

## Suppen

<b>Kürbissuppe</b> mit Kräutercrôutons	<b>7,50 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Julienne Gemüse, Kräuterflädle und Markklößchen	<b>7,50 €</b>
<b>Soljanka im Löwenköpfchen</b> mit Kassler, Crème fraîche und rustikalem Bauernbrot (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)	<b>8,50 €</b>

## Kleine Gerichte & Vorspeisen

<b>Anti Pasti „vegetarisch“</b> gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten und Baby-Mozzarella und Oliven (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite)	<b>13,70 €</b>
<b>Gemischte „Anti Pasti“ Platte</b> gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella, Carpaccio, Parmaschinken & italienische Salami, Oliven und Brotkorb (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite)	<b>15,50 €</b>
<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit roten Zwiebeln in Preiselbeer-Balsamico-Sauce und gebratenen Polenta-Talern (Milcherzeugnisse Sulfite)	<b>12,50 €</b>

## Salate

<b>Salatkomposition mit Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel</b> und gebackener Rote Beete mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette (Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)	<b>16,50 €</b>
<b>Fitness-Salat mit Früchten und gegrillter Hähnchenbrust</b> gegrillte Hähnchenbrust an einer Salatkomposition mit, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Früchte der Saison mit Zitronen Honig-Senf-Vinaigrette (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	<b>16,50 €</b>

## Vegetarische Hauptgerichte

**Gemüse der Saison und Risoléekartoffeln** **13,90 €**

in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt  
mit Kräuterquark am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse)

**Süßkartoffel-Kürbis-Auflauf** **14,90 €**

mit Cocktailtomaten, Staudensellerie, Frühlingslauch  
und Parmesan gratiniert  
(Milcherzeugnisse)

**Superfood-Gemüsebrätlinge mit Kichererbsen,** **14,90 €**

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,** **15,90 €**

gebackener Rote Beete, Rucola und Feigensenf-Dressing  
und Rotkrautsalat am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

## Hauptgerichte mit Fisch

**Gegrilltes Lachsfilet (200g)** **21,50 €**

am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln, 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

<b>„Der Klausen-Burger“ (180g)</b>	<b>16,50 €</b>
mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda, roten Zwiebeln, Rucola und Risoléekartoffeln mit Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	
<b>Halbe Cherry Valley Ente „Orange“ (ab November)</b>	<b>22,50 €</b>
mit Rotkohl und Kartoffelklößen auf Orangensauce	
<b>Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Mango-Sauce</b>	<b>18,90 €</b>
mit roter Paprika und Frühlingslauch am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln und Kräuterquark (Milcherzeugnisse, Senf)	
<b>Geschmorte Rinderbäckchen</b>	<b>18,90 €</b>
in Rotweinjus mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelplätzchen	
<b>Hirschbraten in Cranberry-Pfifferling Sauce</b>	<b>22,50 €</b>
mit Marktgemüse der Saison und Kartoffelplätzchen	
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	<b>26,50 €</b>
mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Preiselbeermarmelade am Salatbouquet (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	
am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	
	<b>200 g 27,50 €</b>
	<b>250 g 31,50 €</b>
	<b>300 g 35,50 €</b>

### Auf Vorbestellung: (ab 11.11.2024)

<b>Eine ganze Gans (für 4-5 Personen) ca. 4,8 kg</b>	<b>148,00 €</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“**

**11,90 €**

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

**„Das Theaterabendbrot“**

**13,20 €**

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

**Der süße Abschluss**

**Tiramisu**

**3,80 €**

im Weckgläschen  
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

**Crêpes mit Kirschgrütze**

**7,50 €**

und Vanilleeis  
(Milcherzeugnisse, Gluten)

**Mousse au chocolate**

**3,80 €**

Im Weckgläschen  
mit Himbeerfruchtmark  
(Milcherzeugnisse)

**Dessertvariation zum Naschen**

**12,50 €**

Das Dessert zum Teilen  
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)