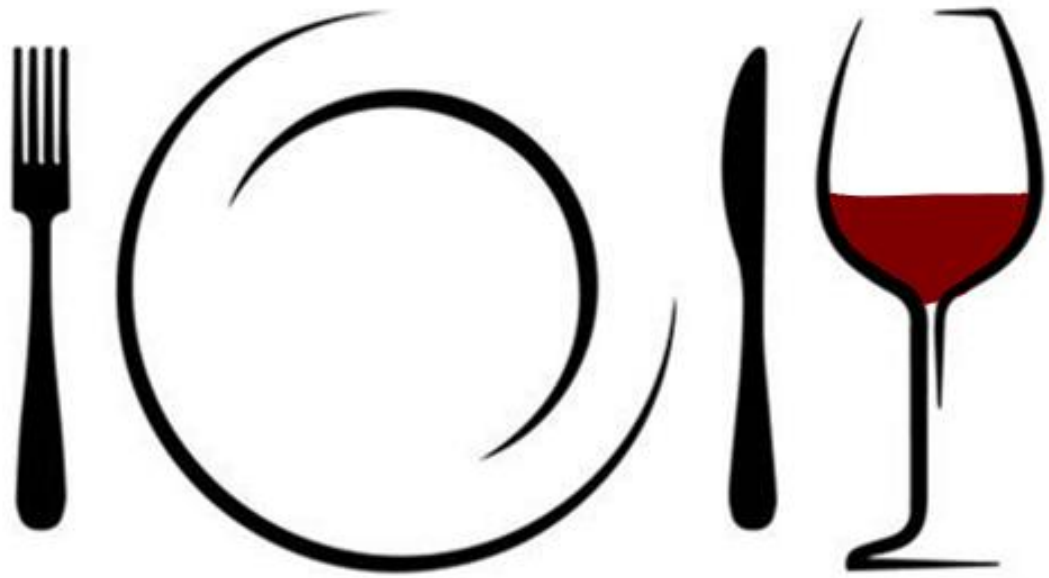




# **Restaurant Schröer Fidora**

**Speisekarte**

Nordstraße 2, 59597 Erwitte /Bad Westernkotten  
Telefon: 02943 6133

# Herzlich Willkommen, im Café Restaurant Schröer Fidora

Inhaber: F. Haziri

Nordstraße 2, 59597 Erwitte – Bad Westernkotten  
Telefon: 02943 6133

Wir haben montags bis sonntags von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr  
für Sie geöffnet.

Samstags, sonntags und an Feiertagen ist unsere warme Küche durchgehend  
geöffnet.

Mittwoch ist unser Ruhetag

Frühstück gerne nach Absprache

Haben Sie eine Feier oder Besprechung?  
Wir haben den richtigen Raum für alle Festlichkeiten  
für bis zu 45 Personen.

Nun viel Spaß beim lesen der Karte und  
Guten Appetit!

## Allergene

Wir möchten darauf hinweisen, dass es so gut wie unmöglich ist, in der Gastronomie ein Gericht ohne Allergie auslösende Stoffe zuzubereiten. Das liegt daran, dass bereits viele Grundzutaten und Rezepturen frische Lebensmittel voraussetzen, die Allergien auslösen können (wie z.B. Ei, Fisch oder Sellerie). Wir haben daher in unserer Speisekarte alle Gerichte mit evtl. zutreffenden Allergenen mit Buchstaben gekennzeichnet. Auf der letzten Seite der Speisekarte können sie die Bedeutungen nachlesen.

Alle Preise in dieser Speisekarte enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer in ihrer jeweils zutreffenden Höhe. Das Bedienungsentgeld ist in unseren Preisen bereits enthalten.

## Aperitifs

Um die Sinne für die erwartenden Genüsse zu wecken,  
empfehlen wir einen erfrischenden Aperitif.

Bitte wählen Sie nach Ihrem Geschmack

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| 2 WaldBerry Lillet                         | 7,40 |
| 3 Campari Bitter mit Soda <sup>2,5</sup>   | 6,50 |
| 4 Campari Bitter mit Orange <sup>2,5</sup> | 6,90 |
| 5 Glas Sekt                                | 3,80 |
| 6 Julischka (2cl) <sup>2</sup>             | 2,50 |
| 7 Kruskovac (2cl) <sup>2</sup>             | 3,00 |
| 8 Aperol Spritz <sup>2,5</sup>             | 7,40 |

## Hausgemachte leckere Suppen

|                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| 12 Hühnersuppe <sup>L</sup>                                                    | 8,50 |
| 13 Tomatencremesuppe mit Sahnehaube <sup>G,L</sup>                             | 6,90 |
| 14 Gulaschsuppe nach Art des Hauses <sup>L</sup>                               | 9,50 |
| 15 Französische Zwiebelsuppe <sup>A,G,L</sup><br>klassisch mit Käse überbacken | 8,90 |

Wenn Sie etwas besonderes schenken möchten,  
erwerben Sie doch Geschenkgutscheine von uns.

Selbstverständlich können Sie auch a

lle Gerichte mit nach Hause nehmen.

## Kleine leckere Vorspeisen und mehr

### 20 Caprese <sup>A,G</sup>

10,50

Tomaten- und Mozzarellascheiben garniert mit Basilikum und Brot

### 21 Spanischer Serranoschinken <sup>A</sup>

10,90

hauchdünn geschnittene Scheiben vom Serranoschinken, garniert mit Oliven und Peperoni, dazu servieren wir Brot

### 22 Champignons Aioli <sup>A,G</sup>

10,50

gebratene Champignons mit Knoblauchsauce, dazu servieren wir Brot

### 23 Panierte Champignonköpfe <sup>A,G,L</sup>

10,50

mit Sourcream, dazu servieren wir Brot

### 24 Panierter Käse <sup>A,G</sup>

10,50

garniert mit Zwiebelringen und Peperoni, dazu servieren wir Brot und Sourcream

### 25 Gegrillte Peperoni <sup>A,G</sup>

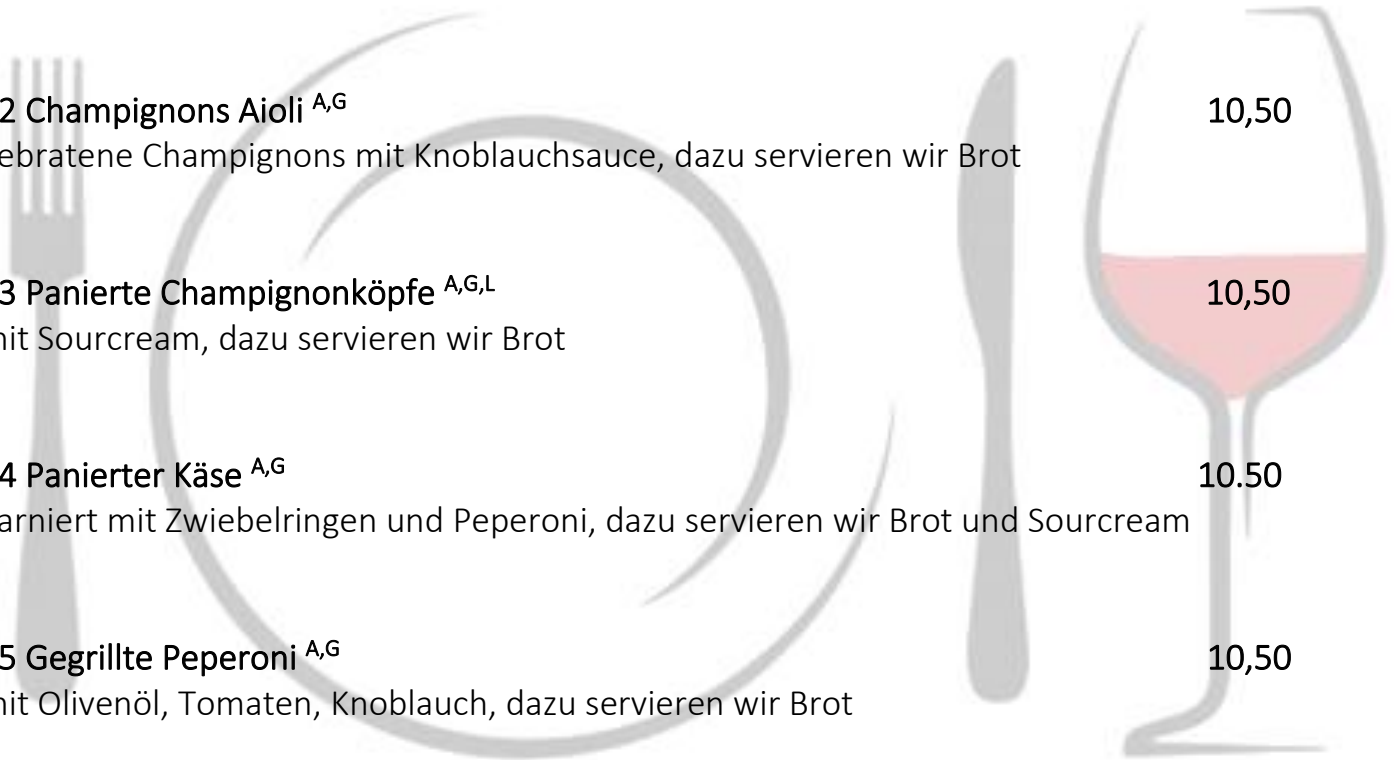
10,50

mit Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, dazu servieren wir Brot

### 27 Mix Platte

21,90

ein Mix warmer Vorspeisen, dazu servieren wir Knoblauchbrot



## Nicht nur für den kleinen Hunger

### 28 Französischer Camembert <sup>A,C,G</sup>

15,90

gebacken mit Früchten und Preiselbeeren, dazu servieren wir Toast und Butter

### 29 Damen Toast <sup>A,C,G,L</sup>

18,90

zwei zarte Schweinelendchen auf Toast, überbacken mit Sauce Bearnaise, Käse und Mais

### 30 Putentost <sup>A,C,G,L</sup>

18,90

zartes Putensteak auf Toast, belegt mit Brokkoliröschen, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse

### 31 Krüstchen <sup>A,C,G,L</sup>

19,50

kleines paniertes Schnitzel, mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu servieren wir Pommes Frites

### 32 Vogelnest <sup>A,G,L</sup>

20,90

zwei Schweinefilets mit Champignonsauce garniert auf einem Nest von Bandnudeln

### 33 Key West <sup>G</sup>

18,90

Folienkartoffel mit Sour Cream und gegrillten Geflügelbruststreifen, garniert mit frischen Salat

### 34 Zweierlei vom Grill <sup>G</sup>

19,50

Cevapcici und Kalbsleber mit Röstzwiebeln, dazu servieren wir Pommes frites

Inklusive Salat vom Buffet

## FrISChe knackige Salate

**40 Salat vom Buffet (1 Teller)** 5,90

**41 Italienischer Salat** <sup>A,C,1</sup> 16,90  
Grüner Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Schinken, Mozzarella und Eiern

**42 Salat nach Art des Hauses** <sup>G</sup> 17,50  
Grüner Salat mit Fetakäse, Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni und schwarzen Oliven

**43 Großer Salatteller** <sup>A,G</sup> 17,90  
eine Riesenauswahl von Salaten der Saison mit Streifen vom Goudakäse, eingelegten Thunfischstückchen

**44 Salat mit Streifen von der Geflügelbrust** 18,90  
gebratene Geflügelbrust serviert auf frischem Salat

Zu den Salaten servieren wir nach Wunsch  
- Essig-Öl -Cocktail-Dressing oder Joghurt-Dressing  
! Bitte bei der Bestellung angeben !

Außerdem servieren wir Baguette zu den Salaten

## Internationale Spezialitäten

**50 Zigeunerschnitzel** <sup>A,C,G,M</sup> 20,90

paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Zigeunersauce,  
dazu servieren wir Pommes frites

**51 Schnitzel „Wiener Art“** <sup>A,C,G,M</sup> 19,50

paniertes Schweineschnitzel mit frischer Zitrone, serviert mit Pommes frites

**53 Rahmschnitzel** <sup>A,C,G,M</sup> 20,90

paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Champignonrahmsauce,  
dazu servieren wir Kroketten

**55 Cordon Bleu (Wiener Art)** <sup>A,C,G,M,1</sup> 23,90

paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse,  
dazu servieren wir Pommes frites

**56 Ratsherren Schnitzel** <sup>A,C,G,M,L</sup> 22,50

paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Sauce Hollandaise,  
dazu servieren wir Röstitaler

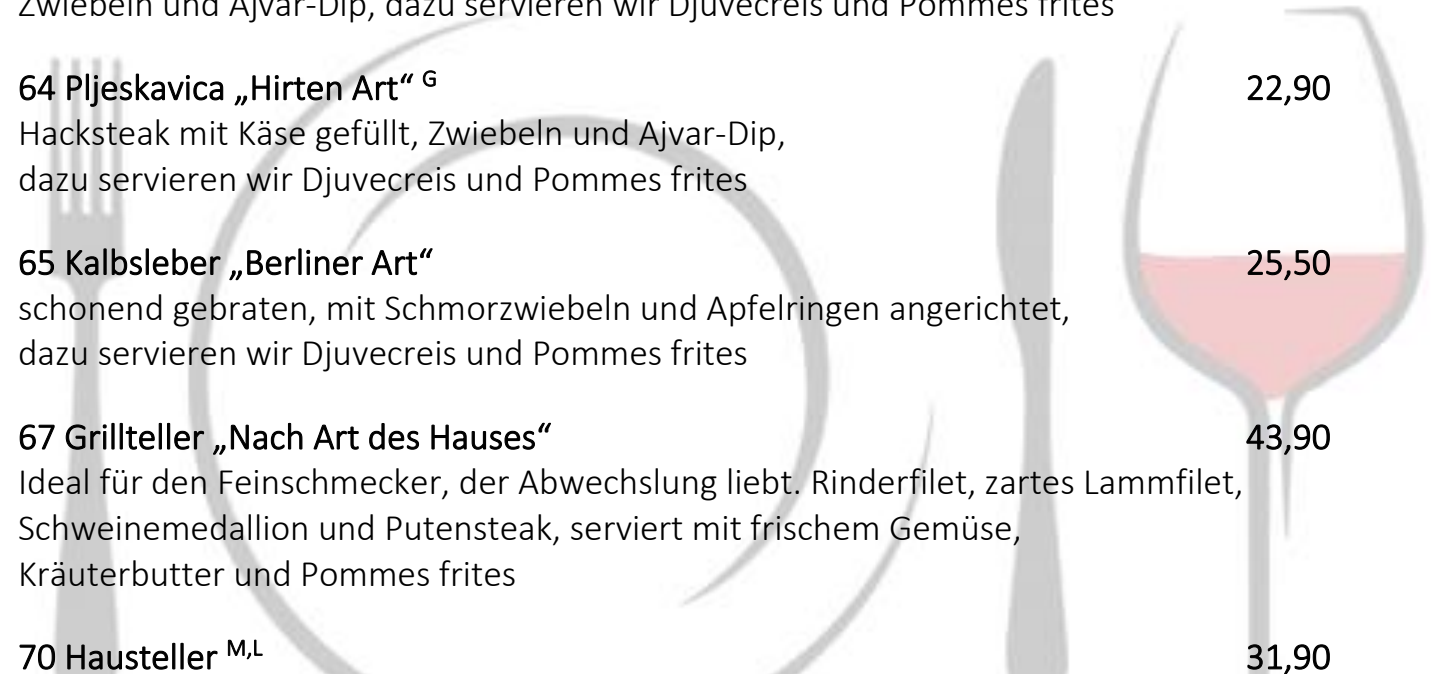
**57 Schnitzel „Westfälisch“** <sup>A,C,G,M</sup> 23,90

paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Zwiebeln,  
mageren Speck und einem Spiegelei, dazu servieren wir Bratkartoffeln

Sie erhalten diese Gerichte auch als Seniorenteller mit 2,00€ Preisnachlass

INKLUSIVE SALAT VOM BUFFET

## Spezialitäten vom Grill



|                                                                                                                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>60 Cevapcici</b>                                                                                                                                                                | <b>18,50</b> |
| Hackfleischröllchen serviert mit Djuvecreis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar-Dip                                                                                                 |              |
| <b>61 Halb und Halb</b>                                                                                                                                                            | <b>20,90</b> |
| 1 Fleischspieß, 4 Cevapcici, serviert mit Djuvecreis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar-Dip                                                                                        |              |
| <b>62 Raznjici</b>                                                                                                                                                                 | <b>20,50</b> |
| 2 Fleischspieße serviert mit Djuvecreis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar-Dip                                                                                                     |              |
| <b>63 Grillteller</b>                                                                                                                                                              | <b>24,50</b> |
| Raznjici, Cevapcici, Pljeskavica, Putensteak, Nackensteak, Zwiebeln und Ajvar-Dip, dazu servieren wir Djuvecreis und Pommes frites                                                 |              |
| <b>64 Pljeskavica „Hirten Art“ <sup>G</sup></b>                                                                                                                                    | <b>22,90</b> |
| Hacksteak mit Käse gefüllt, Zwiebeln und Ajvar-Dip, dazu servieren wir Djuvecreis und Pommes frites                                                                                |              |
| <b>65 Kalbsleber „Berliner Art“</b>                                                                                                                                                | <b>25,50</b> |
| schonend gebraten, mit Schmorzwiebeln und Apfelringen angerichtet, dazu servieren wir Djuvecreis und Pommes frites                                                                 |              |
| <b>67 Grillteller „Nach Art des Hauses“</b>                                                                                                                                        | <b>43,90</b> |
| Ideal für den Feinschmecker, der Abwechslung liebt. Rinderfilet, zartes Lammfilet, Schweinemedallion und Putensteak, serviert mit frischem Gemüse, Kräuterbutter und Pommes frites |              |
| <b>70 Hausteller <sup>M,L</sup></b>                                                                                                                                                | <b>31,90</b> |
| Rumpsteak und Schweinemedallion in Pfeffersauce, mit frischen gedünsteten Champignons, serviert mit Pommes frites                                                                  |              |
| <b>71 Holzfällersteak <sup>G</sup></b>                                                                                                                                             | <b>24,90</b> |
| Schweinesteak mit gerösteten Zwiebeln, frisch gedünsteten Champignons, serviert mit Bratkartoffeln                                                                                 |              |
| <b>72 El-Toro-Teller <sup>G</sup></b>                                                                                                                                              | <b>30,90</b> |
| Argentinisches Rumpsteak, Hacksteak, Putensteak, Grilltomate, dazu servieren wir Folienkartoffeln mit Sourcream                                                                    |              |
| <b>73 Balkanplatte</b>                                                                                                                                                             | <b>24,90</b> |
| Nackensteak, paniertes Schnitzel, Leber, Cevapcici und Pljeskavica, serviert mit Djuvecreis, Pommes frites                                                                         |              |

Sie erhalten diese Gerichte auch als Seniorenteller mit 2,00€ Preisnachlass  
Inklusive Salat vom Buffet

## Spezialitäten aus der Pfanne

**80 Hirtenpfanne** 33,90

geschnetzeltes vom Lammfilet mit frischen Champignons, Tomaten, Paprika und Knoblauch, serviert mit Bratkartoffeln

**81 „Strünzer“ Pfanne <sup>G</sup>** 27,90

drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln mit Speck, Kräuterbutter sowie gerösteten Zwiebeln

**83 Pfefferteller <sup>G,L</sup>** 27,90

verschiedene geschnitzelte Filets, frische Champignons, Pfefferrahmsauce, serviert mit Kroketten und Butterreis

**84 Satarasch <sup>C</sup>** 28,90

geschnetzeltes Schweinefilet mit Eiern, frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln, serviert mit Butterreis

Sie erhalten diese Gerichte auch als Seniorenteller mit 2,00€ Preisnachlass  
Inklusive Salat vom Buffet

## Vegetarische Spezialitäten

Fleischlos - aber nicht Reizlos

**87 Gemüse Teller <sup>A,C,G</sup>** 19,50

verschiedenes Gemüse, frische Champignons, paniertes Käse, serviert mit Kroketten

**88 Vegetarisches Omelett** 17,50

verschiedenes frisches Gemüse und Champignons, serviert mit Salzkartoffeln

**89 Vegetarischer Teller <sup>A,G</sup>** 19,90

Röstitaler umlegt mit frischem Gemüse und mit Käse überbacken

## Empfehlungen vom Küchenchef

**90 Schweinemedallions „Lukullus“** <sup>C,G,L</sup> 26,90

auf Pfefferrahmsauce, Mandelbrokkoli, Sauce Hollandaise, serviert mit Röstitaler

**91 Land, Luft und Meer** <sup>A,B,C,G,L</sup> 28,90

Schweinefilet, Putenbrustfilet und Garnelen in Sauce Bearnaise, serviert mit Röstitaler

**92 Drei-Lenden-Teller** <sup>A,G,L</sup> 29,90

Rinder-, Puten- und Schweinelende mit Rahmsauce, Champignons und Käse überbacken, serviert mit Kroketten

**93 Schweinemedallions „Pikant“** <sup>G,M</sup> 29,90

mit Senf bestrichen, belegt mit Champignons, Paprika, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes frites

**94 Blume von Hawaii** <sup>A,C,G,L</sup> 28,50

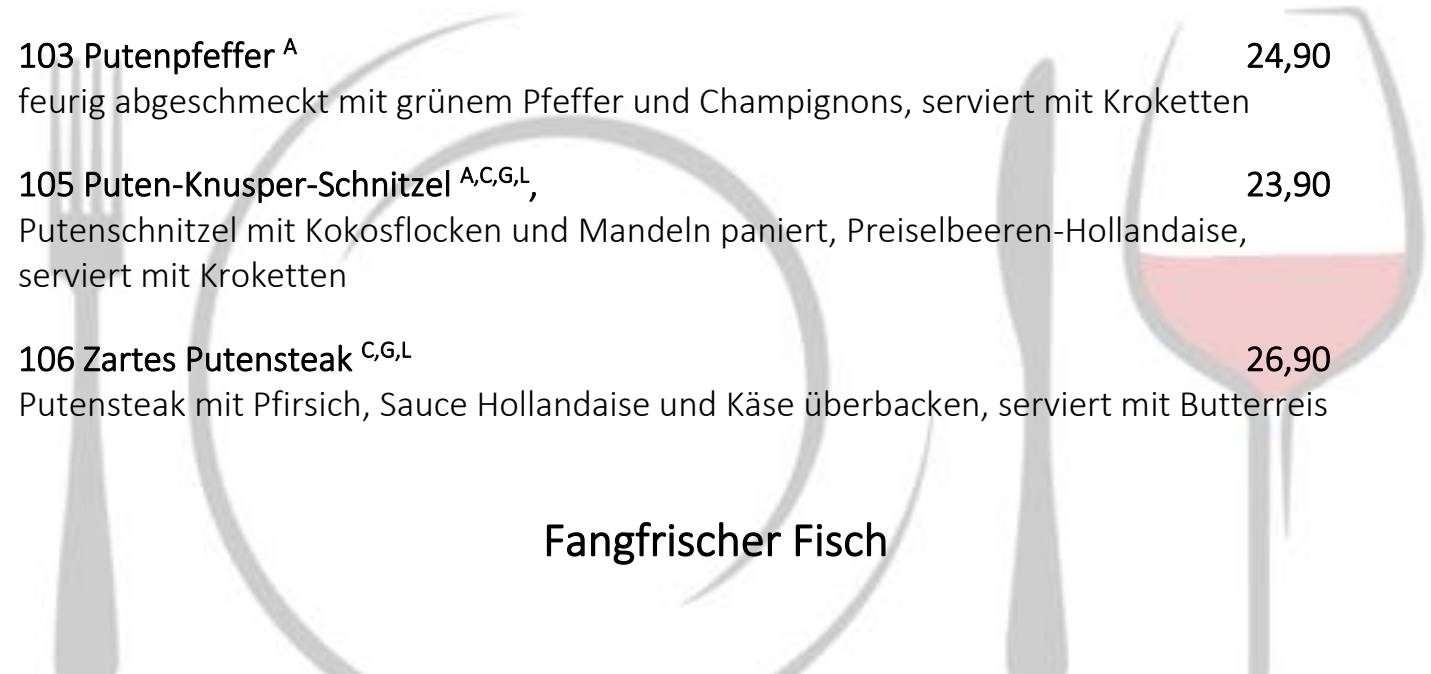
Schweinefilet mit Ananas, Birne und Sauce Hollandaise überbacken, serviert mit Kroketten

**96 Gruß vom Küchenchef** 29,90

Schweinefilet mit Kaisergemüse, Champignons und Sauce Hollandaise überbacken, serviert mit Kroketten

Sie erhalten diese Gerichte auch als Seniorenteller mit 2,00€ Preisnachlass  
Inklusive Salat vom Buffet

## Lamm und Pute



|                                                                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>100 Lammfilet <sup>G</sup></b>                                                                                              | <b>36,90</b> |
| Prinzessbohnen mit Speck, Kräuterbutter, Bratkartoffeln                                                                        |              |
| <b>101 Lammkoteletts</b>                                                                                                       | <b>28,90</b> |
| Lammkoteletts mit Knoblauchöl, serviert mit Pommes frites                                                                      |              |
| <b>102 Gourmet-Teller</b>                                                                                                      | <b>36,90</b> |
| Argentinisches Rumpsteak, Lammfilet, Lammkotelett mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, serviert mit Folienkartoffel und Sour Cream |              |
| <b>103 Putenpfeffer <sup>A</sup></b>                                                                                           | <b>24,90</b> |
| feurig abgeschmeckt mit grünem Pfeffer und Champignons, serviert mit Kroketten                                                 |              |
| <b>105 Puten-Knusper-Schnitzel <sup>A,C,G,L</sup></b>                                                                          | <b>23,90</b> |
| Putenschnitzel mit Kokosflocken und Mandeln paniert, Preiselbeeren-Hollandaise, serviert mit Kroketten                         |              |
| <b>106 Zartes Putensteak <sup>C,G,L</sup></b>                                                                                  | <b>26,90</b> |
| Putensteak mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit Butterreis                                        |              |

## Fangfrischer Fisch

|                                                                         |              |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>150 Forelle <sup>G</sup></b>                                         | <b>23,90</b> |
| serviert mit Salzkartoffeln                                             |              |
| <b>151 Lachsfilet <sup>C,G,L</sup></b>                                  | <b>25,90</b> |
| gegrilltes Lachsfilet, Sauce Bernaise, serviert mit Butterreis          |              |
| <b>153 Zanderfilet <sup>G</sup></b>                                     | <b>25,50</b> |
| mit Zitronen und Kapern in Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln |              |

Sie erhalten diese Gerichte auch als Seniorenteller mit 2,00€ Preisnachlass  
Inklusive Salat vom Buffet



## Bei einem guten Steak schwach werden



*Unsere frischen Rindersteaks sind ausschließlich von Edel-Rinderrassen,  
dadurch können wir gleichbleibende Qualität auf hohem Niveau garantieren.  
Unsere Steaks werden ausschließlich ohne Fettrand serviert.*

**110 Mrs. Rumpsteak 200g** 25,90  
ein erstklassiger Zuschnitt aus dem jungen,  
herzhaftem Rinderrücken

**112 Filet Mignon 200g** 33,90  
aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind

**111 Mr. Rumpsteak 300g** 36,50  
unser Klassiker, kernig und zart

**113 American Tenderloin 300g** 46,90  
das beste Stück des Filets, hoch und  
dick geschnitten

Zu den Steaks wird Kräuterbutter serviert  
und sie können sich einen Salat am Buffet zusammenstellen

### Dazu empfehlen wir:

#### Beilagen

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| 120 Folienkartoffel mit Sourcream <sup>G</sup> | 6,90 |
| 121 Pommes frites                              | 5,00 |
| 122 Kroketten <sup>A</sup>                     | 4,50 |
| 123 Butterreis <sup>G</sup>                    | 4,50 |
| 124 Djuvecreis                                 | 4,50 |
| 125 Salzkartoffeln <sup>G</sup>                | 4,50 |
| 126 Bratkartoffeln                             | 5,50 |
| 127 Röstitaler <sup>A</sup>                    | 5,00 |

#### Gemüse

|                     |      |
|---------------------|------|
| 128 Prinzessbohnen  | 4,90 |
| 129 Brokkoli        | 4,90 |
| 130 Champignonköpfe | 5,50 |
| 131 Röstzwiebeln    | 4,90 |

#### Saucen

|                          |      |
|--------------------------|------|
| 132 Champignon-Rahmsauce | 4,50 |
| 133 Pfefferrahmsauce     | 4,50 |
| 134 Knoblauchsauce       | 3,50 |
| 135 Sauce Hollandaise    | 4,50 |
| 136 Sauce Bearnaise      | 4,50 |
| 137 Sour Cream           | 3,50 |



## Rumpsteak



### 140 „Altdeutscher Art“

mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln

33,90

### 141 „Amerikanische Art“ <sup>G</sup>

kross gebraten mit Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes frites

33,90

### 142 „Madagaskar“ <sup>L,M</sup>

mit grüner Pfeffersauce und Pommes frites

33,90

### 143 „Lustiger Bosnjak“ <sup>G,1</sup>

saftiges Rumpsteak gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, Zwiebeln, Ajvar-Dip, serviert mit Djuvecris und Pommes frites

36,90

Inklusive Salat vom Buffet

## Filetsteak

### 144 Filetsteak mit Champignons <sup>C,G,L</sup>

verschiedenes Gemüse, Sauce Bearnaise dazu Bratkartoffeln

43,90

### 145 Filetsteak mit Pfeffersauce <sup>L,M</sup>

Rinderfilet in grüner Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln

43,90

Inklusive Salat vom Buffet

## Flaschenbier 0,33l

Warsteiner [Alkoholfrei] 3,30

Isi Malta Malzbier 3,30  
[Alkoholfrei]

## Fass /Flaschenbier 0,5l

König Ludwig Weissbier Hell 4,90

König Ludwig Weissbier 4,90  
[Alkoholfrei]

### Bier vom Fass 0,3l 0,4l

König Ludwig (dunkelbier) 3,50 4,40

Warsteiner Pilsener 3,30 4,20

Frankenheim Alt 3,50 4,40

### Alkoholfreie Getränke 0,3l 0,4l

Coca Cola <sup>2,3</sup> 3,00 3,90

Coca Cola light <sup>2,3</sup> 3,00 3,90

Fanta <sup>1,2,6</sup> 3,00 3,90

Sprite <sup>1</sup> 3,00 3,90

Spezi <sup>1,2,3,6</sup> 3,00 3,90

Apfelschorle 3,40 4,30

### Wasser (Flasche) 0,25l 0,75l

Gerolsteiner spritzig 2,60 5,90

Gerolsteiner naturell 2,60 5,90

Glas Wasser 0,3l 3,00

### 0,2l

Apfelsaft 3,00

Orangensaft 3,00

Traubensaft 3,00

Schweppes Bitter Lemon <sup>5,6</sup> 3,00

## Leckere Kaffeespezialitäten vom traditionsreichen Bremer Kaffeeröster Azul Kaffee

Espresso 2,50

Doppelter Espresso 4,10

Espresso Macchiato <sup>G</sup> 2,90

Tasse Kaffee klein 3,10

Tasse Kaffee Groß 5,00

Cappuccino <sup>G</sup> 3,90

Latte Macchiato <sup>G</sup> 3,90

Milchkaffee 4,50

Heiße Schokolade <sup>G</sup> 4,00

Glas Tee [verschied. Sorten] 3,50

Glühwein 5,90

Grog mit Rum 5,90

## Rotweine

|                                                                                                                                                                                       | Glas 0,2l | Karaffe 0,5l |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| <b>Plavac - trocken - Kroatien</b><br>feinfruchtig, ansprechend, wohl abgestimmt mit zarten Aromen                                                                                    | 6,20      | 15,30        |
| <b>Peljesac - halbtrocken – Kroatien</b><br>der ideale Wein für diejenigen für die der Plavac zu trocken und der Dalmatiner Rot zu lieblich ist. Feinfruchtig und süffig              | 6,20      | 15,30        |
| <b>Dalmatiner Rot - lieblich - Kroatien</b><br>lieblicher Rotwein von den Weinbergen Mitteldalmatiens                                                                                 | 6,20      | 15,30        |
| <b>Merlot - trocken - Italien</b><br>der trockene, milde Wein zeichnet sich aus durch seine rubinrote Farbe und ist ein besonders guter Essensbegleiter zu Fleisch und Fischgerichten | 6,50      | 16,20        |
| <b>Di Primitivo - trocken - Italien</b>                                                                                                                                               | 6,90      | 17,20        |
| <b>Rotweinschorle</b>                                                                                                                                                                 | 5,20      |              |

## Weißweine

|                                                                                                                                  | Glas 0,2l | Kraffe 0,5l |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|
| <b>Zilavka - trocken - Hercegowina</b><br>trocken-herb, international renommierter Spitzenwein aus der Zilavka-Traube            | 6,20      | 15,30       |
| <b>Laski Rizling - lieblich - Kroatien</b><br>die Welschriesling-Sorte Grasevina macht ihn süffig und angenehm lieblich          | 6,20      | 15,30       |
| <b>Grauburgunder - trocken - Deutschland</b> durch sein Aroma ist dieser Wein der ideale Begleiter zu Fleisch und Fischgerichten | 6,60      | 16,50       |
| <b>Weißweinschorle</b>                                                                                                           | 5,20      |             |

## Rosé

## Hausgemachte Kuchen, Desserts und mehr

### Tiroler Apfelstrudel 5,90

Strudelteig, gefüllt mit saftigen Äpfeln und Rosinen

### Tiroler Apfelstrudel 8,90

Strudelteig, gefüllt mit saftigen Äpfeln und Rosinen, mit Bourbon Vanilleeis und Sahne

### Frische Waffeln 9,90

mit heißen Kirschen, einer Kugel Vanilleeis und Sahne

### Hausgemachtes Tiramisu 5,90

## Hausgemachte Palatschinken

### Norwegischer Eispfannkuchen 9,90

2 Palatschinken gefüllt mit Konfitüre zarten Bourbon Vanilleeis und Sahne

### Palatschinken Spezial 10,90

2 Palatschinken mit feiner Haselnussmischung, 1 Kugel Vanilleeis und Schokosauce

### Kuchen Hawaii 10,90

2 Palatschinken gefüllt mit Ananas und Bourbon Vanilleeis, Schokosauce und Sahne

Wählen Sie **hausgemachten Kuchen** aus unserer Vitrine im Thekenbereich

Eine Liste der Zusatzstoffe liegt separat aus



## Spirituosen (2cl)

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Weizenkorn                      | 2,00 |
| Apfelkorn                       | 2,00 |
| Kirschkorn                      | 2,00 |
| Malteser Aquavit                | 3,20 |
| Jubiläums Aquavit               | 3,20 |
| Linie Aquavit                   | 3,20 |
| Ouzo                            | 3,00 |
| Rum                             | 2,50 |
| Wodka                           | 3,00 |
| Williams Christ Birne Edelbrand | 3,70 |
| Asbach Uralt                    | 3,50 |
| Bitmark                         | 2,50 |
| Grappa                          | 3,00 |
| Sliovoviz                       | 3,20 |
| Grappa Riserva                  | 3,90 |
| Alte Marille von Prinz          | 4,20 |
| Ramazotti                       | 3,00 |

## Cognac (2cl)

|                     |      |
|---------------------|------|
| Remy Martin V.S.O.P | 6,00 |
| Hennesy             | 4,00 |

## Liköre (2cl)

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Kruskovac (kroatischer Birnenlikör) | 3,00 |
| Julischka <sup>2</sup>              | 2,50 |
| Sambucca                            | 3,00 |
| Baileys                             | 3,00 |
| Pelinkovac                          | 3,20 |
| Fernet Branka                       | 3,20 |
| Caffe Grappa                        | 3,90 |

## Whiskey (2cl)

|              |      |
|--------------|------|
| Jack Daniels | 3,50 |
| Jim Beam     | 4,00 |

## Mixdrinks

|                   |      |
|-------------------|------|
| Asbach Cola       | 6,50 |
| Wodka Lemon       | 6,50 |
| Wodka Orange      | 6,50 |
| Jim Beam Cola     | 6,50 |
| Jack Daniels Cola | 6,50 |

## Kennzeichnung

Einige Gerichte und Getränke unserer Speisekarte weisen Inhalts- und/oder Zusatzstoffe auf. Zur Information haben wir Speisen und Getränke dieser Karte, sofern sie kennzeichnungspflichtige Stoffe aufweisen, mit folgenden Nummern versehen:

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 koffeinhaltig 4 mit Süßungsmitteln, enthält Phenylalaninquelle  
5 Chininhaltig 6 mit Antioxidationsmittel 8 Geschwefelt 9 Taurin

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es so gut wie unmöglich ist, in der Gastronomie ein Gericht ohne Allergie auslösende Stoffe zuzubereiten. Das liegt daran, dass bereits viele Grundzutaten und Rezepturen frische Lebensmittel voraussetzen, die Allergien auslösen können. A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine) E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse O Schwefeloxid und Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

