

## Suppen

<b>Maronen-Süßkartoffelsuppe</b>	ca. 300 ml	7,50 €
mit gehobelten Parmesanspänen (Laktose)	ca. 450 ml	12,50 €
<b>Soljanka</b>	ca. 300 ml	7,50 €
mit Kassler, Crème fraîche und rustikalem Bauernbrot (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)	ca. 450 ml	12,50 €
<b>Kesselgoulasch</b>	ca. 300 ml	7,50 €
mit Rindfleisch, Karotten und Paprika, dazu unser rustikales Bauernbrot (Gluten)	ca. 450 ml	12,50 €

## Kleine Gerichte & Vorspeisen

<b>Gebratene Geflügelleber</b>	13,50 €
mit roten Zwiebeln in Preiselbeer-Balsamico-Sauce und gebratenen Polenta-Talern (Milcherzeugnisse, Sulfite)	
<b>Anti Pasti „vegetarisch“</b> ( <i>als Vorspeise für 2 Personen</i> )	15,60 €
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten und Baby-Mozzarella und Oliven (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite)	
<b>Gemischte „Anti Pasti“ Platte</b> ( <i>als Vorspeise für 2 Personen</i> )	17,70 €
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella, Carpaccio, Parmaschinken & italienische Salami, Oliven und Brotkorb (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite)	

## Salate

**Salatkomposition mit Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel** 18,50 €  
und gebackener Rote Beete mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

**Fitness-Salat mit Früchten und gegrillter Hähnchenbrust** 18,50 €  
gegrillte Hähnchenbrust an einer Salatkomposition mit, Cocktailtomaten,  
Gurken, Paprika, Früchte der Saison mit Zitronen Honig-Senf-Vinaigrette  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

## Vegetarische Hauptgerichte

**Gemüse der Saison und Risolée kartoffeln** 14,80 €  
in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt  
mit Kräuterquark am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse)

**Wirsingkohlroulade** 17,50 €  
mit einer Füllung aus Rotkraut & Rote Beete und Walnüssen  
auf Pflaumensauce mit Röstitalern am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse)

**Superfood-Gemüsebrätlinge mit Kichererbsen,** 17,20 €  
Möhren und Fetakäse auf Kräuterpesto am Salatbouquet mit Zitronen-  
Honig-Senf-Vinaigrette und Kräuterquark zum Dippen.  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

**Klausen-Burger mit Ziegenkäse im Sesammantel,** 18,20 €  
gebackener Rote Beete, Rucola und Feigensenf-Dressing  
und Rotkrautsalat am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

## Hauptgerichte mit Fisch

- Zanderfilet in der Senfschrotkruste** 21,50 €  
 auf Dijonsensauce mit gebackener Rote Beete und Kartoffelplätzchen  
 am Salatbouquet  
 (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe, Gluten)
- Gegrilltes Lachsfilet (200g)** 22,50 €  
 am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter  
 (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

## Hauptgerichte mit Fleisch

- „Der Klausen-Burger“ (180g)** 18,50 €  
 mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda, roten  
 Zwiebeln, Rucola und Risolée kartoffeln mit Kräuterquark  
 (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Mango-Sauce** 19,80 €  
 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
- Halbe Cherry Valley Ente „Orange“** 22,50 €  
 mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
 auf Orangensauce
- Hirschbraten in Cranberry-Pfifferling Sauce** 24,50 €  
 mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelplätzchen
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb** 26,50 €  
 mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Preiselbeermarmelade  
 am Salatbouquet  
 (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite, Konservierungsstoffe)
- Argentinisches Rumpsteak**  
 am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter  
 (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- |       |         |
|-------|---------|
| 200 g | 28,50 € |
| 250 g | 32,50 € |
| 300 g | 36,50 € |



## und unsere Klassiker ...

### **„Die Currywurst“**

13,50 €

Zwei Currywürste im Darm mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark  
(Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)

### **„Das Theaterabendbrot“**

14,80 €

Rustikale Bauernbrote, reichhaltig belegt  
mit Wurst und Käse, dazu ein Spiegelei und Gewürzgurke  
(Gluten, Konservierungsstoffe, Milcherzeugnisse)

## Der süße Abschluss

### **Tiramisu**

4,50 €

im Weckgläschen  
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

### **Crêpes mit Kirschgrütze**

8,50 €

und Vanilleeis  
(Milcherzeugnisse, Gluten)

### **Schokoladentörtchen**

8,50 €

mit flüssigem Kern und Vanilleeis  
(Milcherzeugnisse, Gluten)

### **Dessertvariation zum Naschen**

12,50 €

Das Dessert zum Teilen  
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

**Für unsere kleinen Gäste zaubern wir auch immer etwas in  
unserer Küche – sprechen Sie uns einfach an!**

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*