

## Suppen

<b>Soljanka</b>	ca. 300 ml	7,50 €
mit Kassler und rustikalem Bauernbrot (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)	ca. 450 ml	10,50 €
<b>Thai-Curry-Suppe (vegan)</b>	ca. 300 ml	7,50 €
mit Kokosmilch, Paprika, Zucchini, Möhren und Frühlingslauch	ca. 450 ml	10,50 €

## 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

<b>Salatkomposition mit Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel</b>		18,50 €
und gebackener Rote Beete mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)		
<b>Fitness-Salat mit Früchten und gegrillter Hähnchenbrust</b>		18,50 €
gegrillte Hähnchenbrust an einer Salatkomposition mit Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Früchte der Saison mit Zitronen Honig-Senf-Vinaigrette (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)		

## Vegetarische Hauptgerichte

<b>Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf</b> mit Dijonsenf und Frischkäse und Parmesan gratiniert (Milcherzeugnisse)	15,50 €
<b>Gemüse der Saison und Risoléekartoffeln</b> in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt mit Kräuterquark am Salatbouquet (Milcherzeugnisse)	14,80 €
<b>Lasagne (vegan)</b> mit einer Rote Linsen Bolognese und veganer Béchamelsauce zubereitet	17,50 €
<b>Tortilla-Gemüse-Roulade (vegan)</b> mit einer Süßkartoffel-Möhren-Füllung mit gerösteten Pinienkernen auf Tomatensauce am Salatbouquet mit Röstitalern	17,50 €
<b>Superfood-Gemüsebrätlinge mit Kichererbsen,</b> Möhren und Fetakäse auf Kräuterpesto am Salatbouquet mit Zitronen- Honig-Senf-Vinaigrette und Kräuterquark zum Dippen. (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	17,20 €
<b>Klausen-Burger mit Ziegenkäse im Sesammantel,</b> gebackener Rote Beete, Rucola und Feigensenf-Dressing und Rotkrautsalat am Salatbouquet (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	18,20 €

## Hauptgerichte mit Fisch

<b>Gegrilltes Lachsfilet (200g)</b> am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	22,50 €
<b>Zanderfilet in der Senfschrotkruste</b> auf Dijonsensauce mit gebackener Rote Beete und Kartoffelrösti am Salatbouquet (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe, Gluten)	21,50 €
<b>Zanderfilet in Weißweinjus</b> mit Dill, Cocktailtomaten und Knoblauch mit Risoléekartoffeln am Salatbouquet	21,50 €

## Hauptgerichte mit Fleisch

<p><b>„Der Klausen-Burger“ (180g)</b> mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda, roten Zwiebeln, Rucola und Risolée kartoffeln mit Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</p>	<b>18,50 €</b>
<p><b>Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Mango-Sauce</b> mit roter Paprika und Frühlingslauch am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf)</p>	<b>19,80 €</b>
<p><b>Saltimbocca von der Hähnchenbrust</b> in Weißweinjus mit Salbei und Cocktailtomaten an Risolée kartoffeln und Kräuterquark</p>	<b>19,80 €</b>
<p><b>Geschmorte Rinderbäckchen</b> in Rotweinjus mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelrösti</p>	<b>22,50 €</b>
<p><b>Hirschbraten in Cranberry-Pfifferling Sauce</b> mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelrösti</p>	<b>24,50 €</b>
<p><b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Preiselbeermarmelade mit Beilagensalat (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite, Konservierungsstoffe)</p>	<b>26,50 €</b>
<p><b>Argentinisches Rumpsteak</b> am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</p>	<p><b>200 g 28,50 €</b> <b>250 g 32,50 €</b> <b>300 g 36,50 €</b></p>

## und unsere Klassiker ...

### „Die Currywurst“

Currywurst im Darm mit Risolée kartoffeln  
und Kräuterquark am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)

eine Wurst 100g  
zwei Würste 200g

11,00 €  
13,50 €

### „Das Theaterabendbrot“

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

14,80 €

## Der süße Abschluss

### Panna Cotta mit Kokosmilch (vegan)

mit Mangofruchtmark im Weckgläschen

4,50 €

### Crêpes mit Kirschgrütze

und Vanilleeis  
(Milcherzeugnisse, Gluten)

8,50 €

### Tiramisu

im Weckgläschen  
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

4,50 €

### Dessertvariation zum Naschen

Das Dessert zum Teilen  
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

12,50 €

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

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*

# Skrei

Der norwegische Kabeljau  
der besonderen Art...

Der Skrei ist im Grunde ein norwegischer Kabeljau der besonderen Art:

Einmal im Jahr ereignet sich vor den Lofoten ein faszinierendes Naturschauspiel, da riesige Schwärme des Skreis aus der eisigen Barentssee kommen. Die Fangsaison des Winterkabeljaus beginnt im Januar und endet im April, wenn er zur Barentssee zurückkehrt. Dabei legt der Skrei, dessen Name auf Norwegisch „der Wanderer“ bedeutet bis zu 600 km zurück. Daher ist sein Fleisch besonders fest.

Auf den Lofoten genießt der Skrei bereits seit Jahrhunderten eine ganz besondere Wertschätzung. Um ihn zu fangen, gehen die Fischer hohe Risiken ein. Tosende Stürme, Kälte und reißende Strömungen machen den Skreifang zu einem gefährlichen und schwierigen Unterfangen. Dabei wird hauptsächlich mit Lang- und Handangelleinen oder kleineren Netzen gefischt. Dank effektiver Schutzmaßnahmen ist es den Norwegern gelungen, den Bestand dauerhaft zu bewahren.

## **Gegrilltes Skrei-Filet**

mit Kräuterbutter, Risoléekartoffeln  
und Kräuterquark am Salatbouquet.....21,80 €

## **Gebrautes Skrei auf Dijon-Senf-Sauce**

mit Risoléekartoffeln und Kräuterquark  
am Salatbouquet.....21,80 €

## **Gebrautes Skrei-Filet auf Dillrahm-Sauce**

mit Risoléekartoffeln und Kräuterquark  
am Salatbouquet.....21,80 €