



---

## Suppen

<b>Kürbissuppe mit Crème fraîche</b> und Brot	<b>5,50 €</b>
<b>Wildkräutersuppe</b> mit Crème fraîche, Brot und Kräutercrôutons <small>(Milcherzeugnisse, Gluten)</small>	<b>5,50 €</b>
<b>Soljanka im Löwenköpfchen</b> mit Kassler, Crème fraîche und rustikalem Bauernbrot <small>(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)</small>	<b>6,50 €</b>

## Kleine Gerichte und Vorspeisen

<b>Anti Pasti „vegetarisch“</b> gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella- Spieß und Oliven <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	<b>13,70 €</b>
<b>Gemischte „Anti Pasti“ Platte</b> gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella, Carpaccio, Parmaschinken & italienische Salami, Oliven und Brotkorb <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	<b>15,50 €</b>
<b>Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef (100g)</b> auf einer bunten Salatkomposition mit Remouladensauce und Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	<b>14,80 €</b>
<b>SAISONANGEBOTE...</b>	
<b>Kürbis-Petersiliensalat</b> mit Paprika, Tomate, rote Zwiebeln und Pinienkerne	<b>10,50 €</b>
<b>Kürbis-Spinat-Gratin</b> mit Erdnüssen	<b>14,20 €</b>
<b>Blumenkohl-Marktgemüse-Gratin</b> mit Parmesan gratiniert auf Röstitalern am Salatbouquet <small>(Milcherzeugnisse)</small>	<b>14,20 €</b>

---

## 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 Risoléekartoffeln** 12,90 €  
in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt  
mit Kräuterquark  
(Milcherzeugnisse)

**Klausen-Burger mit Ziegenkäse im Sesammantel,** 15,90 €  
gebackener Rote Beete, Rucola und Feigensenf-Dressing  
und Kürbissalat 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)

**Knödelpfanne mit Champignon-Rahm** 12,50 €  
und Parmesan überbacken am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse)

## Hauptgerichte mit Fisch

**Gegrilltes Lachsfilet (200g)** 20,50 €  
am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln,

---



Kräuterquark und Kräuterbutter

(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

**SAISONANGEBOTE...**

**Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisgemüse**

**18,50 €**

an Gemüsereis und Salatbouquet

**Gegrilltes Lachsfilet (200g) mit Kürbisgemüse**

**27,50 €**

und Risolée kartoffeln mit  
Kräuterquark und Kräuterbutter

(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

**Hauptgerichte mit Fleisch**

**Hähnchenbrust auf fruchtiger Mango-Kokos-Sauce (160g)**

**16,20 €**

mit roter Paprika und Frühlingslauch  
an Gemüsereis

**Roastbeef mit Remouladensauce (180g)**

**22,50 €**

mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark  
am Salatbouquet

(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

**„Der Klausen-Burger“ (180g)**

**15,90 €**

mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda  
roten Zwiebeln, Rucola und Risolée kartoffeln mit Kräuterquark

(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

**Original Wiener Schnitzel**

**21,50 €**

an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

**Argentinisches Rumpsteak**

am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln,  
Kräuterquark und Kräuterbutter

(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

**200 g**

**24,50 €**

**250 g**

**28,50 €**

**300 g**

**32,50 €**

**Gerichte mit Kürbisgemüse zzgl. 6,50 € 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)

**Schoko-Apfel-Beignets**

**7,50 €**

mit Vanilleeis

**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

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

---