

## *Vorfreude ist die schönste Freude*

Getrüffeltes Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Kichererbsenbällchen	6,50
Wildes Vitello mit zarten Scheiben vom Wildschweinbraten aus heimischen Revieren, würziger Thunfisch-Kapern-Sauce und Salatbouquet	9,80
Carpaccio von eingelegter Roter Bete mit Buttermilchdressing, buntem Salat, Walnüssen und Grana Padano (auf Wunsch auch Vegan)	8,90
Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Honig, Blattsalaten und fruchtigem Mango Chutney	8,90

## *Genussbrett*

*Unsere Empfehlung vorweg*

Genießen Sie eine Kostprobe von jeder unserer Vorspeisen. Einzeln angerichtet in kleinen Schälchen und serviert auf einem Bambusbrett	9,80
---	------

## *Genussbrett für zwei*

Doppelter Genuss für 2 Personen zum Teilen	17,90
--	-------

## *Sitzenbleiber Menü*

3 Gänge Menü mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert nach Wahl	32,00
--	-------



Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

## *Trendküche*

### **Teuflisch gut**

Gegrillte Hähnchenbrust auf Pasta mit Paprika, Tomate, Crème fraîche, frischen Pfefferkörnern und Marktgemüse 13,50

### **Stormi Premium 2019**

Zart geschmorter Sauerbraten vom Holsteiner Rind mit Madeira-Dörripflaumen, Marktgemüse und Kartoffelzigarre 14,90

### **Singapur Gambas**

Gebratene Riesengarnelen auf Pasta mit Kokosmilch, gelbem Thai Curry, Baby-Mangold und Erdnuss Crunch 16,50

### **Meeresbiologie**

Gegrilltes Filet vom Seelachs mit Hammoorer Allerlei, Kokosmilch, Limettencurry und Junglauch-Kartoffelstampf 16,50

## *Vegetarisch*

### **Scharfer Gärtner**

Pasta mit Paprika, Tomate, Crème fraîche, frischen Pfefferkörnern und Marktgemüse 9,50

## *Vegan*

### **Trendsetter**

Pasta mit Kokosmilch, gelbem Thai Curry, Baby-Mangold und Erdnuss Crunch 9,50



Alle Preise in Euro inkl. 19 % Mwst. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

# *Dorfschule Sommermenu*

Genussreiches Nachsitzen in 5 Gängen

## **Biologiestunde**

Buntes Gemüse-Carpaccio mit Rucola,  
gerösteten Walnüssen und Sauerrahmdressing

## **Suppenkasper**

Getrüffeltes Schaumsüppchen von Steinpilzen  
mit Kichererbsenbällchen  
und Hanf-Karamell-Sprinkles

## **Klassenzimmer Wundertüte**

Gegrillte Riesengarnelen mit Pep und Pop

## **Lieblingsgericht des Schuldirektors**

Zart geschmorter Sauerbraten vom Holsteiner Rind  
mit Madeira-Dörripflaumen, Marktgemüse  
und Kartoffelstrudel

## **Maltes süße Versuchung**

Feine Dessertvariation mit saisonalen Kreationen  
unseres Küchenchefs

pro Person 34,50



---

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung  
gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

## *Klassiker mit Bratkartoffeln*

Rosa Roastbeefscheiben (kalt)  
mit Remouladensauce,  
Salatgarnitur und Gewürzgurke 16,90

Knusperschnitzel vom Jungschwein  
mit Zitrone und buntem Salat 14,50

Dazu ein Spiegelei 1,50

Gefülltes Cordon Bleu vom Jungschwein mit  
Käse, Schinken, Zitrone und buntem Salat 16,90

*Wahlweise servieren wir Schnitzel und Cordon Bleu  
mit Preiselbeeren oder Remoulade*

### **Klassenzimmer Schmaus**

Roastbeef, Sauerfleisch, Knusperschnitzel,  
Spiegelei, Salatgarnitur, Remoulade  
und Gewürzgurke 18,50

### **Oma Annes Sauerfleisch**

mit Remoulade, Gewürzgurke und Salatgarnitur 12,90

Knuspriger Backfisch mit Zitrone,  
Remoulade und buntem Salat 14,50

Sie können zu Ihren Bratkartoffelgerichten  
auch gerne frisches Marktgemüse als  
Austausch zum Salat bestellen 1,50



## *Salate*

Vorspeisensalat	4,90
Großer Salat	10,50
+ Hähnchenbrust	12,50
+ kross panierte Hähnchenbrust	13,50
+ Hirtenkäse im Kartoffelmantel, Honig, Chutney	13,90

Wahlweise mit Sauerrahmdressing oder fruchtiger Apfelvinaigrette.

## *Für unsere kleinen Mitschüler*

<b>Erdkunde</b>	
Pommes mit Ketchup oder Majo	3,90
<b>Klassenkasper</b>	
Schnitzel mit Pommes und Ketchup	7,50
<b>Überflieger</b>	
Frisch panierte Hähnchennuggets mit Pommes und Ketchup	7,50
<b>Lehrers Liebling</b>	
Kleiner Pfannkuchen mit Zimtzucker und Apfelmus	4,90

Hinterher bekommen die Kleinen eine Kugel Vanilleeis mit Streuseln.



---

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

## *Süßer Schulabschluss*

**Auflauf von belgischer Schokolade**  
mit Kirschen und Bourbon-Vanilleeis 7,90

### *Unsere Empfehlung*

**Pfannenfrischer Kaiserschmarrn**  
mit Rumrosinen, Zimtpflaumen  
und Bourbon-Vanilleeis 7,90

Chefkoch Björn hat seinen Küchenmeistertitel in der österreichischen Steiermark erlangt und von dort das perfekte Rezept für diese luftige und sündhaft leckere Mehlspeise mitgebracht .

**Heiße Zimtpflaumen**  
mit Walnusseis und Schlagsahne 6,90

**Anja-Cino**  
mit geeistem Latte Macchiato, Bourbon-Vanilleeis,  
Schlagsahne und Karamellsauce 4,90

**Schoko-Cino**  
mit kräftigem Kakao, Bourbon-Vanilleeis,  
Schlagsahne und Schokosauce 4,90

**Tropenbecher**  
mit Mangosorbet, Südfrüchten,  
Bananen Nektar und Kiwisirup  
(vegan) 6,50



---

Alle Preise in Euro inkl. 19 % Mwst. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.



## *Aperitif- und Cocktailkarte*

Unsere Prosecco Cocktail Kreationen  
gerne auch als alkoholfreie Variante 4,50

**Feueralarm** (Maracuja, Granatapfel, Limette)

**Klassenbester** (Rhabarber, Björns Holunderblütensirup)

**Schluckimpfung** (Erdbeere, Orange)

**Streber Spezial** (Portwein, Amaretto, Cranberry)

Aperol Spritz, Hugo oder Campari Orange 6,90

Sherry oder Martini verschiedene Sorten 5,50

Martini Cocktail mit Olive und Zitrone auf Eis (Gin oder Wodka) 6,00

## *Unsere Ginsorten und Botanical Cocktails*

**Hendrick's aus Schottland**  
mit Gurke und Tonic 8,90

**Tonka aus Deutschland**  
mit Limette und Tonic 8,90

**Bombay Sapphire aus England**  
mit Zimtstange, Orange und Tonic 8,90

Sie dürfen wählen zwischen Tonic Water von Schweppes und Thomas Henry.  
Wir bieten weitere Ginsorten im Wechsel an, ausgesucht von unserem Gin-  
liebhaber Norman.



---

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung  
gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.



## *Bier*

Krombacher Pils vom Fass oder Alsterwasser	
Klein 0,3 l	3,20
Gross 0,5l	4,90
Ratsherren Rotbier vom Fass	
rubinrot und malzig mit milder Hopfigkeit	
Klein 0,3 l	3,50
Gross 0,5 l	5,10
Ratsherren Zwickel vom Fass	
süffig, trüb mit milder Frische	
Klein 0,3 l	3,50
Gross 0,5 l	5,10
Krombacher Weizen / Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,50
Krombacher Alkoholfrei 0,33 l	3,20

Softgetränke enthalten teilweise Süßstoff, Koffein und Chinin.

## *Digestif und Spirituosen*

Aquavit, Helbing Kümmel 2 cl	2,50
Jägermeister, Ouzo, Tequila 2 cl	2,50
Fernet Branca, Fernet Menta, Ramazotti, Averna 4 cl	3,50
Baileys, Sambuca 4 cl	3,50
Grappa, Obstbrände, Cointreau 2 cl	4,50
Grand Marnier und alte Whiskeysorten 4 cl	6,50
Rum, Whiskey, Cognac, Wodka 4 cl	4,50



Alle Preise in Euro inkl. 19 % Mwst. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.

## Weissweine

### Grauburgunder Matthias Gaul Pfalz

Nektarine, Pfirsich, leichter Schmelz

Glas 0,2 l 5,50 | Karaffe 0,5 l 11,00 | Flasche 0,75 l 17,50

### Bacchus Feinherb Meitzler Rheinhessen

Stachelbeere, Mango, Lychee

Glas 0,2 l 5,50 | Karaffe 0,5 l 11,00 | Flasche 0,75 l 17,50

### Merlot Rosé Trocken Meitzler Rheinhessen

Cassis, Sauerkirschen, grasige Würze

Glas 0,2 l 5,50 | Karaffe 0,5 l 11,00 | Flasche 0,75 l 17,50

### Riesling Trocken Thörle Rheinhessen

Mineralische Würze, Apfel, Zitrone

Glas 0,2 l 6,50 | Karaffe 0,5 l 13,00 | Flasche 0,75 l 19,50

## Rotweine

### Tempranillo Amanecer Spanien

Dunkle Beeren, fruchtiger Schmelz

Glas 0,2 l 5,50 | Karaffe 0,5 l 11,00 | Flasche 0,75 l 17,50

### Trollinger halbtrocken Escher Württemberg

Erdbeere und Himbeere

Glas 0,2 l 6,50 | Karaffe 0,5 l 13,00 | Flasche 0,75 l 19,50

### Cabernet Shiraz Cape Bridge Südafrika

Schokolade, kräftige Würze, Schattenmorellen

Glas 0,2 l 6,50 | Karaffe 0,5 l 13,00 | Flasche 0,75 l 19,50

### Malbec Gerd Stepp Argentinien

Waldbeeren, zarte Mineralität, kräftige Würze

Glas 0,2 l 6,50 | Karaffe 0,5 l 13,00 | Flasche 0,75 l 19,50



---

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Bei Allergien sprechen Sie bitte vor der Bestellung gerne unseren Service darauf an. Die Küche führt einen Rezeptordner.