

# Speisenbrett

## Suppe der Woche

(Bitte fragen Sie ggfs nach Allergenen)

6,00 €

## Pfifferlingcremesuppe | Speckcroûtons

1, 2, 5, A1, E, F, G, I, J

7,50 €

\*\*\*

## Saisonales Salatbouquet | Tomaten |

Gurken

E, F, G, I, J, K

klein 6,00 €

groß 9,00 €

## | mit karamellisierten Nüssen & Kernen

A1, E, H1-9, F, G, I, J, K

10,00 €

## | mit Ziegenkäse

A1, E, F, G, I, J, K

11,00 €

## | mit gebratener Hähnchenbrust

A1, E, F, G, I, J, K

13,00 €

## | mit gebratenen Garnelen | Knoblauch

A1, B, E, F, G, I, J, K, N

14,00 €

Himbeerwinaigrette | Balsamicovinaigrette | Joghurtdressing | Knoblauch-Parmesandressing

## Für den kleineren Hunger:

**Portion Pommes** 4,00 €

2, 6, C, E, F, G, I, J

**Süßkartoffelpommes | Sour Creme** 5,50 €

1, A1, E, F, G, I, J

**Currywurst | Hausgemachte Sauce | Pommes** 8,00 €

5, E, G, I, J

**Gebackener Camembert | Preiselbeer-Cremefraîche  
Kleines Salatbouquet | Himbeervinaigrette** 9,00 €

1, 2, 6, A1, C, E, F, G, H1-9, I, J

**Tomate-Mozzarella | Basilikum-Rucola-Pesto |  
Croûtons | Grissini** 10,50 €

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

**„Strammer Max“ | Gersterbrot | Cocktailsauce |  
Spiegelei | Bauernschinken | Cornichons** 8,00 €

1, 2, 6, A1, A2, C, G, I, J

**„Strammer Lachs“ | Gersterbrot | Senf-Dill-Sauce |  
Spiegelei | Rauchlachs | Cornichons** 10,00 €

1, 2, 6, A1, A2, C, D, I, J

## Für Genießer

**Kalbsragout | Rösti** 10,00 €

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

**Rauchlachs | Ofenkartoffel | Sour Creme** 11,50 €

1, 2, 5, C, D, E, F, G, I, J

**Pfifferlinge à la Crème | Rührei | Semmelknödel |  
Bröselbutter** 12,00 €

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

**„Gumpert-Rindswurst“ | Spiegelei | Bratkartoffeln |  
Cornichons** 12,00 €

1, A1, C, E, F, I, J

**Matjesfilet | Bratkartoffeln | Hausfrauensauce** 13,00 €

5, D, E, F, I, J

## Pasta - Basta!

**Portion Spaghetti oder Penne**

A1, C, G

| mit Basilikum Rucolapesto 8,00 €

F, H10 (Pinienkerne)

| mit Tomatensauce 9,00 €

E, I, J

| mit gebratenen Garnelen | Knoblauch 14,00 €

B, E, F, G, I, J, N

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

## Hauptsachen:

**Sporthof Burger** | Pommes  
Hausgemachtes Brioche Bun | Rindfleisch-Patti |  
Salat | Gurke | Tomate | Rotweinzwiebeln |  
Paprikamayonnaise | Cheddar 14,00 €

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

**Sporthof Veggieburger** | Pommes  
Hausgemachtes Brioche Bun | Zucchini-Brokkoli-Patti |  
Guacamole | Coleslaw | Salat | Gurke |  
Ziegenkäse 14,00 €

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

**Paniertes Schweineschnitzel** | Landfrisches Gemüse |  
Pommes oder Bratkartoffeln

| „Wiener Art“ klein 10,00 €

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

groß 14,00 €

| „Hollandaise“ klein 12,00 €

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

groß 16,00 €

| „Champignonrahmsauce“ klein 12,00 €

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

groß 16,00 €

| „Sambal Hollandaise“ klein 12,00 €

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

groß 16,00 €

| „Pfifferlingrahmsauce“ klein 14,00 €

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

groß 18,00 €

**Schweinerückensteak** | Schmorzwiebeln |  
Bratkartoffeln 16,00 €  
1, 2, 5, E, G, I, J

**Schweinefilet im Speckmantel** | Sauce Bernaise |  
Kohlrabi-Möhren-Gemüse | Kroketten 18,50 €  
1, 2, 5, A1, C, E, F, G, I, J

**Rinderhufsteak** | Kräuterbutter |  
Ofenkartoffel | Sour Creme 20,50 €  
2, A1, E, F, G, I, J

## *Für die kleinen Räuber:*

**Kinderspaghettini** | Butter oder Tomatensauce 6,00 €  
A1, C, E, F, G, I, J

**Chicken Nuggets** | Pommes 7,00 €  
A1, C, E, F, G, I, J

**Kinderschnitzel** | Gemüse | Pommes 7,50 €  
A1, C, E, F, G, I, J, H1-9

## *Dessert:*

Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Vanilleeis 9,00 €  
A1, C, E, F, G, I, J, H1-9

Kugel Eis oder Sorbet | Fruchtspiegel 1,90 €  
1, 2, 4, 6, A1, C, E, F, G, I, J, H1-3

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

## Bier

Herrenhäuser Pilsener vom Fass und Alster <sup>6</sup>	0,3   2,50 €
	0,5   3,90 €
Stackmann's Altbier vom Fass	0,3   3,20 €
Erdinger Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5   3,90 €
Herrenhäuser Pilsener alkoholfrei (Fl.)	0,33   2,60 €
Vitamalz alkoholfrei (Fl.)	0,33   2,60 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>4,6,7</sup> , Coca Cola light <sup>4,6,7</sup> , Fanta <sup>3,4,6</sup> , Sprite <sup>6</sup> , Spezi <sup>3,4,6,7</sup>	0,3   2,50 €
	0,5   4,00 €
Bitter Lemon <sup>3,8</sup> , Ginger Ale <sup>4</sup> , Tonic Water <sup>8</sup>	0,3   2,60 €
	0,5   4,10 €
Orangensaft, Apfelsaft, Rhabarbersaft, Kirschsft <sup>3</sup> , Johannisbeersaft, Maracujasaft	0,2   2,30 €
Saftschorle	0,3   2,60 €
	0,5   4,10 €
Wasser mit und ohne Kohlensäure (Fl.)	0,25   2,20 €
	0,75   5,00 €

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

## Heißgetränke

Kaffee <sup>7</sup>	Tasse		2,00 €
	Becher		2,50 €
	Kännchen		2,80 €
Tee	Glas		2,00 €
	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 €

*Alle Heißgetränke mit veganer Hafermilch je + 0,50 €*

## Sekt | Cocktails

Sekt trocken <sup>L</sup>	0,1		2,90 €
	0,7		16,50 €
Hugo (Sekt <sup>L</sup> , Holunder, Minze)	0,2		5,50 €
Aperol Sprizz (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

<b>Hauswein</b>	0,2   4,90 €
Spanien: I ♥ Sauvignon blanc, Sauvignon blanc, trocken <sup>L</sup>	0,5   10,90 € 0,7   15,50 €
Baden: Ihringer Kaiserstühler 2020, Grauburgunder, trocken <sup>L</sup>	0,2   5,70 € 0,7   18,00 €
Frankreich: La Cabane du Gascon 2020, Sauvignon blanc, halbtrocken <sup>L</sup>	0,2   5,70 € 0,7   18,00 €

## Roséwein

<b>Hauswein</b>	0,2   4,90 €
Spanien: I ♥ Rosé, Rosé trocken <sup>L</sup>	0,5   10,90 € 0,7   15,50 €

## Rotwein

<b>Hauswein</b>	0,2   4,90 €
Spanien: I ♥ Merlot, Merlot, trocken <sup>L</sup>	0,5   10,90 € 0,7   15,50 €
Frankreich: Guy Boyer, Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken <sup>L</sup>	0,2   5,70 € 0,7   18,00 €
Spanien: Vina Bolanta, Tempranillo - Garnacha, halbtrocken <sup>L</sup>	0,7   18,00 €
Alle Weine als <b>Schorle</b>	0,2   4,20 €

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



## Spirituosen 2cl

### *Etwas Brennendes zum Verdauen:*

Peterhaus Obstler 38%	2,20 €
Peterhaus Williams-Christ-Birne 40%	2,40 €
Peterhaus Kirschwasser 40 %	2,40 €
Peterhaus Mirabelle 40 %	2,40 €
Grappa 38%	2,60 €

### *Etwas Brennendes zum Genießen:*

Scheibel Moor-Birne 40% (fein duftig)	3,90 €
Scheibel Altes Pflümle 43%	3,90 €
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!)	2,30 €
---	--------

### *Aquavite:*

Linie Aquavit 41,5%	2,50 €
Jubiläums Aquavit 40%	2,50 €
Malteser Aquavit 40%	2,50 €

### *Was mit Anis:*

Ouzo 38%	2,30 €
Sambuca 40%	2,30 €

### *Was mit Kräutern:*

Ramazotti, Averna 32%	2,50 €
Jägermeister 35%	2,30 €
Fernet Branca 40%	2,50 €

### *Die Traditionellen:*

Fürst Bismarck 32%	1,90 €
Wodka 38-40%	2,20 €
Weinbrand 36% <sup>H1+3</sup>	2,20 €
Osborne Veterano 30% <sup>4</sup>	2,50 €
Helbing Kümmel, 35%	2,50 €

### *Rum und Whisky:*

Bacardi 37,5%, Havanna Club 40%	2,50 €
Whisky Scotch/Bourbon 40%	2,70 €

### *Für die \*Damen\*:*

Fruchtlikör 16-20%	2,00 €
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>	4,50 €
Bacardi- / Havanna-Cola <sup>4,6,7</sup>	4,50 €
Jim Beam-Cola <sup>4,6,7</sup>	4,50 €
Jack-Daniels-Cola <sup>4,6,7</sup>	4,50 €

## **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