

Speisekarte



Mittags - oder Abendbuffet

Lunch or dinner buffet

*komplette Auswahl
complete selection*

€ 30,00

*kleine Auswahl
small selection*

*Hauptgang als Tellergericht, Salatbuffet und Dessertbuffet
plate of main dishes, salads and desserts*

€ 24,00

*kleine Auswahl
Suppe und kalte Speisen
Small selection
of soups and cold dishes*

€ 20,00

Suppen

Soups

*Hohenrodaer Kartoffelsuppe mit Röstspeck^{b,j}
Hohenrodaer potato soup with bacon^{b,j}*

€ 6,50

*Tomaten - Chili – Cremesuppe^{c,b,j}
mit Tequila und Sauerrahm
Cream of tomato and chilli soup with tequila and sour cream^{c,b,j}*

€ 6,50

*Dunkle Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons^{b,c}
dark onion soup
with cheese croutons*

€ 6,50

*Rinderkraftbrühe^{a,b,j}
mit Fleischklößchen und Wurzelgemüse
Beef consommé
with meatballs and root vegetables*

€ 6,50

Leichte mediterrane Küche

Light Mediterranean cuisine

*Gegrillte Truthahnbruststreifen „Gyros Art“
mit Steinchampignons an bunten Blattsalaten mit Joghurt-Kräuter dressing*

Baguette und Butter ^{c,b,a,k,f}

*Grilled strips of turkey breast “gyros style” with mushrooms
on a bed of mixed salad with yoghurt and herb dressing,
baguette and butter* ^{c,b,a,k,f}

große Portion / Large

kleine Portion / Small

€ 17,00

€ 14,00

Asiatisch marinierte Riesengarnelen

an Cous - Cous Gemüse

mit Joghurt- Limonendip ^{n,b,c,d,h,i}

*Asian marinated king prawns
of couscous vegetable with yoghurt lime dip*

große Portion / Large

kleine Portion / Small

€ 21,00

€ 16,50

Aus der vegetarischen Küche

Vegetarian dishes

Frische Pasta

mit Kirschtomaten, Basilikum und Pinienkernen

dazu geriebener Hartkäse ^{a,b,c}

Fresh pasta

with cherry tomatoes, basil and pine nuts

Served with grated cheese

€ 14,00

Gegrilltes Gemüse

Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons

an Rucola in Basilikumvinaigrette

dazu Zitronen-Crème fraîche und Baguette ^{c,b,f}

Grilled vegetables

Aubergine, courgette, pepper and mushrooms

on a bed of rocket with basil vinaigrette

Served with lemon crème fraîche and baguette ^{c,b,f}

€ 14,00

Aus See, Fluss und Meer

Fish and seafood

*Gegrilltes Lachsfilet
auf asiatischem Pfannengemüse
dazu Zitronen-Schmand
und feurige Reisbällchen^{c,b,l,k,l}*

*Grilled fillet of salmon
on a bed of pak choi
Served with lemon smetana
and spicy rice balls*

große Portion / Large

kleine Portion / Small

€ 25,50

€ 21,00

*Gegrilltes Filet vom Schwarzen Heilbutt
mit Hummerbutter gratiniert
auf Kirschtomaten und Basilikumöl
an Tagliatelle Nero^{b,a,c,l,m}
grilled fillet of black Halibut
backed with Lobster butter
on Cherry tomatoes and basil oil
with tagliatelle nero*

große Portion / Large

kleine Portion / Small

€ 25,00

€ 20,50

*Gegrilltes Zanderfilet an Dijonsenfsoße
mit Eismeergarnelen und Blattspinat
dazu Zitronen - Butterkartoffeln^{b,n,l,k}
grilled pikeperch fillet on Dijon mustard sauce
with prawns and spinach to lime potatoes*

große Portion / Large

kleine Portion / Small

€ 25,00

€ 20,50

Vom Grill und aus der Pfanne

Grilled and fried

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
an Mexikanischer Salsa
dazu buntes Bohnengemüse
und Süßkartoffelfrites ^{c,5}
Grilled fillet of chicken breast
with Mexican salsa
Served with beans
and sweet potato fries*

große Portion / Large

kleine Portion / Small

€ 21,50

€ 17,00

*Schweinefilet
mit luftgetrocknetem Schinken,
Rucola und Weichkäse
dazu Kroketten ^{10,b,a}
pork tenderloin
with ham, Rucola, soft cheese
and croquettes*

große Portion / Large

kleine Portion / Small

€ 23,50

€ 19,00

*Lammhuftmedaillon „Café de Paris“
mit gegrillten Zucchini und Maisfrites ^{b,k}
Lambs hip medallion „Café de Paris“
with grilled zucchini an corn ftites*

große Portion / Large

kleine Portion / Small

€ 26,50

€ 22,00

*Rumpsteak
mit gebratenen Riesengarnelen
dazu mediterranes Grillgemüse
und Kartoffelwedges ^{m,c}
Rump steak
with fried king prawns
Served with Mediterranean grilled vegetables
and potato wedges*

<i>große Portion / Large</i>	<i>kleine Portion / Small</i>
€ 33,50	€ 28,00

*Wiener Kalbsschnitzel
mit Röstkartoffeln ^{c,a,b}
dazu Salat vom Buffet
Breaded escalope of veal
with roasted potatoes ^{c,a,b}
Salad from the buffet*

<i>große Portion / Large</i>	<i>kleine Portion / Small</i>
€ 25,50	€ 21,00

Steaks vom Grill

Grilled steaks

	220g	150g
<i>Schweinerückensteak</i>	€ 22,50	€ 19,50
<i>Saddle of pork steak</i>		
 <i>Truthahnbruststeak</i>	 € 23,00	 € 20,50
<i>Turkey breast steak</i>		
 <i>Rumpsteak</i>	 € 30,50	 € 26,50
<i>Rump steak</i>		

zu allen Steaks servieren wir Ihnen:
eine Grilltomate ^b, Kräuterbutter ^b, Meerrettich
und wahlweise Pfefferrahmsauce ^{c,b,j}, Champignonrahmsauce ^{c,b,j} oder Röstzwiebeln

aus folgenden Beilagen können Sie wählen:
Pommes frites, Kartoffelkroketten ^c, Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln

Zu allen Steaks stellen Sie sich Ihren Salat vom Buffet zusammen.

All steaks come with:
One grilled tomato ^b, herb butter ^b, horseradish
and a choice of pepper cream sauce ^{c,b,j}, mushroom cream sauce ^{c,b,j} or roasted onions

You can choose from the following sides:
French fries, potato croquettes ^c, fried potatoes and parsley potatoes

You can choose your own salad from the buffet for your steak

- a) Eier b) Milch & Milchprodukte c) Glutenhaltiges Getreide d) Erdnüsse
e) Schalenfrüchte f) Schwefeldioxid & Sulfite g) Lupinen h) Sesamsamen
i) Soja j) Sellerie k) Senf l) Fisch m) Krebstiere n) Weichtiere
a) Egg b) Milk & dairy products c) Glutenous grain d) Peanuts
e) Nuts f) Sulphur dioxide & sulphites g) Lupine h) Sesame seeds
i) Soya j) Celeriac/celery k) Mustard l) Fish m) Shellfish n) Molluscs

- 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 5) mit Antioxidationsmittel
6) mit Süßungsmittel 8) mit Geschmacksverstärker 10) Nitritpökelsalz
1) Contains preservative 2) Contains colouring 5) Contains antioxidant
6) Contains sweetener 8) Contains flavour enhancer 10) Contains nitrite curing salt

Kleine Gerichte

Snacks

Strammer Max

Roher Schinken auf Graubrot^{c,a,b,f}

mit Spiegelei und Salatgarnitur

"Strammer Max"

Raw ham on rye bread^{c,a,b,f}

with a fried egg and salad garnish

€ 14,50

Bruschetta^{b,c}

Steinchampignons, Kirschtomaten,

Frühlingslauch und Bergkäse

auf geröstetem Roggenbrot und Salatgarnitur

bruschetta with

mushrooms, cherrytomatoes, spring leek and cheese

roasted ryebread with salad garnish

€ 14,50

Matjesfilet^l „Hausfrauenart“

an Schmandsauce mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln

dazu Petersilienkartoffeln^{i,b,f}

Home-made style fillet of soused herring^l

with smetana sauce with apple, cucumber and onion

Served with parsley potatoes^{i,b,f}

€ 14,50

Gebeizter Lachs

mit bunter Salatgarnitur und Senf-Dillsauce

dazu Pfannenrösti^{i,b,k,a,f}

Marinated salmon

with mixed salad garnish and mustard and dill sauce

Served with fried potato dish^{i,b,k,a,f}

€ 16,50

Landecker Spezialitäten

„Ahle Wurst“, Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst

dazu eine Brotauswahl und Butter^{c,k,b,j,f}

Landeck specialities

"Ahle Wurst" sausage, pork brawn, blood and liver sausage

Served with a selection of bread and butter

€ 16,50

Dessert

Dessert

*Salat von frischen Früchten
an Holunderblütensirup
und Vanilleeis ^{2,a,b}*

*Fresh fruit salad
with elderflower syrup
and vanilla ice cream*

€ 8,50

*Crème Brûlée
mit Nougatkrokanteis ^{a,b,c}*

*Crème brûlée
with nougat brittle ice cream*

€ 9,50

*Kleiner Schokokuchen
mit flüssigem Kern
an Walnusseiscreme
und Waldfrüchten ^{a,b,c,e}*

*Miniature chocolate cake
with soft centre
Served with walnut ice cream
and fruits of the forest*

€ 9,50

Eiskarte

Ice cream

Walnuss - Walnut^{b,e}

Vanille - Vanilla^b

Schokolade - Chocolate^b

Erdbeere - Strawberry^b

Joghurt - Himbeere - Joghurt - Raspberry^b

Nougat - Krokant - Nougat - Brittle^b

Stracciatella - Stracciatella^b

Zitronen Sorbet - Lemon Sorbet

Mango - Melone - Mango - Melon

Pro Kugel - Scoop of ice-cream € 2,00

Portion Sahne - Portion of cream € 2,00

Eiscafé classic^{c,b,a}

Iced coffee classic style

€ 6,50

Eisschokolade classic^{c,a,b}

Iced chocolate classic style

€ 7,50

Fit-Becher

mit erfrischendem Joghurteis

und frischen Früchten^{b,c}

Healthy sundae

with refreshing yoghurt ice cream

and fresh fruit

€ 8,50

Schwarzwaldbecher

mit Vanille- und Schokoladeneis

dazu eingelegte Sauerkirschen, Krokant, Kirschlikör

und Sahne mit Schokoraspeln^{a,b,c,e}

Black Forest sundae

with vanilla and chocolate ice cream,

with morello cherries, brittle and cherry liqueur,

topped with cream and grated chocolate

€ 9,50