

Herzhafte Vorspeisen

**gratinierter Ziegenkäse
auf Rucola mit Himbeervinaigrette**

€ 9,90

**Tappas Teller
verschiedene Leckereien aus der Mediterranen Küche**

€ 9,90

**Feurige Gambas in Tomatensugo
mit Knoblauch, frischen Kräutern und Cherrytomaten**

€ 10,90

**Carpaccio vom Angus-Rind
mit Olivenöl und frischem Parmesan**

€ 11,90

Aus der Suppenküche

**Kräftige Hühnerbouillon
mit Gemüseeinlage**

€ 4,50

**Tomatencremesuppe
unter der Sahnehaube**

€ 4,50

**Zwiebelsuppe nach Art des Hauses
mit Käse überbacken**

€ 4,90

Knackige Vitamine

Gemischter Salat

€ 4,20

**Bunter Gartensalat
mit Thunfisch, Schinken, Käse und Ei**

€ 9,90

**Bunter Gartensalat
mit gebackenem Schafskäse und Peperoni**

€ 10,50

**Bunter Gartensalat
mit gebratenen Putenbruststreifen**

€ 10,90

**Krústchenteller
zwei kleine Schnitzel mit bunten Gartensalaten**

€ 12,50

Vegetarisch

Tagliatelle
serviert auf frischen Rahmchampignons mit Kräutern

€ 8,90

Tagliatelle
mit Pesto und Cherrytomaten

€ 9,90

Gebackene Champignonköpfe
auf Blattspinat, dazu eine Folienkartoffel

€ 10,90

Deftiges für den kleinen Hunger

**Camembert gebacken
mit Krustelpetersilie, Preiselbeeren,
Toast und Butter**

€ 7,90

**Schweizer Wurstsalat
mit Bratkartoffeln**

€ 8,90

**Toast „Hawai“
saftiger Kochschinken mit Pfirsich-Ananas
und Käse überbacken**

€ 8,50

**Lustiger Franzose
saftiger Kochschinken, Schweinemedallions,
überbacken mit Camembert garniert mit Preiselbeeren**

€ 10,90

Neptun lässt grüßen

**Hausgemachter Heringstipp
nach altem Rezept in Senf-Dill-Sauce mit Bratkartoffeln**

€ 9,50

**Schollenfilet „Finkenwerder Art“
mit geröstetem Speck und Krabben
dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat**

€ 15,90

**Salmsteak mit Krebsrahmsauce
auf Blattspinat mit Salzkartoffeln**

€ 16,90

**Zanderfilet auf Kräutersauce
mit Salzkartoffeln und Salatteller**

€ 17,90

**Sylter Fischpfanne
verschiedene Leckereien aus Neptuns Reich
mit Blattspinat und Bratkartoffeln**

€ 19,90

Hauptgerichte

**Schnitzel aus saftigem Schweinerücken
wahlweise
Wiener Art...
Champignonrahmsauce...
feuriger Pfeffersauce.....
gebratene Zwiebeln.....**

€ 12,90

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“

€ 12,90

**Schnitzel „Italienische Art“
mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken**

€ 13,90

**Holzfällersteak
Schweinerückensteak mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei**

€ 14,50

**Cordon Bleu vom Schwein
mit Schinken und Käse gefüllt**

€ 13,90

Hotel-Restaurant Burgschänke **Speisekarte**

**Zartes Putensteak
auf Blattspinat, mit Dijonsensauce**

€ 14,90

**Filetmedaillons von Rind und Schwein
mit Champignons a la creme und Kräuterbutter**

€ 16,90

**Steakpfanne „Burgschänke“ 250 gr.
von Schwein, Rind und Pute
mit verschiedenen Saucen**

€ 16,50

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce

€ 14,90

Steaks vom argentinischen Weideochsen

Rumpsteak	200 gr.	€ 18,50
Rumpsteak	250 gr.	€ 21,50
Filetsteak	200 gr.	€ 24,90
Filetsteak	300 gr.	€ 29,90

Düsseldorfer Senfrostbraten
mit gebratenen Zwiebeln und frischen Champignons a la creme

€ 19,90

Zu allen Steaks reichen wir
wahlweise Kräuterbutter, Portweinjus, Knoblauchsauce oder
Pfeffersauce

Zu allen Hauptgerichten wahlweise
.....Pommes frites
.....Kroketten
.....Schupfnudeln
.....Bratkartoffeln
.....Basmati Reis
.....hausgemachte Spätzle
.....Folienkartoffel mit Sour Cream

Tagesgemüse, Blattspinat oder einen gemischten Salatteller

Dessert

Gemischter Eisbecher
ohne Sahne € 3,50
mit Sahne € 4,00

Vanilleeis mit Sahne
wahlweise heiße Kirschen, heiße Rumtopfrüchte oder
Schokoladensauce

€ 5,90

Walnuss Parfait
auf Nougatspiegel

€ 5,90

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

€ 5,90

Pana Cotta mit Beerencocktail

€ 5,20

Dessertvariation „Burgschänke“
verschiedene süße Leckereien

€ 7,50