



Harzlich willkommen

Sehr geehrter Gast,

*diese Speise- und Getränkekarte ist mit Herz und Verstand
von unserem Küchenmeister Herrn Lattemann,
dem Küchenchef Herrn Nirschl und seiner Brigade
als auch
von unserem Service-Team*

„Für Sie“

zusammengestellt worden.

*In dieser Karte finden Sie sowohl
Vielseitigkeiten aus internationaler und regionaler Küche
als auch vegetarische und leichte Küche.
Sollten Sie darüber hinaus einen besonderen Wunsch haben,
erfüllen wir diesen für Sie gern.*

***Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft
über die in den Gerichten verwendeten Zutaten.***

Marta Lattemann-Meyer

Suppen



	Euro
Rinderkraftbrühe mit Einlage	5,50
Hausgemachte Wildsuppe mit altem Portwein, Champignons und Creme fraîche	6,00
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	6,50
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	6,50
Tomatencremesuppe “Gordons Dry Gin” mit einem Sahnehäubchen	6,50
Steinpilzconsomme mit altem Sherry und Käsestange	6,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Vorspeisen

	<i>Euro</i>
Schwarzwälder Schinken mit Cantaloupemelone, Toast und Butter ¹⁵	12,50
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ³	13,50
Hausgebeizter Graved Lachs Dill-Senf-Sauce, Toast und Butter	16,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter	8,50
Blätterteigpastete „Caféhaus“ gefüllt mit feinem Kalbs-Geflügel-Ragout	9,80
Kräuterrührei mit Champignons,, Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat	14,50
Rührei mit rohem Schinken dazu Butterkartoffeln und ein bunter Salatteller ¹⁵	15,00

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



	<i>Euro</i>
Gratinierter Balkankäse mit Tomate	8,50
Käsespätzle - Pfanne dazu einen Salat der Saison	10,50
Mediterrane Nudel - Gemüsepfanne	11,50
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und bunten Salaten umlegt	12,50
Penne - Brokkoli - Auflauf in Sahnesauce mit Käse überbacken	13,50
Gratinierte Falafel -Bällchen in Tomatensauce	16,50
Gebratenes Gemüseschnitzel mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle	17,50
Salate der Saison verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika	
wahlweise mit:	
- frittierten veganen Falafel - Bällchen	18,50
- frittierten veganen Filetstreifen	18,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
Paniertes Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und einem buntem Salatteller	17,50
Jägerschnitzel "natur" in Pilzrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelkroketten	19,50
Schweizer Sagnolendchen mit Tomaten und Käse überbacken, Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und erlesenen Salaten	23,50
Schweinefilet „Rustikal“ mit Champignons, Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller	23,50
Filettopf à la maison Schweinefilets mit Sauce Bearnaise, gemischtem Gemüse und Lyoner Kartoffeln	25,50
Rumpsteak Hofmeisterart mit Kräuterbutter, Pommes frites und saisonfrischen Salaten	25,50
Rumpsteak "Madagaskar" mit grünem Pfeffer in Cognacsauce, grüne Bohnen und Kartoffelkroketten	26,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
„Wiener“ Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und buntem Salatteller	25,50
„Züricher“ Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Zwiebeln in Rahmsauce, Berner Rösti und saisonfrischen Salaten	26,00
Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Petersilienkartoffeln und einem bunten Salatteller ^{3,15}	28,50
Geschnetzeltes vom Hausgeflügel „Casimir“ mit Früchten und Champignons in Curryrahmsauce, dazu Butterreis und Blattsalat in Joghurtdressing ^{1,3,11}	18,50
Gedünstetes Hähnchenbrustfilet „Supreme“ mit frischen Champignons in Weißweinkräutersauce, dazu Creolenreis und ein Blattsalat in Joghurtdressing	19,00
Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Ungarisch Art“ mit frischem Paprikagemüse und Kräuterreis	20,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Fischgerichte



	<i>Euro</i>
Forelle „blau“ mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Butterkartoffeln und einem gemischten Salatteller	16,50
Forelle gebraten, in schäumender Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller	17,00
Forellenfilets „a la maison“ mit Sauerrahmsauce, frischen Kräutern, Champignons und Mandeln, dazu Butterkartoffeln und einem gemischten Salatteller	18,00
Forellenfilets „Glincör“ mit Apfelstücken, Mandeln und Rosinen, in frischer Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und einem gemischten Salatteller	18,50
Schollenfilets „Finkenwerder Art“ in schäumender Speckbutter gebraten dazu Salzkartoffeln und einem gemischten Salatteller ¹⁵	16,00
Schollenfilets „Grenobler Art“ in schäumender Butter mit Zitronenfilets, Kapern, Champignons, Petersilienkartoffeln und Salaten der Saison	16,50
Gebratene Zanderfilets in schäumender Butter, dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison	21,00
Gebratene Zanderfilets auf Pfannengemüse dazu Schwenkkartoffel	21,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Kinderkarte



	<i>Euro</i>
Simba 1 Portion Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup	4,00
Samson 3 kleine Reibekuchen mit Apfelmus	4,80
Susi und Strolch Butternudeln mit Tomatensauce	4,80
Sindbad 4 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Pommes Frites	6,50
Titanic 4 Fischstäbchen mit Pommes Frites	6,50
Max und Moritz 6 Hähnchennuggets mit Pommes Frites	7,50
Hexenmahl kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	11,50
Hans im Glück kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und einem Salatteller	17,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Salate der Saison

	<i>Euro</i>
Frischer Salatteller der Saison mit Toast und Butter	5,60
Bauernsalat mit Balkankäse, Zwiebeln, Oliven, Toast und Butter	12,50
Großer Salatteller „à la mode du Chef“ frische Salate mit gekochtem Ei, Käse, Schinkenstreifen und frischem Obst, Toast und Butter ^{3,15}	15,50
Thunfischsalat “Nicoise” mit Prinzessbohnen, frischen Salaten, Zwiebeln und Oliven, Toast und Butter	14,50
Bunte Salatplatte mit gebratenen Geflügelstreifen, Toast und Butter	18,50
Bayrischer Wurstsalat mit Wurst, Zwiebel, und Gurke, dazu Brot und Butter ¹¹	9,50
Schweizer Wurstsalat mit Wurst, Zwiebel, Gurke und Käse, dazu Brot und Butter ¹¹	10,00



Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Leckere Naschereien

	<i>Euro</i>
Harzer Käse mit Schmalz und Vollkornbrot	8,50
Harzer Bauernfrühstück mit kalter Beilage ^{11,15}	11,50
Strammer Max Graubrot mit Schinkenwürfeln und 2 Spiegeleiern ^{11,15}	12,50
Dicke Scheibe Landschinken mit Mixed Pickles, Brot und Butter ^{11,15}	13,00
Portion hausgemachtes Schweinemett mit frischen Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Brot und Butter ¹¹	13,50
Omelette mit feinem Ragout dazu Butterkartoffeln und Blattsalat in Joghurtdressing	16,50
3 edle Heringsfilets "Hamburger Art" mit Apfel, Zwiebel und Gurke dazu Butterbohnen und Petersilienkartoffeln ¹¹	12,90



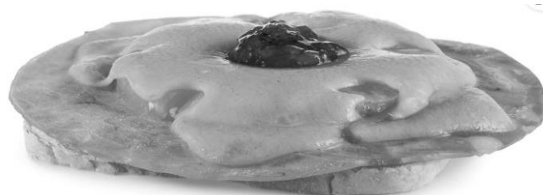
Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Belegte Brote und Toast-Spezialitäten

		<i>Euro</i>
Belegte Brote mit:	Mettwurst	6,50
	Gekochter Wacholderschinken ^{3,15}	7,50
	rohem Schinken ¹⁵	8,50
	Schnittkäse	7,00



Toast "Hawaii"		10,50
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken ^{1,3,11,15}		
Toast "Williams"		10,50
mit Schinken, Birne und Käse überbacken ^{3,11,15}		
Toast "Rinaldo"		17,50
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse überbacken ¹¹		
Toast "Bergerac"		14,50
mit Rahmchampignons, Schinken und Schweizer Käse überbacken ^{3,15}		
Herrentoast		26,50
gegrilltes Rindersteak mit Champignons - Pfeffersauce und Salatgarnitur		

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Desserts

	<i>Euro</i>
Eisbecher "Hahnenkleer Hof" mit Schokoladen-, Vanille- und Amarenakirscheis, Pfirsichspalten, Schlagsahne und Kirschsauce ¹	6,00
Hausgemachte Rote Grütze mit Schlagsahne	7,00
2 Apfelbeignets mit Zimt und Zucker mit 1 Kugeln Schokoladeneis und Schlagsahne	7,50
Frischer Obstsalat mit Maraschino	8,50
Vanilleeis mit heißen Weinbrandkirschen und Schlagsahne	7,80
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne	7,80



Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz