



Suppen

- Tomatensuppe** 5,50 €
mit Crème fraîche und Brot
(Milcherzeugnisse, Gluten)
- Wildkräutersuppe** 5,50 €
mit Crème fraîche, Brot und Kräutercrôutons
(Milcherzeugnisse, Gluten)
- Soljanka im Löwenköpfchen** 6,50 €
mit Kassler, Crème fraîche
und rustikalem Bauernbrot
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

Kleine Gerichte und Vorspeisen

- Anti Pasti „vegetarisch“** 13,70 €
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln,
getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella- Spieß und Oliven
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Gemischte „Anti Pasti“ Platte** 15,50 €
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln,
getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella, Carpaccio,
Parmaschinken & italienische Salami, Oliven und Brotkorb
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef (100g)** 14,80 €
auf einer bunten Salatkomposition mit Remouladensauce
und Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- SAISONANGEBOTE...**
- Blumenkohl-Pfifferling-Gratin** 14,20 €
mit Parmesan gratiniert auf Röstitalern
am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse)
- Penne mit Pfifferling-Rahm** 13,50 €
mit Johannisbeeren und Kräutern
und Parmesan
(Milcherzeugnisse)
-



Salate

Salatkomposition mit Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel 14,20 €
und gebackener Rote Beete mit fruchtigem Orangendressing
(Milcherzeugnisse)

Fitness-Salat mit Früchten und gegrillter Hähnchenbrust 15,80 €
mit Teriyaki marinierte, gegrillte Hähnchenbrust an
Wildkräutersalaten, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika,
Früchte der Saison und Sesamsaaten
mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüse der Saison und Risolée kartoffeln 12,90 €
in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt
mit Kräuterquark
(Milcherzeugnisse)

Zucchini-Puffer 13,20 €
mit Joghurt-Gurken-Knoblauch-Dip
am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse)

Klausen-Burger mit Ziegenkäse im Sesammantel, 15,90 €
gebackener Rote Beete, Rucola und Feigensenf-Dressing
und Rotkrautsalat am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Superfood-Gemüsebrätlinge mit Kichererbsen, 13,80 €
Möhren und Fetakäse auf Möhrenkrautpesto
am Salatbouquet mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette
und Kräuterquark zum Dippen.
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

SAISONANGEBOT...
Superfood-Gemüsebrätlinge auf Schmorgurken, 14,80 €
mit gebackener Rote Bete und Gemüsereis



Hauptgerichte mit Fisch

Gegrilltes Lachsfilet (200g) am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	20,50 €
SAISONANGEBOTE... Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken an Gemüsereis	18,50 €
Gegrilltes Lachsfilet (200g) mit Pfifferlingen und Risoléekartoffeln mit Kräuterquark und Kräuterbutter <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	27,50 €

Hauptgerichte mit Fleisch

Hähnchenbrust auf fruchtiger Mango-Kokos-Sauce (160g) mit roter Paprika und Frühlingslauch an Gemüsereis	16,20 €
Roastbeef mit Remouladensauce (180g) mit Risoléekartoffeln und Kräuterquark am Salatbouquet <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	22,50 €
„Der Klausen-Burger“ (180g) mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda roten Zwiebeln, Rucola und Risoléekartoffeln mit Kräuterquark <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	15,90 €
Original Wiener Schnitzel an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	21,50 €
Argentinisches Rumpsteak am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	
	200 g 24,50 €
	250 g 28,50 €
	300 g 32,50 €

Gerichte mit frischen Pfifferlingen zzgl. 7,- € pro Portion.



und unsere Klassiker...

„Die Currywurst“

11,90 €

Zwei Currywürste im Darm
mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark
(Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)

„Das Theaterabendbrot“

13,20 €

Rustikale Bauernbrote, reichhaltig belegt
mit Wurst und Käse, dazu ein Spiegelei und Gewürzgurke
(Gluten, Konservierungsstoffe, Milcherzeugnisse)

Der süße Abschluss

Tiramisu

3,50 €

im Weckgläschen
(Milcherzeugnisse,Gluten, Konservierungsstoffe)

Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern

7,50 €

mit Vanilleeis und Früchten
(Milcherzeugnisse,Gluten)

Dessertvariation zum Naschen

12,50 €

Das Dessert zum Teilen
(Milcherzeugnisse,Gluten, Konservierungsstoffe)



Eisvariationen & Kuchen

Schwarzwaldbecher <i>Vanille- & Schokoladeneis, mit Kirschen, Sahne und Kirschlikör</i> <small>(Milcherzeugnisse)</small>	7,50 €
Banana Split <i>Vanille- & Schokoladeneis, Stracciatella, mit Banane, Sahne und Schokoladensauce</i> <small>(Milcherzeugnisse)</small>	6,50 €
Schwedenbecher <i>Vanilleeis, Apfelmus, Sahne und Eierlikör</i> <small>(Milcherzeugnisse)</small>	7,00 €
French Orange <i>Vanilleeis mit in Orangenlikör marinierten Orangenfilets, Orangensaft und Sahne</i> <small>(Milcherzeugnisse)</small>	7,50 €
Gemischtes Eis <i>wahlweise Vanille, Schokolade, Erdbeere mit Obstsalat, Mandelsplittern und Sahne</i> <small>(Milcherzeugnisse, Gluten, Nüsse)</small>	6,50 €
Hausgebackener Kuchen <i>nach Tagesangebot</i>	ab 3,50 €
