

Suppen

| | |
|--|---------------|
| Möhren–Ingwer–Suppe mit Kräutercrôutons | 8,50 € |
| Rinderkraftbrühe mit Julienne Gemüse, Kräuterflädle und Markklößchen | 8,50 € |
| Soljanka im Löwenköpfchen mit Kassler, Crème fraîche und rustikalem Bauernbrot (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe) | 9,70 € |

Kleine Gerichte & Vorspeisen

| | |
|---|----------------|
| Anti Pasti „vegetarisch“ gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico–Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten und Baby–Mozzarella und Oliven (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite) | 15,60 € |
| Gemischte „Anti Pasti“ Platte gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico–Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella, Carpaccio, Parmaschinken & italienische Salami, Oliven und Brotkorb (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite) | 17,70 € |
| Gebratene Geflügelleber mit roten Zwiebeln in Preiselbeer–Balsamico–Sauce und gebratenen Polenta–Talern (Milcherzeugnisse Sulfite) | 14,30 € |

Salate

| | |
|---|----------------|
| Salatkomposition mit Ziegenkäse im Parmaschinken–Mantel und gebackener Rote Beete mit Zitronen–Honig–Senf–Vinaigrette (Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe) | 18,80 € |
| Fitness–Salat mit Früchten und gegrillter Hähnchenbrust gegrillte Hähnchenbrust an einer Salatkomposition mit, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Früchte der Saison mit Zitronen Honig–Senf–Vinaigrette (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe) | 18,80 € |

Vegetarische Hauptgerichte

| | |
|---|----------------|
| Gemüse der Saison und Risoléekartoffeln in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt mit Kräuterquark am Salatbouquet (Milcherzeugnisse) | 15,80 € |
| Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf in Dijonsenf-Frchkäse-Sauce mit Parmesan gratiniert (Milcherzeugnisse, Senf) | 15,80 € |
| Superfood-Gemüsebrätlinge mit Kichererbsen, Möhren und Fetakäse auf Kräuterpesto am Salatbouquet mit Zitronen- Honig-Senf-Vinaigrette und Kräuterquark zum Dippen. (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe) | 17,20 € |
| Klausen-Burger mit Ziegenkäse im Sesammantel, gebackener Rote Beete, Rucola und Feigensenf-Dressing und Rotkrautsalat am Salatbouquet (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe) | 18,20 € |

Hauptgerichte mit Fisch

| | |
|---|----------------|
| Gegrilltes Lachsfilet (200g) am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe) | 24,50 € |
| Zanderfilet in der Senfschrotkruste auf Dijonsensauce mit gebackener Rote Beete und Kartoffelplätzchen am Salatbouquet (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe, Gluten) | 24,50 € |

Hauptgerichte mit Fleisch

| | |
|---|----------------------|
| „Der Klausen-Burger“ (180g) | 18,80 € |
| mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda, roten Zwiebeln, Rucola und Risolée kartoffeln mit Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe) | |
| Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Mango-Sauce | 21,50 € |
| mit roter Paprika und Frühlingslauch am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf) | |
| Geschmorte Rinderbäckchen | 22,50 € |
| in Rotweinjus mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelplätzchen | |
| Hirschbraten in Cranberry-Pfifferling Sauce | 24,50 € |
| mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelplätzchen | |
| Original Wiener Schnitzel vom Kalb | 28,50 € |
| mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Preiselbeermarmelade am Salatbouquet (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe) | |
| Argentinisches Rumpsteak | |
| am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe) | |
| | 200 g 31,50 € |
| | 250 g 35,50 € |
| | 300 g 38,50 € |
| und unsere Klassiker ... | |
| „Die Currywurst“ | 13,60 € |
| Zwei Currywürste im Darm mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe) | |
| „Das Theaterabendbrot“ | 15,10 € |
| Rustikale Bauernbrote, reichhaltig belegt mit Wurst und Käse, dazu ein Spiegelei und Gewürzgurke (Gluten, Konservierungsstoffe, Milcherzeugnisse) | |



Der süße Abschluss

| | |
|---|----------------|
| Tiramisu im Weckgläschen (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe) | 4,40 € |
| Crêpes mit Kirschgrütze und Vanilleeis (Milcherzeugnisse, Gluten) | 8,50 € |
| Mousse au chocolate Im Weckgläschen mit Himbeerfruchtmark (Milcherzeugnisse) | 4,40 € |
| Dessertvariation zum Naschen Das Dessert zum Teilen (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe) | 14,50 € |