



Schnitzel - Karte



Des Deutschen sein liebstes Stück Fleisch

Liebe Freunde des deutschen Schnitzels !

Unsere Schnitzel werden ausschließlich frisch plattiert und paniert mit einem ordentlichen Semmelmehl, welches aus verschiedenen Brotsorten hergestellt wird. Wir servieren alle Schnitzelvariationen nur mit einer saisonalen Garnierung sowie den angezeigten Soßen.

Die Gemüse- oder Sättigungsbeilagen und deren Einzelpreise entnehmen Sie bitte unserer dazugehörigen reichhaltigen Beilagenseite.

Schnitzel nach Jäger Art ca. 200 g 11,95 Euro

Schweineschnitzel mit einem leckeren Champignon- Rahmsoße und einer schönen Salatbeilage serviert.

Italiener Schnitzel ca. 200 g 11,95 Euro

Paniertes Schweinsschnitzel belegt mit frischen Perltomatenhälften und gratiniert mit Gouda- Reibekäse, serviert auf Sc. Tomato al Gusto.

Hawaii Schnitzel ca. 200 g 11,95 Euro

Paniertes Schweineschnitzel, überbacken mit frischen Ananasscheiben und würzigen geriebenen Käse

BIG - Schnitzel ca. 300 g 11,95 Euro

Paniertes Knuspriges - Schweinelachs - Schnitzel.

Hamburger Schnitzel ca. 200 g 11,95 Euro

Paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern abgedeckt & serviert auf Schweinebratensoße.

Schnitzel *Cordon Bleu v. Hähnchen* ca. 240g 11,95 Euro

Paniertes Hähnchenschnitzel Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken, Gouda & Camembert, serviert an einer frischen Salatbeilage.



Beilagen - Karte

Wir möchten Ihnen mit unserer

Schnitzel- & Steak - Karte

einen arttypischen Gaumenschmaus servieren.

Dazu gehört, dass Sie sich Ihre Beilagen aus unserem Angebot selbst herausuchen.

Sättigungsbeilagen

(Jede Beilage kostet 3,85 Euro)

Salzkartoffeln oder Petersilienkartoffeln

Bratkartoffeln a la Hirsch

Ofenkartoffel mit Sour Creme Fraiche

Serviettenknödel hausgemacht mit Holsteiner Schinkenwürfel & Zwiebeln

Eierspätzle (mit Butter zubereitet)

French Stealth Fries (American Pommes Frites mit Kartoffelschale)

Süßkartoffel Pommes Frites (die gesündere Alternative zur Kartoffel Pommes Frites)

Süßkartoffelschupfnudeln (100% Süßkartoffel - Das Gemüse des Jahres 2019)

Herzhafte Steakletten

Safranreis mit feinem Gemüse eingearbeitet, Art Patina

Frittierte leckere Zapfen-Kroketten

Rote Beete Kartoffelpüree Kartoffelstampf mit Rote Beete verfeinert (ohne Laktose)

Kartoffelpüree (mit 1,5%iger Milch, Butter, Salz & Muskat zubereitet)

La Ratte Kartoffeln (franz. Kartoffel mit Schale serviert, in Butter geschwenkt)

Frische Garganelli org. italienische Penne aus Hartweizengries

Frische Tagliarini - Bandnudeln (hergestellt aus Weizenmehl, Hartweizengries, Eiern und Olivenöl

Gemüse - Beilagen

(Jede Beilage kostet 3,85 Euro)

Feine Brokkoliröschen serviert mit Mandelbutter

Zarte Romanesko-Röschen leicht mit Butter überzogen

Feines buntes Gemüse mit Butter verfeinert (Art Kaisergemüse)

Frische braune Wiesenchampignons

Bohnenbukett mit Bacon ummantelt

Feine Blumenkohlröschen mit gebutterten Semmelbrösel

Frische Zuckerschoten in Butter & Chili geschwenkt

Feine zarte gebutterte Erbsen

Zart gebutterter Gemüse-Mais

Frisches Grill - Pfannengemüse in Butter geschwenkt

Unsere Soßen auf Wunsch extra

(Jede Soße wird serviert in Sauciere und kostet 1,95 Euro)

Cafe de Paries eine wunderbare Steaksoße

Pfeffer-Rahmsoße mit frischen grünen Pfeffer

Braten-Soße (hergestellt aus Rind & Schwein klassisch)

Meerrettich-Soße (hergestellt aus frischen Kren & Sahne)

Lamm-Soße (hergestellt aus Lammfond)

Wild-Soße (hergestellt aus Wildfond)

Champignon-Rahm (hergestellt aus gebratenen Champignon & Rahm)

Zitronen-Buttersoße mit Safran (passend zu unseren Fischgerichten)

BBQ Soße mit Black Beans (eigene Rezeptur passend zu Steaks)



Werte Gäste, wir Köche weisen darauf hin, dass in allen Speisen *Allergene Stoffe*
enthalten sein können. Entnehmen Sie diese BITTE der Legende auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

