

Vorspeisen/Salate

kleiner Rote Bete Salat (F,I)
mit Hirtenkäse und Walnüsse in
Honig -Senf -Dressing
6,90 €

kleiner gemischter Salat
mit gebratenen Garnelen
(hausgemachten Joghurt-Dressing) (F,A,B,C)
9,90 €

Würzfleisch mit Baguette (A,F)
6,90 €

Knoblauch-Cremesüppchen
mit Croutons (F,A,B)
6,90 €

Süßkartoffel-Kürbis-Cremesüppchen
mit Kokosmilch (vegan)
6,90 €

Fleischlos

vegetarisches Bauernfrühstück
mit Gemüse und Hirtenkäse , Salatbeilage (B,F)
16,90 €

gebratene Gnocchi mit Frischkäse-Sahnesoße
und Salatbeilage (A,B,F)
15,50 €



Gaststätte | Bowling | Catering | Pension

Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust
Im Speckmantel auf Frischkäse-Sahnesoße
dazu Gnocchi (A,B,F)
21,90 €

Medaillons vom Schwein
auf Waldpilz-Rahmsoße
dazu Pommes (F)
23,90 €

„Schnitzel Bornitzer Art“
(Würzfleisch und Käse überbacken)
Salatbeilage ,Kroketten (A,B,F)
22,90 €

„Schnitzel vom Schwein
mit Waldpilz-Rahmsoße
dazu Bratkartoffeln (A,B,F,F)
20,90 €

(Beim Umstellung der Beilagen berechnen wir Ihnen 1,00€)

Mitnahme von Speisen

Für die Verpackung von Speisen die Sie im Restaurant nicht geschafft haben ,
berechnen wir 1,00€ pro Verpackungseinheit!

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff; 2. Konservierungsstoffe; 3. Antioxidationsmittel; 4. Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt;
7. mit Phosphat, 8. Milcheiweiß; 11. Süßungsmittel
Allergene: A-Glutenhaltiges Getreide Weizen, B-Eier, C-Fisch, D-Erdnüsse, E-Hasselnuss, F-Milch, G-Schalenfrüchte, H-Sellerie,
I-Senf, J-Soja, K-Schwefeldioxid und Sulfid, L-Laktose



Gaststätte | Bowling | Catering | Pension

Rinderroulade nach "Hausfrauen Art "

dazu Rotkohl
mit Kartoffelklöße (L,H,A)
21,90 €

Braten von der Hirschkeule

dazu Rosenkohl
mit Kartoffelklößen (K,A)
23,90 €

Gänsebrust

mit Rosenkohl und
Kartoffelklöße (K,B)
25,90 €

Kaninchenkeule

mit Rotkohl
dazu Kartoffelklöße (A,B,F,7)
21,90 €

Zanderfilet

mit Dill-Senf-Sauce
Bandnudeln dazu Salat der Saison (F,A,B,C)
23,90 €

(Beim Umstellung der Beilagen berechnen wir Ihnen 1,00€)

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff; 2. Konservierungsstoffe; 3. Antioxidationsmittel; 4. Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt;
7. mit Phosphat, 8. Milcheiweiß; 11. Süßungsmittel
_Allergene: A-Glutenhaltiges Getreide Weizen, B-Eier, C-Fisch, D-Erdnüsse, E-Hasselnuss, F-Milch, G-Schalenfrüchte, H-Sellerie,
I-Senf, J -Soja, K-Schwefeldioxid und Sulfid, L -Laktose

Kinderkarte

Piratenschmaus
Nudeln mit Tomatensauce (A,B,F)
8,50 €

Ronja´s Räuberschmaus
(Schnitzel, Pommes, Ketschup) (A,B)
9,90 €

Schneewittchen –Teller
(drei Quarkkeulchen mit Apfelmus) (A,B,F)
8,90 €

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff; 2. Konservierungsstoffe; 3. Antioxidationsmittel; 4. Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt;
7. mit Phosphat, 8. Milcheiweiß; 11. Süßungsmittel
Allergene: A- Glutenhaltiges Getreide Weizen, B- Eier, C- Fisch, D- Erdnüsse, E- Haselnuss, F- Milch, G- Schalenfrüchte, H- Sellerie,
I- Senf, J -Soja, K- Schwefeldioxid und Sulfit, L- Laktose



Gaststätte | Bowling | Catering | Pension

Kleine Dessert-Eis-Karte

2 hausgemachte Quarkkeulchen
mit Apfelmus, dazu 1 Kugel Vanilleeis
und Sahne (A,B,F,D)
8,90 €

Hausgemachtes Blaubeer – Limetteneis
auf Fruchtspiegel (F,D)
9,90 €

Eisschokolade oder Eiskaffee
(1 Kugel Vanilleeis mit Sahne) (F,A,B,D)
5,90 €

Eis mit heißen Himbeeren
(2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne) (F,A,B,D)
7,90 €

Schlemmerbecher
(3 Kugeln Eis Vanille, Schokolade, Haselnuss,
mit Sahne und Schokosobe) (A,B,F,D)
8,50 €

Schweden-Eisbecher
(3 Kugeln Eis Vanille, oder Schokolade
mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne) (A,B,F,D)
9,50 €

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff; 2. Konservierungsstoffe; 3. Antioxidationsmittel; 4. Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt;
7. mit Phosphat, 8. Milcheiweiß; 11. Süßungsmittel
Allergene: A-Glutenhaltiges Getreide Weizen, B-Eier, C-Fisch, D-Erdnüsse, E-Haselnuss, F-Milch, G-Schalenfrüchte, H-Sellerie,
I-Senf, J-Soja, K-Schwefeldioxid und Sulfid, L-Laktose