnitzel. Normal zzgl. 1,80, kleinere Portion zzgl. 1,40

FILETS UND STEAKS:



Schanzen-Pfanne

Schweinefiletmedaillons mit Bratkartoffeln mit gebratenen Champignons, Sauce Bernaise und Beilagensalat 23,60

Schweinefilet „Madagaskar“

Schweinefiletmedaillons auf pikanter Pfefferrahmsoße, dazu Röstis und Beilagensalat 22,60

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 9,50

Peppa Wutz

kleines Schnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur 9,80

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 Streuseln. Teilen Sie uns gern nach dem Hauptgang mit, welche Sorte es sein darf.

Glutenfrei: Unsere Dips & Soßen sind glutenfrei. Die meisten Gerichte können 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.

Weitere Infos zu Allergenen/Unverträglichkeiten/Zusatzstoffe erfragen sie bitte beim Servicepersonal.

Info: Essen einpacken lassen, kein Essen verschwenden

kleine Box 0,30

große Box 0,50

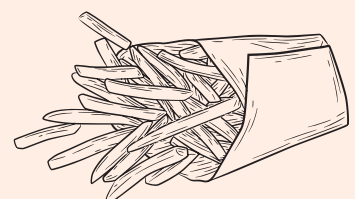
ohne Plastik auf Pappteller 0,00

Pommes

rot 0,60

weiß 0,60

Schranke 1,20



DESSERTS:

Eissorten:

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



Toppings:

Portion Sahne	1,60
mit Smarties	1,60
Hausgemachte Erdbeersoße 	1,60
Karamellsoße	1,60
Schokoladensoße	1,60
Hausgemachter Eierlikör	2,40

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,10
-------------------------------------	------

Schokoküchlein:

ein kleiner, warmer Schokokuchen mit weichem Kern, dazu Schlagsahne

Braunes Schokoküchlein	6,80
Weißes Schokoküchlein	6,80
Black & White – dunkles Küchlein mit hellem Kern	7,20
mit einer Kugel Eis	zzgl. 1,60
mit einer Kugel Sorbet	zzgl. 2,20

Crêpes:

mit Zimt & Zucker	4,50
mit Nutella	4,80
mit Kinderriegel	5,20

(„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	4,80
Osborne Sherry med	5 cl	4,80
Campari Orange, Lillet Peach/Berry/	0,4 l	
Granatapfel, Hugo, Aperol Spritz, Sarti Spritz		6,90
Scavi & Ray Prosecco	0,1 l	5,70
	0,75 l Flasche	32,00

geht auch alkoholfrei:

Lillet, Hugo, Aperol Spritz	0,4 l	5,50
-----------------------------	-------	------

Alkoholfreies:

Afri-Cola		0,2 l	0,4 l	2,20	4,20
Afri-Cola ohne Zucker				2,20	4,20
Bluna Orange				2,20	4,20
Bluna Zitrone				2,20	4,20
Apfelschorle Rhodius				2,20	4,20
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water					2,90
Russian Wild Berry oder Peach					2,90
Richard's Sun Iced Tea Peach oder Lemon		0,33l		3,80	
Rhodius Gourmet Wasser		0,25 l	0,75 l		
Classic				2,50	6,10
Still				2,50	6,10
Rauch Bio Rhabarberschorle		0,33 l			3,90
Rauch Bio Johannisbeerschorle					3,90

Säfte:

Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Ananas, Maracuja		2,50	4,80
Sangrita Classico	2 cl	2,20	

Bier vom Fass:

Krombacher Pilsener	0,2 l	0,4 l	2,20	4,20
Rhenania Alt			2,20	4,20
Krombacher Weizen	0,3 l	0,5 l	3,30	5,20
Starnberger HELL	0,3 l	0,5 l	3,40	5,60

Pilsener und Biere für Flaschenkinder:

Krombacher Alkoholfreies	0,33 l	3,20
Malzbier		3,50
Erdinger Dunkel	0,5 l	4,90
Erdinger Alkoholfrei		4,90

Spirituosen:

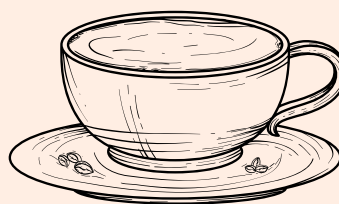
Obstler „Alter Prinz“ vers. Sorten	3,20
Jägermeister	2,50
Berliner Luft	2,20
Eierlikör hausgem. im Waffelbecher	2,60
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	2,80
Fernet Branca oder Menta	2,60
Aquavit - Jubi, Linie, Malteser	2,90
Baileys auf Eis	2,90
Wodka eiskalt	2,50
Korn, Apfeln, Kirsch	2,20
Wacholder	2,20
Sambuca mit Kaffeebohne	2,80
Tequila mit Salz & Zitrone	2,80
Grappa	2,80
Mariacron Weinbrand	2,20
Ouzo 12 eiskalt	2,50

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

Glas 0,2 l	5,90
Flasche 1,0 l	27,90

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee	2,80
Espresso	2,50
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,80
Milchkaffee	3,80
Eilles Tee 0,3 l vers. Sorten	3,50
Heiße Schokolade dunkel o. weiß	3,10
mit Sahne & Marshmallows	zzgl. 1,60
Heiße Zitrone	3,50
Irish Coffee 0,3 l Whiskey & Sahne	7,60



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