



Suppen

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

Kleine Gerichte und Vorspeisen

Anti Pasti „vegetarisch“ gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella- Spieß und Oliven <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	13,70 €
Gemischte „Anti Pasti“ Platte gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella, Carpaccio, Parmaschinken & italienische Salami, Oliven und Brotkorb <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	15,50 €
Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef (100g) auf einer bunten Salatkomposition mit Remouladensauce und Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)</small>	14,80 €
Spargel auf Kartoffelrösti (150g) mit Hollandaise und Parmesan gratiniert auf Kartoffelrösti <small>(Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)</small>	13,50 €
Spargel auf Kartoffelrösti (150g) im Parmaschinkenmantel mit Hollandaise und Parmesan gratiniert auf Kartoffelrösti <small>(Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)</small>	14,70 €



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, Sprossen 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)

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

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



Hauptgerichte mit Fisch

Gebratene Maischolle (400g) 16,50 €

mit einer Weißwein-Tomaten-Knoblauch Sauce
und Beilagen nach Wahl:
Risoléekartoffeln und Marktgemüse
oder Risoléekartoffeln und Salat

Gegrilltes Lachsfilet (200g) 20,50 €

am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln,
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 Risoléekartoffeln und Kräuterquark
am Salatbouquet
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

„Der Klausen-Burger“ (180g) 15,90 €

mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda
roten Zwiebeln, Rucola und Risoléekartoffeln mit Kräuterquark
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

Original Wiener Schnitzel 21,50 €

an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

Argentinisches Rumpsteak

am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln,
Kräuterquark und Kräuterbutter
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

200 g	24,50 €
250 g	28,50 €
300 g	32,50 €



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

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 €
