

## Vorspeisen/Salate

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

großer gemischter Salat  
mit gebratenen Garnelen  
(hausgemachten Joghurt-Dressing) (F,A,B,C)  
17,90 €

Würzfleisch mit Baguette (A,F)  
6,90 €

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

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

Spargelcremesuppe (F)  
6,90 €



Gaststätte | Bowling | Catering | Pension

## Fleischlos

frischer weißer Spargel  
mit Salzkartoffeln  
dazu Sauce Hollandaise<sup>(F)</sup>  
17,90 €

gebratene Gnocchi mit Bärlauch-Sahnesoße  
und Salatbeilage <sup>(A,B,F)</sup>  
15,50 €

## Spargelgerichte

Rinderzunge  
mit frischen weißen Spargel  
und Kartoffelkroketten <sup>(K,A,B)</sup>  
25,90 €

„Schnitzel vom Schwein  
mit frischen weißen Spargel  
dazu Petersilienkartoffeln <sup>(A,B,F)</sup>  
24,90 €

Portion weißer Spargel  
8,50€

Wir servieren zu jedem Spargelgericht Sauce Hollandaise <sup>(F,B)</sup>

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

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff; 2. Konservierungsstoffe; 3. Antioxidationsmittel; 4. Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt;  
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

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

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

gegrillte Lamm-Haxe  
mit Speckbohnen und Kartoffelklöße (H,K,A,B,F)  
25,90€

Rinderroulade nach „Hausfrauen Art „  
dazu Rotkohl mit Kartoffelklöße (L,H,A)  
21,90 €

Gänsekeule  
mit Rotkohl und Kartoffelklöße (K,B)  
24,90 €

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

Zanderfilet  
mit Bärlauch-Sahne-Sauce  
Bandnudeln dazu Salat der Saison (F,A,B,C)  
23,90 €

### Mitnahme von Speisen

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

# Kinderkarte

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

**Ronja´s Räuberschmaus**  
**(Schnitzel, Pommes, Ketchup)** (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-Hasselnuss, 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 €

Eissschokolade 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,