

# Speisenbrett

## Suppen:

Stelinger Hochzeitssuppe <small>A1, C, G, I</small>	5,00 €
Gulaschsuppe   Schmand <small>G, I, J</small>	6,50 €

## Salate:

Saisonales Salatbouquet <small>E, G, I, J, K</small>	klein	5,50 €
	groß	8,50 €
mit karamellisierten Nüssen & Kernen <small>A1, E, H1-9, F, G, I, J, K</small>		9,50 €
mit Ziegenkäse <small>A1, E, G, I, J, K</small>		10,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust <small>A1, E, G, I, J, K</small>		12,50 €

Himbeervinaigrette | Balsamicovinaigrette | Joghurtdressing

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

## Für den kleineren Hunger:

Elsässer Baguette | Creme fraîche | Lauchzwiebeln |  
Schinken | Edamer (überbacken) 6,00 €

1, 2, 5, A1, F, G

Strammer Max | Cocktailsauce | Schinken | Spiegelei |  
Cornichon 6,50 €

1, 2, 5, 6, A1, C, F, G, I, J

Currywurst | Hausgemachte Sauce | Pommes 7,50 €

1, 2, 5, 6, E, F, I, J, M

Ofenkäse | Brot | Aprikosensenf | Oliven (mit Wartezeit) 10,50 €

A1-7, C, F, G, H1-9, I, J

Rauchlachs | Rösti | Salatbeilage | Sour Creme 12,00 €

A1, D, E, G, I, J, L

## Für die kleinen Räuber:

Chicken Nuggets | Pommes 6,50 €

A1, C, E, F, G, I, J

Kinderspaghettini | Tomatensauce 6,50 €

A1, C, E, F, G, I, J

Kinderschnitzel | Gemüse | Pommes 7,00 €

A1, C, E, F, G, I, J

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

## Hauptsache:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ klein 9,00 €  
Al, C, F, G, I, J

groß 13,00 €

Schweineschnitzel „Gärtnerin Hollandaise“ klein 11,00 €  
Al, C, F, G, I, J

groß 15,00 €

Schweineschnitzel „Champignonrahm“ klein 11,50 €  
Al, C, F, G, I, J

groß 15,50 €

Schweineschnitzel „Sambal Hollandaise“ klein 11,50 €  
Al, C, F, G, I, J

groß 15,50 €

*Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir landfrisches Gemüse oder einen kleinen Salat sowie Pommes*

\*\*\*

Spaghettini | Hausgemachte Tomatensauce | Rucola |  
Parmesan 10,50 €  
Al, E, G, I, J

Spaghettini | Champignonrahm | Rucola | Parmesan 11,50 €  
Al, E, G, I, J

Spaghettini | Gebratene Hähnchenbrust |  
Champignonrahm | Rucola | Parmesan 13,50 €  
Al, E, G, I, J

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Königsberger Klopse | Kapernsauce |  
Salzkartoffeln | Rote Beete 14,50 €

E,G,I,J

Schweinerückensteak | Schmorzwiebeln |  
Bratkartoffeln | Kräuterbutter 15,50 €

E,G,I,J

Rumpsteak | Rotweinzwiebeln | Gemüse |  
Bratkartoffeln 21,50 €

1, 2, 5, 6, F, I, J

## *Zum Abschluss:*

Stelinger Rote Grütze | Vanilleschaum 5,50 €

6, G

Schokoküchlein | Creme Fraîche Mousse 6,50 €

A1, C, E, F, G, H1-9

Kugel Eis 1,50 €

1, 2, 4, 6, C, F, G

## Bier

Herrenhäuser Pilsener vom Fass und Alster <sup>6</sup>	0,3   2,30 €
	0,5   3,70 €
Stackmann's Altbier vom Fass	0,3   3,20 €
Altbierbowle	0,3   4,20 €
Erdinger Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5   3,60 €
Herrenhäuser Pilsener alkoholfrei	0,33   2,40 €
Vitamalz (alkoholfrei)	0,33   2,40 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>4,6,7</sup> , Coca Cola light <sup>4,6,7</sup> , Fanta <sup>3,4,6</sup> ,	0,3   2,20 €
Sprite <sup>6</sup> , Spezi <sup>3,4,6,7</sup>	0,5   3,50 €
Bitter Lemon <sup>3,8</sup> , Ginger Ale <sup>4</sup> , Tonic Water <sup>8</sup>	0,3   2,50 €
	0,5   3,90 €
Orangensaft, Apfelsaft, Rhabarbersaft, Kirschsft <sup>3</sup> , Johannisbeersaft, Maracujasaft	0,2   2,20 €
Saftschorle	0,3   2,50 €
	0,5   3,90 €
Wasser mit und ohne Kohlensäure	0,25   2,00 €
	0,75   4,50 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

## Heißgetränke

Kaffee <sup>7</sup>	Tasse	1,80 €
	Becher	2,50 €
	Kännchen	2,80 €
Tee	Glas	1,80 €
	Kännchen	2,80 €
Kakao <sup>G</sup>	Becher	2,50 €
Espresso <sup>7</sup>	Einfach	1,80 €
	Doppelt	3,20 €
Cappuccino <sup>G,7</sup>		2,90 €
Latte Macchiato <sup>G,7</sup>		3,50 €
Glas Grog mit 2cl Rum 40% <sup>4</sup>		3,30 €

## Sekt | Cocktails

Rotkäppchen trocken <sup>L</sup>	0,1	2,90 €
	0,7	15,50 €
Rotkäppchen trocken, halbtrocken oder alkoholfrei <sup>L</sup>	0,2 Piccolo	4,90 €
Hugo (Sekt <sup>L</sup> , Holunder, Minze)	0,2	5,50 €
Aperol Spritz (Sekt <sup>L</sup> , Aperol <sup>4,8</sup> , Orange)	0,2	5,50 €
Rosato Mela (Sekt <sup>L</sup> , Ramazzotti Rosato <sup>4</sup> , Ginger Ale <sup>4</sup> , Apfelsaft)	0,2	5,50 €
Gin Tonic (Tanqueray, Tonic Water <sup>8</sup> )	0,2	6,50 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

## Weißwein

### Hauswein

Rheinhessen: Glasklar, Müller Thurgau & Silvaner, trocken <sup>L</sup> 0,2 | 4,30 €  
0,5 | 9,30 €

Pfalz: Ruppertsberger Scheurebe, Scheurebe, trocken <sup>L</sup> 0,2 | 5,50 €  
0,7 | 17,50 €

Frankreich: La Cabane du Gascon, Sauvignon blanc, halbtrocken <sup>L</sup> 0,2 | 5,50 €  
0,7 | 17,50 €

## Roséwein

### Hauswein

Frankreich: Lavila, Syrah Rosé, trocken <sup>L</sup> 0,2 | 4,30 €  
0,5 | 9,30 €

## Rotwein

### Hauswein

Italien: Messapo Primitivo, Primitivo, trocken <sup>L</sup> 0,2 | 4,30 €  
0,5 | 9,30 €

Frankreich: Guy Boyer 2016, Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken <sup>L</sup> 0,2 | 5,50 €  
0,7 | 17,50 €

Spanien: Bodega Pirineos Tinto 2016, Moristel & Garnacha & Syrah, halbtrocken <sup>L</sup> 0,2 | 5,50 €  
0,7 | 17,50 €

# Spirituosen 2cl

## *Etwas Brennendes zum Verdauen:*

Peterhaus Obstler 38%	2,00 €
Peterhaus Williams-Christ-Birne 40%	2,20 €
Peterhaus Kirschwasser 40 %	2,20 €
Peterhaus Mirabelle 40 %	2,20 €
Grappa 38%	2,50 €

## *Etwas Brennendes zum Genießen:*

Scheibel Moor-Birne 40% (fein duftig)	3,90 €
Scheibel Altes Pflümle 43%	2,90 €
Scheibel Aprikose 40%	3,90 €
Scheibel Rosen-Apfel 40%	3,90 €
Scheibel Himbeere 40%	3,90 €
Scheibel Nussler Walnuss 40% <sup>H3</sup>	4,80 €

## *Unser Renner:*

Haselnuss Nordhäuser 30% <sup>H2</sup> (Sehr lecker!)	2,20 €
---	--------

## *Aquavite:*

Linie Aquavit 41,5%	2,30 €
Jubiläums Aquavit 40%	2,30 €
Malteser Aquavit 40%	2,20 €

## *Was mit Anis:*

Ouzo 38%	2,20 €
Sambuca 40%	2,20 €



### *Was mit Kräutern:*

Ramazotti, Averna 32%	2,20 €
Jägermeister 35%	2,00 €
Fernet Branca 40%	2,50 €

### *Die Traditionellen:*

Fürst Bismarck 32%	1,80 €
Wodka 38-40%	2,00 €
Weinbrand 36% <sup>H1+3</sup>	2,00 €
Osborne Veterano 30% <sup>4</sup>	2,50 €
Helbing Kümmel, 35%	2,30 €

### *Rum und Whisky:*

Bacardi 37,5%, Havanna Club 40%	2,50 €
Whisky Scotch/Bourbon 40%	2,50 €

### *Für die \*Damen\*:*

Fruchtlikör 16-20%	1,80 €
Baileys auf Eis 17% <sup>F, G, 4</sup>	3,00 €
Sangrita alkoholfrei	1,80 €

## *Mix-Getränke (2cl Spirituose + 0,2 Rest)*

Osborne-Cola <sup>4,6,7</sup>	3,50 €
Bacardi-/Havanna-Cola <sup>4,6,7</sup>	3,50 €
Jim Beam-Cola <sup>4,6,7</sup>	3,50 €
Jack-Daniels-Cola <sup>4,6,7</sup>	4,00 €
Alle Mixgetränke mit Saft	4,00 €
43er 31% mit Milch <sup>G</sup>	4,00 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

## **Zusatzstoffe:**

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

## **Enthält folgende Allergene:**

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup> , Roggen<sup>2</sup> , Gerste<sup>3</sup> , Hafer<sup>4</sup> , Dinkel<sup>5</sup> , Kamut<sup>6</sup> , Hybridstämme<sup>7</sup>)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup> , Haselnuss<sup>2</sup> , Walnuss<sup>3</sup> , Cashew<sup>4</sup> , Pecannuss<sup>5</sup> , Paranuss<sup>6</sup> , Pistazie<sup>7</sup> , Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere