

Speisenbrett

Suppen:

Stelinger Hochzeitssuppe <small>Al, 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>Al, E, H1-9, F, G, I, J, K</small>		9,50 €
mit Ziegenkäse <small>Al, E, G, I, J, K</small>		10,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust <small>Al, 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, E, G

Strammer Max | Cocktailsauce | Schinken | Spiegelei |
Cornichon 6,50 €
1, 2, 5, 6, A1, C, E, 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“ <small>Al, C, F, G, I, J</small>	klein	9,00 €
	groß	13,00 €
Schweineschnitzel „Gärtnerin Hollandaise“ <small>Al, C, F, G, I, J</small>	klein	11,00 €
	groß	15,00 €
Schweineschnitzel „Champignonrahm“ <small>Al, C, F, G, I, J</small>	klein	11,50 €
	groß	15,50 €
Schweineschnitzel „Sambal Hollandaise“ <small>Al, C, F, G, I, J</small>	klein	11,50 €
	groß	15,50 €

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

Spaghettini Hausgemachte Tomatensauce Rucola Parmesan <small>Al, E, G, I, J</small>		10,50 €
Spaghettini Champignonrahm Rucola Parmesan <small>Al, E, G, I, J</small>		11,50 €
Spaghettini Gebratene Hähnchenbrust Champignonrahm Rucola Parmesan <small>Al, E, G, I, J</small>		13,50 €

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 ⁶	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 ^{4,6,7} , Coca Cola light ^{4,6,7} , Fanta ^{3,4,6} , Sprite ⁶ , Spezi ^{3,4,6,7}	0,3 2,20 €
	0,5 3,50 €
Bitter Lemon ^{3,8} , Ginger Ale ⁴ , Tonic Water ⁸	0,3 2,50 €
	0,5 3,90 €
Orangensaft, Apfelsaft, Rhabarbersaft, Kirschsft ³ , 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 ⁷	Tasse		1,80 €
	Becher		2,50 €
	Kännchen		2,80 €
Tee	Glas		1,80 €
	Kännchen		2,80 €
Kakao ^G	Becher		2,50 €
Espresso ⁷	Einfach		1,80 €
	Doppelt		3,20 €
Cappuccino ^{G,7}			2,90 €
Latte Macchiato ^{G,7}			3,50 €
Glas Grog mit 2cl Rum 40% ⁴			3,30 €

Sekt | Cocktails

Rotkäppchen trocken ^L	0,1		2,90 €
	0,7		16,50 €
Hugo (Sekt ^L , Holunder, Minze)	0,2		5,50 €
Aperol Spritz (Sekt ^L , Aperol ^{4,8} , Orange)	0,2		5,50 €
Rosato Mela (Sekt ^L , Ramazzotti Rosato ⁴ , Ginger Ale ⁴ , Apfelsaft)	0,2		5,50 €
Gin Tonic (Tanqueray, Tonic Water ⁸)	0,2		6,50 €

Weißwein

Hauswein	0,2 4,70 €
Spanien: I heart Sauvignon blanc, Sauvignon blanc, trocken ^L	0,5 10,50 € 0,7 15,00 €
Pfalz: Ruppertsberger Scheurebe 2018, Scheurebe, trocken ^L	0,2 5,50 € 0,7 17,50 €
Frankreich: La Cabane du Gascon 2018, Sauvignon blanc, halbtrocken ^L	0,2 5,50 € 0,7 17,50 €

Roséwein

Hauswein	0,2 4,70 €
Spanien: I heart Rosé, Rosé trocken ^L	0,5 10,50 € 0,7 15,00 €

Rotwein

Hauswein	0,2 4,70 €
Spanien: I heart Merlot, Merlot, trocken ^L	0,5 10,50 € 0,7 15,00 €
Frankreich: Guy Boyer 2018, Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken ^L	0,2 5,50 € 0,7 17,50 €
Spanien: Bodega Pirineos Tinto 2016, Moristel & Garnacha & Syrah, halbtrocken ^L	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% ^{H3}	4,80 €

Unser Renner:

Haselnuss Nordhäuser 30% ^{H2} (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% ^{H1+3}	2,00 €
Osborne Veterano 30% ⁴	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% ^{F, G, 4}	3,00 €
Sangrita alkoholfrei	1,80 €

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

Osborne-Cola ^{4,6,7}	3,50 €
Bacardi-/Havanna-Cola ^{4,6,7}	3,50 €
Jim Beam-Cola ^{4,6,7}	3,50 €
Jack-Daniels-Cola ^{4,6,7}	4,00 €
Alle Mixgetränke mit Saft	4,00 €
43er 31% mit Milch ^G	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 (Weizen¹ , Roggen² , Gerste³ , Hafer⁴ , Dinkel⁵ , Kamut⁶ , Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹ , Haselnuss² , Walnuss³ , Cashew⁴ , Pecannuss⁵ , Paranuss⁶ , Pistazie⁷ , Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

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