

Grillrestaurant

Sehr verehrter Gast,
wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen!

Jedes Gericht wird von uns frisch angerichtet.

Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir ihnen gerne beratend zur Seite. Wir möchten alles zu Ihrer Zufriedenheit bereiten. Sollten Sie mit etwas unzufrieden sein, geben Sie uns Bescheid.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Ambiente Team



Suppen:

- 01. Curry-Zitronengras Suppe ^E € 6,⁴⁵
- 02. Zuckerschoten-Spinatcreme Suppe ^A € 6,⁴⁵

Vorspeisen:

- 03. Kokos-Couscous-Würfel (3 St.) € 7,⁹⁵
mit Hähnchen, Paprika und frische Gurken
- 04. Mais-Chili-Taler ^{B, D, Sulfite} € 9,⁴⁵
2 St. gebraten in Chilibutter mit kleinem gem. Salat
- 05. Mini Gugelhupf Caprese ^{A, B, D} (2 St.) € 7,⁹⁵
mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Vegetarische Gerichte:

- 04. Mais-Chili-Taler ^{B, D, Sulfite} € 10,⁴⁵
2 St. gebraten in Chilibutter mit kleinem gem. Salat
- 06. Polnische Pierogi (Hausgemacht) € 13,⁴⁵
mit Kartoffel Frischkäse Füllung überbacken mit Käse und Sahnesoße
- 07. Spinatstrudel € 11,⁶⁵
mit Pinienkernen, Hirtenkäse und Sommergemüse

Gericht nach eigener Auswahl
(siehe Beilagen und Gemüse)



Hauptgerichte:

- 08. Hähnchenschnitzel** ^{B,DW} (paniert) € 16,⁸⁰
mit **Pommes** und **gemischter Salat**
- 09. Kalbsrahmgeschnetzeltes** ^{A, G} € 17,⁴⁵
(mit Champignons) mit **Mini-Kartoffelklöße** und
Zuckerschoten
(Sesam und Erdnuss, verfeinert mit Ingwer)
- 10. Lammragout** € 18,²⁰
(Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch in
Tomatensauce) mit **Stampfkartoffel- Püree** und
Zuckerschoten (Sesam und Erdnuss, verfeinert mit Ingwer)
- 11. Polnische Pierogi** € 15,⁴⁵
(gemischter Fleischfüllung überbacken mit Käse und
Fleischsoße)
- 06. Polnische Pierogi** € 13,⁴⁵
(Kartoffel Frischkäse Füllung überbacken mit Käse und
Sahnesoße)
- 12. Rotes Curry vom Schweinefilet** € 17,⁴⁵
(Mango und Shiitakes) mit **Bandnudeln** und
Sommergemüse



Vom Grill:

- 13. Rumpsteak** (mit Kräuterbutter) € 24,²⁵
mit **Rosmarinkartoffel** und **gemischter Salat**
- 14. Schweinekotelett** € 17,²⁵
mit **Bratkartoffel** ¹ und **Sommergemüse** ^A
- 15. Schweinenacken** € 17,⁷⁵
mit **Pommes** und **Bohnen** mit **Chilibutter**

Süße Leckerei:

- 16. Crème Catalana** ^{A,B} (200 gr) € 6,⁶⁵
- 17. Holländische Poffertjes** ^{DW,B,A,F} (10 St.) € 9,⁴⁵
mit **Eis** und **Caramel-** oder **Schokosoße**



Beilagen:

18. Bandnudeln ^D	€ 2,75
19. Bratkartoffeln ¹ (mit Speck)	€ 3,25
20. Kartoffelklöße ^A	€ 4,25
19. Stampfkartoffel-Püree ^A	€ 3,25
19. Pommes	€ 3,25
19. Rosmarinkartoffel	€ 3,25

Gemüse / Salate:

21. Bohnen mit Chilibutter	€ 4,25
22. Gemischte Salat (klein) (Grüne Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Apfel, Zwiebel und Joghurt Dressing)	€ 5,75
23. Gemischter Salat mit Thunfisch	€ 12,45
24. Sommergemüse ^A (mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl)	€ 3,95
25. Zuckerschoten ^{D, E} (Sesam und Erdnuss, verfeinert mit Ingwer)	€ 4,25



Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel mit hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben die hier aufgeführte Bedeutung.

Zusatzstoffe:

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoff
- 3 Phosphate
- 4 Süßstoffe
- 5 koffeinhaltig
- 6 Chinin
- 7 Schwefeldioxid / Sulfite
- 8 Nitritpökelsalz
- 9 Ammoniumcarbonat
- 10 Milcheiweiß

Allergene:

- A** Milch
- B** Eier
- C** Erdnüsse
- D** Glutenhaltiges Getreide
(**DW** Weizen, **DG** Gerste,
DR Roggen, **DH** Hafer,
DD Dinkel, **DK** Kamut)
- E** Soja
- F** Sellerie
- G** Senf
- H** Schalenfrüchte /
Baumnüsse
- H1** Mandeln
- H2** Haselnuss
- H3** Walnuss
- H4** Queensland Nuss
- H5** Pecannuss
- H6** Pistazie
- H7** Macadamianuss

Unsere Speisen können Spuren von Erdnüssen, Lupinen, Sellerie, Senf/Senfsaat oder Sesamsamen enthalten. Dies kann herstellungsbedingt auftreten und kann von uns leider nicht beeinflusst werden.

Unser Hauswein!!

Ein frischer, ausgewogener und geselliger Wein

Ein Duft von Rosen und exotischen Früchten steigt in die Nase. Der Geschmack reifer Früchte breitet sich im Mund aus und die geschmeidige Süße schmeichelt den Gaumen. Ein toller Wein, Gehaltvoll und dicht bleibt er in Erinnerung.

Gewürztraminer Sulfite Weißwein

trocken: Deutschland, Pfalz, deutsche Qualitätswein, Schloss Janson, Bockenheim

halbtrocken: Deutschland, Pfalz, deutsche Qualitätswein, Weingut Weber, Oberotterbach

Karaffe 0,5 L € 10,75

Karaffe 1,0 L € 19,75



Tagesmenü

Vorspeise:

- ❖ Mais-Chili-Taler ^{B, D, Sulfite}
2 St. gebraten in Chilibutter mit kleinem gemischtem Salat

Hauptgericht:

- ❖ Geschmorte Zwiebelrostbraten, ^{D, Sulfite}
Rinderbraten in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus, in Scheiben geschnitten mit Hausgemachte **Schlesische Klöße** ^A und **Apfelrotkohl**

Süße Leckerei:

- ❖ Nach Wahl



€ 38,⁶⁵