

Suppen

Kürbissuppe	ca. 300 ml	6,50 €
mit Kräutercroutons (Gluten)	ca. 450 ml	10,50 €
Soljanka	ca. 300 ml	7,50 €
mit Kassler, Crème fraîche und rustikalem Bauernbrot (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)	ca. 450 ml	12,50 €
Kesselgulasch	ca. 300 ml	7,50 €
mit Rindfleisch, Karotten und Paprika, dazu unser rustikales Bauernbrot (Gluten)	ca. 450 ml	12,50 €

Kleine Gerichte & Vorspeisen

Gebratene Geflügelleber	13,50 €
mit roten Zwiebeln in Preiselbeer-Balsamico-Sauce und gebratenen Polenta-Talern (Milcherzeugnisse, Sulfite)	
Vitello tonnato	15,20 €
zartes Kalbsfleisch mit einer Thunfisch-Kapern-Crème (Konservierungsstoffe)	
Anti Pasti „vegetarisch“ <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)	
Gemischte „Anti Pasti“ Platte <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 Risoléekartoffeln** 14,80 €
in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt
mit Kräuterquark am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse)
- Süßkartoffel-Kürbis-Auflauf** 15,50 €
mit Cocktailtomaten, Staudensellerie, Frühlingslauch
und Parmesan gratiniert
(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 Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Hauptgerichte mit Fleisch

Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Hähnchenbrust mit Parmesan gratiniert (Milcherzeugnisse)	17,50 €
„Der Klausen-Burger“ (180g) mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda, roten Zwiebeln, Rucola und Risolée kartoffeln mit Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	18,50 €
Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Mango-Sauce mit roter Paprika und Frühlingslauch am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf)	19,80 €
Halbes Schweinefilet auf Champignon-Zwiebelgemüse am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf)	19,80 €
Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinjus mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelplätzchen	22,50 €
Hirschbraten in Cranberry-Pfifferling Sauce mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelplätzchen	24,50 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Preiselbeermarmelade am Salatbouquet (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite, Konservierungsstoffe)	26,50 €
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 €
Auf Vorbestellung: (ab 11.11.2024)	
Eine ganze Gans (für 4-5 Personen) ca. 4,8 kg mit leckerer Sauce, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen	150,00 €

**Bitte mindestens 1 Woche im Voraus bestellen!!!
Wir bereiten die Gans ganz frisch für Sie zu.**



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!