



SPEISEKARTE

KENNZEICHNUNGEN

Allergenkennzeichnung

(A) enthält Gluten

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- A4 enthält Hafer
- A5 enthält Dinkel
- A6 enthält Kamut

B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte

(H) enthält Schalenfrüchte

- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- H4 enthält Kaschunüsse
- H5 enthält Pecannüsse
- H6 enthält Paranüsse
- H7 enthält Pistazien
- H8 enthält Macadamianüsse

L enthält Sellerie

M enthält Senf

N enthält Sesam

O enthält Sulfit / Schwefeldioxid

P enthält Lupine

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

5 enthält Sulfit / geschwefelt

7 mit Nitritpökelsalz

9 mit Süßungsmittel(n)



WIR WÜNSCHEN IHNEN
 EINEN GUTEN APPETIT!



WÄHLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ

RIND

Menü 1:
Zarter Sauerbraten
in fein abgeschmeckter Soße, dazu
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (C, L)

Menü 2:
Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind
in feiner Soße, mit buntem
Kaisergemüse und Knöpfe-Spätzle
(A1, A5, C, F, L, M)

Menü 3:
Gekochtes Rindfleisch
in delikater Meerrettichsoße,
mit Petersilienkartoffeln,
dazu ein kleiner Salat (G, O, 3, 5)

SCHWEIN

Menü 4:
Königsberger Klopse
aus Rind- und Schweinefleisch, in feiner
Kapernsoße, dazu Karottengemüse
und Langkornreis (A1, C, G, L)

Menü 5:
Kasseler Nacken
in Bratensoße, mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree (G, L, 3, 7)

Menü 6:
Hubertusbraten
gegrillter Schweinenacke in Soße,
garniert mit gemischten Pilzen, Speck
und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen
und Kartoffelklöße (C, L, 3, 7)

Menü 7:
Currywurst
geschnitten, in Tomaten-Currysoße,
mit Kartoffelwedges, dazu ein kleiner
Salat (G, L)

GEFLÜGEL

Menü 8:
Curryhuhn "India Style,,
Hähnchenbruststreifen in feiner
Currysoße mit Paprika-, Zucchini- und
Auberginenwürfeln, abgeschmeckt
mit Kokosmilch, dazu Basmati-Reis (G)

Menü 9:
Hähnchenbrust "Crema di Balsamico,,
in feiner Soße, mit Balsamico-Essig
abgeschmeckt, dazu Grillgemüse
und Bandnudeln (A1, C, L, M)

Menü 10:
Hähnchenschnitzel
"Cordon bleu Puszta Style,,
paniert, flüssig gewürzt, gefüllt mit
Putenformfleischschinken aus
Fleischstücken zusammengefügt
und Käse, dazu Paprikarahmsoße
und gebackene Kartoffeln, dazu ein
kleiner Salat (A1, G, L, 7)

FISCH

Menü 11:
Kabeljaufiletschnitte "Florentin,,
mit Kräutertopping, auf feinem
Blattspinat, verfeinert mit Sauerrahm
und Käse, dazu Salzkartoffeln (D, G)

Menü 12:
Feines Fischragout
Alaska-Seelachswürfel in Gemüse-
Sahnesoße, mit Curcuma verfeinert,
dazu Langkornreis, dazu ein kleiner
Salat (D, G, L)

Menü 13:
Alaska-Seelachsfilet
in feiner Dillsoße, mit buntem
Gemüsereis, , dazu ein kleiner Salat
(D, M)

EINTÖPFE

Menü 14:
Hühnersuppentopf
kräftige Hühnerbouillon mit
Hörnchennudeln, Karotten,
Broccoli und Huhnfleisch (A1, C)

Menü 15:
Vegetarischer Erbseneintopf
mit Zwiebeln, Karotten, Lauch
und Kartoffeln (-)

Menü 16:
Linseneintopf
mit 1 Paar geräucherten, gekochten
Westfälischen Mettwürsten (L, 3, 7)

VEGETARISCH

Menü 17:
Spaghetti alla Napoli
mit fruchtiger Tomatensoße,
dazu ein kleiner Salat (A1, G)

Menü 18:
Gelbes Thai-Gemüsecurry
mildes Curry aus Zucchini,
Auberginen, Blumenkohl, Broccoli
und Mungobohnenkeimlingen,
mit gelber Currypaste und Kokosmilch
abgeschmeckt, dazu Basmati-Reis (-)

Menü 19:
Bunter Pastateller
geschnittene Gemüsemaultaschen
in fruchtiger Tomatensoße, Tortelloni
mit Ricotta-Spinatfüllung in feiner
Sahnesoße und Penne-Nudeln
mit würzigem Pesto,
dazu ein kleiner Salat (A1, C, G, L)

SÜSSSPEISE

Menü 20:
Milchreis
mit Sauerkirschen (G)

Menü 21:
HOFMANNs Kaiserschmarrn
hausgemacht, mit Rosinen,
mit Zucker und Zimt bestreut,
dazu fruchtiges Zwetschgenkompott
(A1, C, G)

SALAT

Menü 22:
Großer Salatteller nach Art des Hauses

