

Telefon
04532/278641

Klassenzimmer



Außer Haus Speisekarte

Dienstag bis
Samstag
17-20 Uhr

Vorfriede ist die schönste Freude

Bulliges Vitello mit zarten Scheiben vom Weiderind,
würziger Thunfisch-Kapern-Sauce und Salatbouquet 9,50

Carpaccio von eingelegter Roter Bete mit Kürbiskernöldressing,
buntem Salat, gerösteten Walnüssen und Grana Padano
(auf Wunsch auch vegan) 8,50

Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Honig, Blattsalaten
und fruchtigem Mango Chutney 8,50

Zu den Vorspeisen gibt es unser hausgebackenes Brot

Suppenküche

Linseneintopf mit Wursteinlage 5,50

Erseneintopf mit Wursteinlage 5,50

Authentische Dhal-Linsen-Suppe mit selbstgemachter
Masala Würzmischung von unserem Koch Amy aus Pakistan (Vegan) 5,50

Zu den Suppen gibt es unser hausgebackenes Brot

Klassiker mit Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel Deluxe vom zarten Kalbsrücken*
mit Zitrone, Bratkartoffeln und Salat 19,00

- Dazu ein Biospiegelei 1,50

Gefülltes Cordon Bleu vom Kalbsrücken*
mit Käse, Schinken, Bratkartoffeln, Zitrone und buntem Salat 20,00

- Dazu ein Biospiegelei 1,50

*Wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren

Oma Annes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, Remoulade,
Gewürzgurke und Salatgarnitur 12,00

Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln Remoulade, Gewürzgurke
und Salatgarnitur 17,00

Klassenzimmer Schmaus Roastbeef, Sauerfleisch,
Wiener Schnitzel, Spiegelei, Salatgarnitur,
Bratkartoffeln, Remoulade und Gewürzgurke 18,00

Currywurst von der Landschlachtere Hoose
mit Björns Spezielsauce, Pommes und Mayonnaise 9,50



Telefon
04532/278641

Klassenzimmer

RESTAURANT • FESTSAAL 

Außer Haus Speisekarte

Dienstag bis
Samstag
17-20 Uhr

Winterküche

Rehragout aus der Region mit Steinpilzsauce, Marktgemüse und Butternudeln	18,00
Zarter Tafelspitz vom Holsteiner Kalb mit kräftiger Meerrettichsauce, frischem Marktgemüse und Selleriepüree	20,00
Grünkohl mit Bratkartoffeln und zwei Kohlwürsten von der Landschlachtere Hoose und Senf	12,50

Soul Kitchen

Klassische Rinderroulade mit herzhafter Füllung, Marktgemüse und Selleriepüree	17,00
Kürbis-Grünkernfrikadellen mit Hummus und orientalischem Gemüse Couscous (Vegan)	14,00
Pasta Singapur mit Kokosmilch, Zitronengras, Curry, buntem Gemüse und Erdnusscrunch (vegan)	10,00
- mit gegrillten Hähnchenfilets	13,50
- mit gebackenen Garnelen	17,00

Kunterbuntes

Vorspeisensalat mit Passionsfrucht vinaigrette oder Sauerrahmdressing	5,00
Großer Salat mit Passionsfrucht vinaigrette oder Sauerrahmdressing	10,00
- mit Hähnchenfilet vom Grill	13,50
- mit Hirtenkäse im Kartoffelmantel und Mango Chutney	14,50
- mit gebackenen Garnelen	17,00

Zu den Salaten gibt es unser hausgebackenes Brot

Süßer Schulabschluss

Halbflüssiger Auflauf von Belgischer Schokolade mit Tonka-Kirschen und Bourbon-Vanillesauce	8,00
Crémiger New York Cheesecake im Glas mit Keks-Crumble und fruchtiger Erdbeersauce	6,50



Telefon
04532/278641

Klassenzimmer

RESTAURANT • FESTSAAL 

Außer Haus Speisekarte

Dienstag bis
Samstag
17-20 Uhr

Für die lütten Schüler

Erdkunde Pommes mit Ketchup oder Majo	3,50
Klassenkasper Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup	7,00
Überflieger Frisch panierte Hähnchennuggets mit Pommes und Ketchup	7,00

Wir bieten in unserem Restaurant selbstgekochte und im Glas eingeweckte Leckereien, Softgetränke und unsere Weine zum Mitnehmen an, schaut euch gerne bei eurem Besuch in unserem „Klassenzimmer Shop“ um.

Bargtheider Bier bei uns in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich



Gerne könnt ihr auch Gutscheine
„für das kulinarische Nachsitzen bei uns“ an Freunde und Familie verschenken.

