

Liebe Gäste,
jede Jahreszeit hat ihre Spezialitäten,
die wir Ihnen frisch auf den Tisch
zaubern möchten.

Wir empfehlen Ihnen das

:Catalpa-Menü

Wählen Sie:

ein 3-Gang-Menü zu € 29,50 oder
ein 4-Gang-Menü zu € 35,00

aus den vorhandenen Komponenten.

Für weniger Gänge berechnen wir die in der Karte
angegebenen Einzelpreise.

Wir wünschen GUTEN APPETIT!

Zu allen Speisen reichen wir:

Frischkäse⁸
und
Butter⁸

dazu warmes Brotkonfekt⁶

. Salate & Vorspeisen .

Feldsalat

in Balsamico-Vinaigrette
mit gerösteten Weißbrotwürfeln
und Speck-Chips
A,G,F,I,J,8,14

€ 8,50

knackige Blattsalate

mit Tomaten, Radieschen und Paprikastreifen,
in French-Dressing, dazu gebratene Hähnchenbrust
und frisches Baguette
A,C,G,J,8

€ 13,50

Carpaccio vom Lachs

mit Kräutermarinade, Kirschtomaten, Rauke
und gehobeltem Parmesan
D,G,I,J,8

€ 15,50

. Suppen .

Pastinaken-Birnensuppe

mit Sahnehaube
und gerösteten Mandelblättern
G,H,I,8

€ 6,50

Topinambur Süsschen

mit geräucherten Lachsstreifen
D,G,I,8

€ 7,50

Essenz von Strauchtomaten

mit Maultaschen
und Gemüseperlen
A,C,G,8

€ 7,50

. Fleisch .

Schweinefiletspitzen

mit frischen Champignons in Kerbelrahmsoße,
dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Kräuter-Kartoffelrösti
G,I,8

€ 15,50

(*€ 8,50)

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
A,C,14

€ 19,50

(*€ 10,50)

Argentinisches Rumpsteak 200 gr.

mit grüner Pfeffersoße,
Speckbohnen und Kartoffelgratin
C,F,G,I,J,8

€ 23,50

. Fisch & Meeresfrüchte .

gedünstetes Wels Filet

auf Gemüsestreifen, mit Safran-Buttersoße und Petersilienkartoffeln
D,G,I,8

€ 18,50

(*€ 10,50)

gebratenes Steinbeißer Filet

auf geschmolzenem Tomaten-Zwiebelgemüse,
mit Kräuterkruste und Kartoffelgnocchi
A,C,D,G,8

€ 19,50

(*€ 11,50)

Zanderfilet

im Speckmantel gebraten, auf Balsamico-Linsengemüse, mit Risolée-Kartoffeln
D,G,I,8,14

€ 23,50

(*€ 13,50)

*= Preis für eine halbe Portion

- Preise inklusive gesetzl. MwSt. & Service -

. Pasta & Vegetarisch .

„Spaghetti aglio e olio“

Spaghetti in leichtem Knoblauchöl, mit Paprikastreifen, Chili
und gehobeltem Parmesan

A,C,G,8

€ 8,50

(*€ 5,00)

gebratene Polenta Taler

auf Paprika-Tomatengemüse, mit geriebenem Schafkäse gratiniert
und Rosmarinkartoffeln

A,C,G,I,8

€ 10,50

. Dessert .

Rote Grütze aus der Heide

mit Bourbon-Vanilleeis

C,G,H,8

€ 6,50

warme Apfelkrapfen

mit Vanillesoße und Walnusseis

A,C,G,H,8

€ 7,50

Vanille-Himbeertropfen

mit Pistazieneis und frischen Früchten

A,C,G,H,8

€ 8,50

. Käse .

kleine Käseauswahl

mit frischen Früchten,

Brot und Butter

A,G,H,I,J,2,8

€ 9,50

. Kinder-Karte .



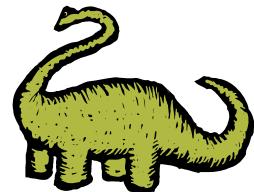
Vom „Herrn der Ringe“: Spaghetti à la Frodo
mit Tomatensauce
I, J

€ 3,50



Benjamin Blümchens Rostbratwürstchen
mit einer Scheibe Butterbrot
J, 2, 3, 14

€ 3,50



Gemüseteller

- wie ihn die riesigen Dinosaurier lieben -

€ 3,00



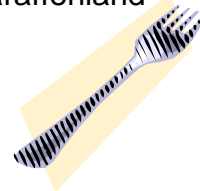
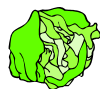
Harry Potters zauberhafter Pfannkuchen
gefüllt mit Konfitüre und Puderzucker
A1, C, G, 8

€ 2,50



Schnitzel für den „König der Löwen“
mit wilden Erbsen, Pommes frites
und rascheligen Salaten aus dem Schlaraffenland
A1, C, G, 8

€ 5,50



„Räuberteller“

1 Teller für kleine Leckereien, die Du von Mamas & Papas Teller „erräuberst“
- ohne Berechnung -

... und zum Dessert

Eisbecher „Lars“ - der kleine Eisbär -
mit bunten Früchten
F, G

€ 2,50



Bibi Blocksbergs Obstsalat

€ 2,50



- Preise inklusive gesetzl. MwSt. & Service -

Hinweise für Allergiker

Information for persons suffering from an allergy or food intolerance

Liebe Gäste,

gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie folgt:

A Glutenhaltiges Getreide

A1 Weizen

A2 Roggen

A3 Gerste

A4 Dinkel

A5 Hafer

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohne

G Milch (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte

H1 Mandel

H2 Haselnuss

H3 Walnuss

H4 Paranuss

H5 Pecannuss

H6 Pistazie

H7 Kaschunuss

H8 Makadamianuss

I Sellerie

J Senf und Senf-Saat

K Sesamsamen

L Lupinen

M Schwefeldioxid und Sulfite

N Weichtiere

Des Weiteren können unsere Speisen Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Alkohol, natürlichen Farbstoffen, Salz, Rauch sowie Bindemittel wie Xantan und Pektin enthalten.

Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmitteln können wir nicht ausschließen. Eine vollständige Übersicht der angebotenen Speisen und enthaltenen Hauptallergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Küchenteam. Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Dear guests,

in accordance with the EU Food Information Regulation 1169/2011 (LMIV) we record food with ingredients that can cause allergic reactions or intolerances as follows:

A Cereals containing gluten

A1 Wheat

A2 Rye

A3 Barley

A4 Spelled

A5 Oats

B Crustaceans

C Eggs

D Fish

E Peanuts

F soybean

G Milk (including lactose)

H Nuts

H1 Almond

H2 Hazelnuts

H3 Walnuts

H4 Brazil nut

H5 Pecan

H6 Pistachio

H7 cashew

H8 Macadamia nut

I celery

J mustard and mustard seeds

K sesame seeds

L lupins

M sulfur dioxide and sulfites

N molluscs

Furthermore, our food can contain traces of soy, nuts, alcohol, natural food coloring, salt, smoke, binding-agents such as pectin and xanthan. We cannot exclude cross-contaminations between foods.

A complete overview of the food offered and the main allergens included is available on request from our kitchen team. Should you have any questions, please feel free to contact us.

Enjoy your meal!

Legende Zusatzstoffe:

¹⁾ mit Farbstoff(en)

⁴⁾ mit Geschmacksverstärker(n)

⁷⁾ mit Phosphat

¹⁰⁾ chininhaltig

¹²⁾ enthält eine Phenylalaninquelle

²⁾ mit Konservierungsstoff(en)

⁵⁾ mit Schwefeldioxid

⁸⁾ mit Milcheiweiß

¹¹⁾ mit Süßungsmittel

¹³⁾ gewachst

³⁾ mit Antioxidationsmittel

⁶⁾ mit Schwärzungsmittel

⁹⁾ koffeinhaltig

¹⁴⁾ mit Nitritpökelsalz

. Alkoholfreies .

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	€ 2,90
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	€ 2,90
Gerolsteiner	0,5 l	€ 4,40
Gerolsteiner Sprudel / Naturell	0,75 l	€ 6,70
Coca Cola	0,3 l	€ 3,30
Coca Cola light	0,3 l	€ 3,30
Fanta	0,3 l	€ 3,30
Spezi	0,3 l	€ 3,30
Granini Apfelsaft	0,2 l	€ 3,00
Granini Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	€ 3,30
Schweppes		
Tonic*	0,2 l	€ 3,20
Bitter Lemon*	0,2 l	€ 3,20
Ginger Ale**	0,2 l	€ 3,20

*chininhaltig / **mit Farbstoff

. Bier .

Radeberger Pils	0,25 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,90
Alsterwasser	0,25 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,90
Hövels Original	0,3 l	€ 3,50
Jever Fun Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,00
Schöffelhofer Weizenbier	0,5 l	€ 4,50
Hefe, kristall, dunkel, alkoholfrei		
Vitamalz Malztrunk	0,33 l	€ 2,30

. Kaffeespezialitäten .

Tasse Kaffee Crème	€ 2,60
Kännchen Kaffee Crème	€ 4,80
Kännchen Kaffee - entkoffeiniert	€ 4,80
Espresso originale	€ 2,60
Doppelter Espresso <small>serviert mit 1 Glas Wasser</small>	€ 3,60
Espresso Macchiato <small>Espresso mit etwas Milch & Milchschaum</small>	€ 2,60
Espresso Corretto Grappa	€ 4,80
<small>Espresso mit einem Schuss Grappa + 1 Glas Wasser</small>	
Cappuccino Italiano	€ 3,10
<small>Original zubereitet mit aufgeschäumter Milch und einem Hauch Kakao</small>	
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Kännchen Schokolade	€ 4,80
Kännchen Tee <small>gern auch vom Teebuffet</small>	€ 4,80

. Digestifs .

Fürst Bismarck Korn	2cl	€ 2,60
Malteserkreuz Aquavit	2cl	€ 2,60
Linie Aquavit	2cl	€ 2,80
Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl	€ 2,80
Nusbaumer		
Kirsch	2cl	€ 3,80
Poire Williams	2cl	€ 3,80
Framboise	2cl	€ 3,80
Pascall Mirabelle	2cl	€ 3,80
Grappa Candolini	2cl	€ 3,80
Fernet Branca/Menta	2cl	€ 2,80
Ramazotti	2cl	€ 2,80
Averna	2cl	€ 2,80
Hennessy Fine de Cognac	2cl	€ 4,50
Calvados Papidoux	2cl	€ 4,50
Hennessy XO	2cl	€ 10,50