

## Suppen

<b>Kürbissuppe</b>	ca. 300 ml	6,50 €
mit Kräutercroutons (Gluten)	ca. 450 ml	10,50 €
<b>Soljanka</b>	ca. 300 ml	7,50 €
mit Kassler, Crème fraîche und rustikalem Bauernbrot (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)	ca. 450 ml	12,50 €
<b>Kesselgulasch</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>Vitello tonnato</b>	15,20 €
zartes Kalbsfleisch mit einer Thunfisch-Kapern-Crème (Konservierungsstoffe)	
<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 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

<b>„Der Klausen-Burger“ (180g)</b>	<b>18,50 €</b>
mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda, roten Zwiebeln, Rucola und Risolée kartoffeln mit Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	
<b>Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Mango-Sauce</b>	<b>19,80 €</b>
mit roter Paprika und Frühlingslauch am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf)	
<b>Halbes Schweinefilet</b>	<b>19,80 €</b>
auf Champignon-Zwiebelgemüse am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf)	
<b>Geschmorte Rinderbäckchen</b>	<b>22,50 €</b>
in Rotweinjus mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelplätzchen	
<b>Halbe Cherry Valley Ente „Orange“</b>	<b>22,50 €</b>
mit Rotkohl und Kartoffelklößen auf Orangensauce	
<b>Hirschbraten in Cranberry-Pfifferling Sauce</b>	<b>24,50 €</b>
mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelplätzchen	
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	<b>26,50 €</b>
mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Preiselbeermarmelade am Salatbouquet (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite, Konservierungsstoffe)	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	
am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	
	200 g 28,50 €
	250 g 32,50 €
	300 g 36,50 €
<b>Auf Vorbestellung: (ab 11.11.2024)</b>	
<b>Eine ganze Gans (für 4-5 Personen) ca. 4,8 kg</b>	<b>149,00 €</b>
mit leckerer Sauce, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen	

**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!*