

Vorfreude ist die schönste Freude

Getrübtes Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Falafelbällchen und Hanf-Karamell-Sprinkel	8,50
Wildes Vitello mit zarten Scheiben vom Hirschkalb, würziger Thunfisch-Kapern-Sauce und Salatbouquet	13,00
Carpaccio von eingelegter Roter Bete mit Kürbiskernöldressing, buntem Salat, gerösteten Walnüssen und Grana Padano (auf Wunsch auch vegan)	11,00
Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Honig, Blattsalaten und fruchtigem Mango Chutney	12,00



Kunterbuntes

Vorspeisensalat	7,00
Großer Salat	13,00
- mit Falafelspieß (vegan), Hähnchenbrust oder Hirtenkäse im Kartoffelmantel und Mango Chutney	+ 6,00

Wahlweise mit Passionsfruchtvinaigrette oder Sauerrahmdressing.

Hauptfächer

Halbe deutsche Bauernente mit Orangensauce, Rotkohl, Klößen und Bratapfel	28,00
Sauerbraten vom Buchenhof-Rind mit Selleriepüree und Speckpflaumen	29,00

Hirschkalbsteaks mit Preiselbeer-Pfeffersauce, Rosenkohl und Maronen	29,00
Lachsfilet mit Currysauce, Gemüsestreifen und Sambal-Limetten-Püree	27,00
Pasta Singapur mit Currysauce, Gemüsestreifen und Erdnusscrunch (vegan)	14,00
- mit Hähnchenbrust	+ 6,00



Klassiker

Wiener Schnitzel Deluxe vom Kalbsrücken	24,00
Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Käse und Schinken	27,00
- dazu ein Biospiegelei	2,50

Serviert mit Bratkartoffeln, Salat und wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren.

Für unsere kleinen Mitschüler

Erdkunde Pommes mit Ketchup oder Majo	5,00
Klassenkasper Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup oder Mayo	9,00
Überflieger Frisch panierte Hähnchennuggets mit Pommes und Ketchup oder Mayo	9,00
Lehrers Liebling Kleiner Pfannkuchen mit Zimtucker und Apfelmus	6,00

Süßer Schulabschluss

Auflauf von belgischer Schokolade mit Tonka-Kirschen und Bourbon-Vanilleeis	9,00
Pfannenfrischer Kaiserschmarrn nach Originalrezept aus der Steiermark mit Rumrosinen, Zimtpflaumen und Bourbon-Vanilleeis	9,00
Heiße Zimtpflaumen mit Walnusseis und Schlagsahne	7,00
Kleines Gedicht mit Früchesorbet, hausgemachtem Orangenlikör und Gin (vegan)	9,00
Dessertvariation à la Chef	13,00



1796 – Bau der Volksschule Hammoor



1966 – Schließung der Dorfschule



Heissgetränke

Tasse Kaffee / Kaffee koffeinfrei	2,50
Kännchen Kaffee / Kaffee koffeinfrei	4,00
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato	3,00
Doppelter Espresso Macchiato	4,50
Cappuccino	3,50
Café Crema	3,50
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,50
Glas Tee verschiedene Sorten	3,00
Heiße Schokolade dunkel oder weiss	4,00

Wasser und Softgetränke*

Bismarck Gourmet feinperlig oder still	0,25 l	2,50
	Große Flasche 0,75 l	7,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l	3,50
Schweppes: Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,00
Säfte und Fruchtspezialitäten		
Orange, Kirsche, Banane, Rhabarber, Maracuja, Apfel, Johannisbeere, KiBa		

Beide Größen auch als Schorle.

Bier

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

* Softgetränke enthalten teilweise Süßstoff, Koffein und Chinin.

Aperitif- und Cocktailkarte

Unsere Secco Cocktail Kreationen		
(gerne auch als alkoholfreie Variante)	0,1 l	5,50
Feueralarm (Maracuja, Granatapfel, Limette)		
Klassenbester (Rhabarber, Holunderblütensirup)		
Schluckimpfung (Erdbeere, Orange)		
Englischlehrer mit Pimms, Ginger Ale, Gurke, Minze und Zitrone	0,25 l	8,00
Lillet mit Himbeeren und Wild Berry	0,25 l	8,00
Aperol Spritz, Hugo oder Campari Orange	0,25 l	8,00
Rosarol mit selbstgemachtem Rosenblütensirup, frischer Minze und Secco	0,25 l	8,00
Orange-tini mit selbstbemachtem Orangen-Wehrmutlikör, frischen Orangen und Secco		8,00
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		10,00
Bombay Sapphire aus England mit Zimtstange, Orange und Tonic		10,00
Aktions-Gin		
Wechselnde Bar-Highlights aus Normis Sammlung		11,00
Einer von Vielen		
Erlesene Gin-Kreationen aus Normis Sammlung von über 100 Sorten		12,00

Digestif und Spirituosen

Aquavit, Helbing Kümmel	2 cl	3,00
Jägermeister, Ouzo, Tequila	2 cl	3,00
Fernet Branca, Fernet Menta, Ramazotti, Avera	4 cl	4,00
Baileys, Sambuca	4 cl	4,00
Grappa, Obstbrände, Cointreau	2 cl	6,00
Grand Marnier und alte Whiskeysorten	4 cl	7,00
Rum, Whiskey, Cognac, Wodka	4 cl	6,00



Weissweine

Grauburgunder Schneider/Pfaffmann Pfalz			
Nektarine, Pfirsich, leichter Schmelz			
Glas 0,2 l	7,00	Karaffe 0,5 l	17,00
		Flasche 0,75 l	25,00
Bacchus Feinherb Meitzler Rheinhessen			
Stachelbeere, Mango, Lychee			
Glas 0,2 l	7,00	Karaffe 0,5 l	17,00
		Flasche 0,75 l	25,00
Merlot Rosé Trocken Meitzler Rheinhessen			
Cassis, Sauerkirschen, grasige Würze			
Glas 0,2 l	7,00	Karaffe 0,5 l	17,00
		Flasche 0,75 l	25,00

Rotweine

Trollinger halbtrocken Escher Württemberg			
Erdbeere und Himbeere			
Glas 0,2 l	7,00	Karaffe 0,5 l	17,00
		Flasche 0,75 l	25,00
Cabernet Shiraz Cape Bridge Südafrika			
Schokolade, kräftige Würze, Schattenmorellen			
Glas 0,2 l	8,00	Karaffe 0,5 l	18,00
		Flasche 0,75 l	28,00
Malbec Gerd Stepp Argentinien			
Waldbeeren, zarte Mineralität, kräftige Würze			
Glas 0,2 l	8,00	Karaffe 0,5 l	18,00
		Flasche 0,75 l	28,00

Weitere Weine können Sie bei unserem Servicepersonal erfragen.

