

Suppen und Vorspeisen



- | | |
|--|------------------|
| 210 Kartoffelrahmsuppe | <i>5,10 Euro</i> |
| 211 Knoblauchsuppe mit Röstbrotwürfeln | <i>5,10 Euro</i> |
| 212 Tomatencremesuppe mit Sahne-Häubchen | <i>5,10 Euro</i> |
| 213 Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton | <i>5,10 Euro</i> |
| 214 Bananen-Curry-Suppe mit Räucherlachsstreifen
und Sahnehäubchen | <i>6,20 Euro</i> |



- | | |
|--|------------------|
| 201 Rindercarpaccio mit Balsamico, Olivenöl und Parmesankäse | <i>9,90 Euro</i> |
| 222 2 gebratene Riesengarnelen
auf Tomaten-Oliven-Gemüse | <i>9,90 Euro</i> |
| 202 Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Olivenöl-Dressing | <i>5,90 Euro</i> |
| 218 2 kleine Reibekuchen mit Räucherlachs und Forellenfilet
Honig-Senf-Dill-Sauce, Sahne-Meerrettich | <i>8,50 Euro</i> |
| 219 Portion würzige Kartoffelecken mit pikantem Kräuterrahm | <i>4,50 Euro</i> |
| 220 Calamares mit Ajoli | <i>5,90 Euro</i> |
| 221 Lauwarme Champignons auf Blattsalaten und
Ruccola, Joghurt-Kräuter-Dressing | <i>5,90 Euro</i> |

Kartoffelhaus-Spezialitäten

(...z.B. Kartoffelpuffer-Pizzen, großer Reibekuchen, herzhaft und nach Ihren Wünschen belegt und überbacken wir empfehlen:

101 Puffer-Pizza „Griechenland“

*mit Tomaten, Paprika, Oliven, Pepperoni
Schafskäse und Gouda überbacken*

11,90 Euro

102 Puffer-Pizza „Thunfisch“

mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken

12,50 Euro

103 Puffer-Pizza „Hawaii“

mit Ananas, Kochschinken und Käse überbacken

10,50 Euro

104 Puffer-Pizza „Neptun“

mit Blattspinat, Tomaten, Lachsfilet und Käse überbacken

14,90 Euro

***Eine vegetarische und vegane Speisekarte
bieten wir separat an, bitte fragen Sie uns!***



Ofenfrische Folienkartoffeln..... köstlich gefüllt

241 Folienkartoffeln „Amerikanisch“

mit Schweinefiletspitzen in Whisky-Rahmsauce, bunter Salatteller

14,90 Euro

**242 Folienkartoffeln „Germania“ mit Kräuterquark
bunter Salatteller**

8,50 Euro

243 Folienkartoffeln „Nordisch“

mit Sahne-Merrettich, Räucherlachs ,bunter Salatteller

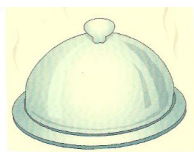
14,90 Euro

244 Folienkartoffeln „Schwedisch“

mit 2 verschiedenen Heringsstips gefüllt, bunter Salatteller

13,50 Euro

Kartoffelaufläufe mit Sahnesauce, verschieden belegt



232, „Feinschmecker Art“

mit Schweinefiletspitzen, Champignons, Tomatenscheiben, Camembert und Gouda überbacken

15,50 Euro

234 „Toscana“

mit Zucchini, Tomaten, Champignons, Mozzarella und Gouda überbacken

12,50 Euro

236 „Norweger Art“

mit Blattspinat, Lachsfilet und Gouda überbacken

15,90 Euro

237 „Holzfällerart“

mit 2 kleinen Schweinerückensteaks, Schmorzwiebeln und Gouda überbacken

12,90 Euro

238 „Makkaroni-Auflauf“ mit Schinken, Tomaten

Parmesankäse und Gouda überbacken

9,10 Euro

Köstliche Fischgerichte:



291 Lachsfilets „Französische Art“

*mit Porree und Champignons in Weißwein-Roquefort-Sauce, Kartoffelgratin
Blattsalate mit Joghurt-Dressing*

21,90 Euro

292 Rotbarsch „Gardasee“

*Rotbarschfilets auf mediterranem Tomaten-Olivengemüse
und würzigen Kartoffelecken*

21,90 Euro

„Art des Hauses“ *in Kartoffelflocken paniert, mit Honig-Senfsauce
Speckböhnchen und Bratkartoffeln*

21,90 Euro

295 „Seemannsschmaus“

*Räucherlachs, Forellenfilet, Calamares, Heringsstip
gebratenes Rotbarschfilet, Bratkartoffeln*

17,90 Euro

296 Räucherlachs mit Kräuterrührei

Bratkartoffeln und bunter Salatteller

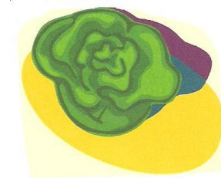
13,90 Euro



Fleisch- und Filetgerichte, Steaks

- 280 Schnitzel „Hammer“**
*mit frischen Champignons in Rahmsauce
Kroketten und Salatteller* 15,50 Euro
- 281 Schnitzel „Schlemmerart“**
*mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Kroketten
Salatteller* 15,90 Euro
- 105 Röstiteller „Försterliesel“**
*2 kleine Schnitzel auf Röstis mit Champignons, Schmorzwiebeln
und Gouda überbacken, Salatteller* 15,50 Euro
- 106 Röstiteller „Florida“**
*2 Hähnchenmedaillons auf Röstis mit Ananas, Pfirsich, Bavaria blue
und Gouda überbacken, Salatteller* 17,50 Euro
- 107 Hähnchen „Mediterran“** *auf Zucchini-Tomaten-Champignon-
Gemüse, Rosmarin-Kartoffelecken* 17,50 Euro
- 285 Schweinerückensteak „Rustikal“**
*mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln
und Salatteller* 14,90 Euro
- 283 Schweinerückensteak „Südeuropa“**
*mit Tomaten, Paprika, Oliven und Schafskäse überbacken
würzige Kartoffelecken und Salatteller* 15,50 Euro
- 284 „Karre Mist“**
*3 Schweinemedallions in der Pfefferkruste, mit Bratkartoffeln
Speckböhnchen und Spiegelei* 18,50 Euro
- 286 „Hammer Pfännchen“**
*Schweinemedallion und kleines Argentinisches Rumpsteak, gebratene
Champignons, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salatteller* 20,50 Euro
- 287 Kleines Argentinisches Rumpsteak (150g)**
*mit Schmorzwiebeln, gratiniertem Tomaten-Käse-Rösti
Salatgarnitur* 19,90 Euro
- 289 Rumpsteak „Knolle“ (200g) Argentinisches Roastbeef**
*mit gebratenen Champignons, Kräuterbutter
Folienkartoffel mit sour cream, Salatteller* 25,90 Euro

Salatteller



- 224 **Beilagensalat** 4,50 Euro
- 228 **Salatteller „Knolle“**
verschiedene Salate mit Spiegelei, Röstis oder Bratkartoffeln 11,90 Euro
- 229 **„Fitness-Salat“**
bunte Salate mit gebratenen Hähnchenstreifen und Obst
Joghurt-Dressing 13,90 Euro
- 226 **“Thunfisch-Salat”**
verschiedene Salate mit Thunfisch, Mais, Ei und Zwiebelringen
Joghurt- oder French-Dressing 12,50 Euro
- 227 **„Neptun-Salat“**
verschiedene Salate mit Räucherlachs, Forellenfilet, und Calamares
Joghurt- oder French-Dressing 15,50 Euro
- 230 **Salatteller „Argentina“**
bunte Salate mit Streifen vom Argentinischen Roastbeef, Oliven
und Schafskäse, Joghurt-Dressing oder Essig-Öl-Marinade 15,90 Euro
- 231 **„Gourmet-Salat“**
Blattsalate, Tomaten, Gurken und Krautsalat
frische, gebratene Champignons und 2 Schweinemedailleurs
Joghurt-Dressing 14,90 Euro

Eine Allergenkennzeichnung der Speisen finden Sie in einem separaten Ordner, bitte fragen Sie uns bei Bedarf!

Unsere Dessertauswahl:



<i>Joghurt-Mascarpone-Stracciatella-Creme</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>„Pfirsich Melba“</i> <i>marinierter Pfirsich auf Vanilleeis, Himbeerpürree weiße Schokoladenraspeln und Sahnehäubchen</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>„Bananen-Split“</i> <i>Banane mit gebratenen Mandelblättchen Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>„Baileys Traum“</i> <i>1 Kugel Walnußeis auf Baileys-Cream-Likör mit Sahnehäubchen</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen</i> <i>mit Sahnehäubchen</i>	<i>5,50 Euro</i>
<i>Kleiner Apfelfannekuchen mit Walnußeis und Sahnehäubchen</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i> <i>mit Sahne</i>	<i>4,50 Euro</i> <i>5,30 Euro</i>
<i>Frittierte Banane auf creme fraiche mit Honig</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>„Verpoorten-Eierlikör-Trifle“</i> <i>Eierlikör, Schokoladensauce und Vanilleeis im Glas mit Sahnehäubchen</i>	<i>5,90 Euro</i>

