

Unsere Bratengerichte

Kalbsbraten an Rahmsoße
serviert mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

15,40 €

Ofenfrisches „Schäufele“ an Kümmeljus ^{2, 3}
serviert mit Sauerkraut und Kartoffelkloß

17,50 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ ^{3, 15}
serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

17,50 €

Einige Gerichte können wir als Seniorenportionen anbieten.
Fragen Sie unser Servicepersonal.

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,50 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat,
9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 13 gewachst, 15 mit Nitritpökelsalz

.....Darf es vielleicht ein Süppchen oder Häppchen sein.....

Hausgemachte Suppen und Vorspeisen

Tomatencremesuppe ² 5,50 €

Fränkische Leberknödelsuppe ^{4, 15}

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln 5,90 €

Ragout fin (Würzfleisch) ^{1, 2}

mit Käse überbacken und Toast 7,90 €

.....Salate und Vegetarische Gerichte.....

Beilagensalat 3,50 €

Kleiner bunter gemischter Salat 5,90 €

Salat „Promenade“

gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen

dazu reichen wir Baguette 15,90 €

wahlweise mit

Honig-Senfdressing oder Balsamico-Hausdressing

Gebackener Camembert ^{1, 2}

serviert an Preiselbeeren und Toastbrot 9,90 €

Gebackener Blumenkohl ²

mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 10,50 €

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,50 €

.....Unsere Gaumenkitzler.....

Hühnerbrust „Shanghai“ ^{2, 11} an süß-saurer Sauce dazu servieren wir Curryreis	13,90 €
Schweinelenndchen vom Grill serviert mit Champignon in Rahmsauce dazu Kroketten	17,90 €
Zwiebelrostbraten ¹ saftiges Roastbeef an Rotweinjus, dazu Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	22,50 €
Rumpsteak „nach Art des Hauses“ mit Kräuterbutter dazu servieren wir mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	25,90 €

.....Unser Burger.....

Der „Promenaden Burger“^{1, 2, 15}
saftiges Rindfleischpatty mit BBQ Soße, Salat, Zwiebeln & Tomate,
Essiggurken & gebratenem Bacon, gratiniert mit Käse
dazu reichen wir Steak House Pommes

16,90 €

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,50 €

.....Unsere Schnitzelparade....

„Hamburger“ Schnitzel auf Brot mit Spiegelei und Salatbeilage	11,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Steak House Pommes Kleine Portion	14,90 € 11,90 €
Jägerschnitzel natur/paniert, Pfannenschnitzel mit Champignon Rahmsauce, dazu servieren wir Pommes frites	15,50 €
Käseschnitzel, ² paniertes Pfannenschnitzel mit Röstzwiebeln, überbacken mit Tomate und Käse, dazu Pommes frites	15,90 €
Original Wiener Kalbsschnitzel dazu servieren wir Steak House Pommes Kleine Portion	19,70 € 16,90 €
Wiener Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ ^{2, 15} mit Schinken und Käse gefüllt dazu Bratkartoffeln	22,90 €

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,50 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat,
9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 13 gewachst, 15 mit Nitritpökelsalz

.....Frisch aus dem Netz.....

Heringsfilet „Hausfrauen Art“^{2,11}
in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce
dazu servieren wir Salzkartoffeln 13,50 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“^{2,15}
mit gebratenen Zwiebeln & Speckwürfeln
dazu reichen wir Salzkartoffeln 16,90 €

Zanderfilet
mit Kräuterkruste überbacken
auf mediterranem Gemüse, an Rosmarinkartoffeln und Dillsauce 19,90 €

.....Dessert.....

Creme Brûlée¹¹ 6,90 €

Schokomousse – Nocken
mit Sahne und Eis, schön garniert 9,50 €

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,50 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat,
9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 13 gewachst, 15 mit Nitritpökelsalz

.....Für unsere Kleinen Gäste.....

Ein Kartoffelkloß₃
mit Rahmsöße 3,70 €

Portion Pommes frites 4,10 €

„Max und Moritz“
kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites 7,90 €

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,50 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat,
9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 13 gewachst, 15 mit Nitritpökelsalz

...Eis Spezialitäten.....

Eiszwerg „Anton“^{1,2}

je eine Kugel Vanilleeis, Schokoladeneis mit Waffelhut und Sahne 5,50 €

Gemischtes Eis^{1,2}

je eine Kugel Vanilleeis, Schokoladeneis und Erdbeereis 6,80 €

mit Sahne 8,80 €

Pfirsich Melba^{1,2}

zwei Kugeln Vanilleeis, mit Pfirsichspalten, Sahne,
Himbeersoße und Eiswaffel 7,50 €

Schwedenbecher²

zwei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus,
Sahne und einem Schuss Eierlikör 7,80 €

Eiskaffee oder Eisschokolade^{2,9}

Kaffee oder Schokolade mit Vanilleeis und Sahne 7,90 €

Heiße Liebe^{1,2}

zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Eiswaffel
und heißen Himbeeren (enthält Alkohol) 9,50 €

.....Brotzeitkarte
ab 17.00 Uhr

Pikanter Wurstsalat ^{2,11}
mariniert mit Essig und Öl
dazu reichen wir Butter und Brot 9,70 €

Strammer Max ^{7,15}
2 Scheiben Butterbrot mit rohem Schinken und Spiegelei belegt 10,90 €

Hausgemachte Fleischsülze ^{2,15}
garniert mit Zwiebeln, Remoulade und Bratkartoffeln 11,90 €

Leckere Currywurst ^{1,2}
mit hausgemachter Soße
dazu Pommes frites 12,50 €

A gscheide Brotzeit ^{2,15}
Hausmacher Leberwurst, geräucherter und gekochter Schicken,
hausgemachter Fleischsülze und Weichkäse
serviert mit Butter und Brot 13,90 €

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 1,50 €