

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b>	<b>8,50 €</b>
mit Julienne Gemüse, Kräuterflädle und Markklößchen	
<b>Kartoffel-Pastinaken-Suppe</b>	<b>6,50 €</b>
mit Kräuter croutons	
<b>Soljanka im Löwenköpfchen</b>	<b>6,50 €</b>
mit Kassler, Crème fraîche und rustikalem Bauernbrot (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)	

## Kleine Gerichte & Vorspeisen

<b>Anti Pasti „vegetarisch“</b>	<b>13,70 €</b>
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>	<b>15,50 €</b>
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella, Carpaccio, Parmaschinken & italienische Salami, Oliven und Brotkorb (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite)	
<b>Geschmorrte Geflügelleber</b>	<b>11,50 €</b>
mit roten Zwiebeln in Preiselbeer-Balsamico-Sauce und gebratenen Polenta Talern (Milcherzeugnisse Sulfite)	

## Salate

<b>Salatkomposition mit Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel</b>	<b>14,20 €</b>
und gebackener Rote Beete mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette (Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)	
<b>Fitness-Salat mit Früchten und gegrillter Hähnchenbrust</b>	<b>16,80 €</b>
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** **12,90 €**  
in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt  
mit Kräuterquark  
(Milcherzeugnisse)
- Vegetarischer Klausen-Burger mit Ziegenkäse im Sesammantel,** **15,90 €**  
gebackener Rote Beete, Rucola und Feigensenf-Dressing  
und Rotkrautsalat am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Superfood-Gemüsebrätlinge mit Kichererbsen,** **13,80 €**  
Möhren und Fetakäse auf Kräuterpesto am Salatbouquet mit Zitronen-  
Honig-Senf-Vinaigrette und Kräuterquark zum Dippen.  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

## Hauptgerichte mit Fisch

- Gegrilltes Lachsfilet (200g)** **21,50 €**  
am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Welsfilet in der Senfschrotkruste** **20,50 €**  
auf Dijonsensauce mit gebackener Rote Beete und Kartoffelplätzchen  
am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe, Gluten)

## Hauptgerichte mit Fleisch

- „Der Klausen-Burger“ (180g)** **16,50 €**  
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>18,50 €</b>
mit roter Paprika und Frühlingslauch am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf)	
<b>Hähnchenbrust in Pizzaiolasauce</b>	<b>18,50 €</b>
gegrillte Hähnchenbrust in würziger Tomatensauce mit Kapern und Oliven am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	
<b>Geschmorte Rinderbäckchen</b>	<b>21,50 €</b>
In Rotweinjus mit Marktgemüse der Saison und Serviettenknödeln	
<b>Hirschbraten in Cranberry-Pfifferling Sauce</b>	<b>21,50 €</b>
mit Marktgemüse der Saison und Serviettenknödel	
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	<b>24,50 €</b>
mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Preiselbeermarmelade am Salatbouquet (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	
am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	
	<b>200 g 26,50 €</b>
	<b>250 g 30,50 €</b>
	<b>300 g 34,50 €</b>
 und unsere Klassiker ...	
<b>„Die Currywurst“</b>	<b>11,90 €</b>
Zwei Currywürste im Darm mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)	
<b>„Das Theaterabendbrot“</b>	<b>13,20 €</b>
Rustikale Bauernbrote, reichhaltig belegt mit Wurst und Käse, dazu ein Spiegelei und Gewürzgurke (Gluten, Konservierungsstoffe, Milcherzeugnisse)	



## Der süße Abschluss

<b>Tiramisu</b>	<b>3,50 €</b>
im Weckgläschen (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)	
<b>Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern</b>	<b>7,50 €</b>
mit Vanilleeis und Früchten (Milcherzeugnisse, Gluten)	
<b>Dessertvariation zum Naschen</b>	<b>12,50 €</b>
Das Dessert zum Teilen (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)	