

# MENÜ DES MONATS



## SPARGELCREMESUPPE

Sahnehäubchen  
und Brot

## SPARGEL mit KRÄUTER-MEDAILLON

Drillinge  
Sc. Hollandaise

## PANNA COTTA

**44.50**

---

### Ein kleiner Hinweis für Allergiker....

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie in Form einer separaten Speisekarte gern bei unseren Servicemitarbeiter\*innen

# VORSPEISEN



## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>SPARGELCREMESUPPE</b> <small>G,I,L</small>	<b>8.90</b>
mit Sahnehäubchen   Brot	
<b>ORANGEN-TOMATENSUPPE</b> <small>G,I</small>	<b>8.90</b>
Sahnehäubchen   Brot	
<b>STEINPILZRAHMSUPPE</b> <small>G,I,L</small>	<b>8.90</b>
Sahnehäubchen   Brot	

## SALATE & CO

<b>OLIVEN   SOUR CREME   AIOLI</b> (hausgemacht) <small>A,G,L,M</small>	<b>6.30</b>
Baguette	
<b>DATTELN im SPECKMANTEL</b>	<b>8.90</b>
Salat Bouquet	
<b>KLEINER WILDKRÄUTERSALAT</b>	<b>9.90</b>
Tomate   Gurke   Paprika   Zwiebeln   Kerne Butter   Baguette	
<b>WILDKRÄUTERSALAT mit ZIEGENKÄSE</b>	<b>17.90</b>
Tomate   Gurke   Paprika   Zwiebeln   Nüsse   Honig Butter   Baguette	
<b>WILDKRÄUTERSALAT mit HÄHNCHENBRUST</b>	<b>19.90</b>
Tomate   Gurke   Paprika   Zwiebeln   Butter   Baguette	
<b>VITELLO TONNATO</b> <small>A,B,C</small>	<b>16.90</b>
Kalbsfleisch   Thunfischsauce   Kapern	



# HAUPTGANG



## SCHWEIN

<b>SCHNITZEL</b> C,G,I frische Champions in Madeirarahm Bohnenbündchen mit Speck   Rosmarinkartoffeln	<b>19.90</b>
<b>„KUTSCHERPANNE“</b> A,C,G,I Schweinefilet in Speckstreifen Gemüse   Kräuterbutter   Bratkartoffeln	<b>25.50</b>
<b>„FRIESENSTEAK“</b> A,B,C,G 2 Schweinemedallions belegt mit Schinken   Krabben   Tomaten Kresse und Sauce Hollandaise dazu Bratkartoffeln   Salatteller	<b>28.50</b>

## KALB

<b>PICCATA vom KALB</b> C,G,I,M Tomaten – Pasta   Parmesan   Wildkräutersalat	<b>27.90</b>
<b>WIENER KALBSSCHNITZEL</b> C,G,I,M Kräuterkartoffel   Preiselbeeren   frische Blattsalate	<b>28.90</b>

## RIND

<b>TAFELSPITZ</b> G,I Bohnen   Meerrettichsauce   Salzkartoffeln	<b>25.90</b>
<b>RINDERFILET</b> C,G,I Bohnenbündchen im Speckmantel   Sauce Béarnaise Grand Jus   Rosmarinkartoffeln	<b>39.50</b>
<b>„KLINKERBURGER“</b> A,G,I,J,K,L,M Rinderhack vom Aberdeen Angus im Sesambrötchen Tomaten   Gurken   Salat   Röstzwiebeln Steakhouse – Frites	<b>19.90</b>
• als <b>CHEESEBURGER mit BACON</b>	<b>21.90</b>



# HAUPTGANG



## FISCH

**ZANDERFILET** A,D,G,I,J,L **27.90**

Temeraire - Senfsauce  
Estragon - Rahmkraut | Kartoffelstampf

**GARNELENPFANNE** B,C,I **26.90**

knackiges Gemüse in Kräuterbutter  
frisches Baguette | hausgemachte Aioli | frische Blattsalate

**Lachsfilet | Sesam** **28.90**

Gemüstreifen | Safransauce | Drillinge

## PASTA

**FRISCHE TAGLIATELLE** A,CG,IL **16.90**

Champignons in Steinpilzsauce | Parmesan | VEGETARISCH

• **MIT HÄHNCHENBRUST** **21.90**

**FRISCHE PASTA HUMMERSAUCE** A,B,C,D,F,G,I,L **25.50**

Garnelen | Lachs | Kirschtomaten | Frühlingslauch  
Spinat | Parmesan

# DESSERT



**RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT** C,G **7.90**

Vanilleeis | Sahnehäubchen

**VANILLEEIS GEBACKEN IM MARZIPANMANTEL** C,E **12.50**

dazu Mandeln und Rotweinkirschen | Sahne

**WEISSES MOUSSE AU CHOCOLAT** **9.90**

Mohn | Kirschen | Sahne

**TIRAMISU** hausgemacht **8.90**



# KLINKERBURG

*Das Geniesser-Restaurant im Bahnhof*



VEGETARISCH



VEGAN

# SCHNEGI'S

## EMPFEHLUNGEN



### VORSPEISE

**SPARGELCREMESUPPE** G,I,L **8.90**  
mit Sahnehäubchen | Brot

### HAUPTGANG

**FRISCHER STANGENSPARGEL** **21.90**  
Sc. Hollandaise | Salzkartoffeln  
- Schweineschnitzel oder Schinken **31.50**  
- Kalbsschnitzel **38.50**  
- Lachsfilet **36.90**

**LAMMRÜCKEN unter der BASILUMKRUSTE** A,C,G,L **34.90**  
Grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln | Jus

**KOKOS-CURRYGEMÜSE** A,C,G,I,L **17.00**  
Chutney Reis 

**KALBSLEBER „BERLINER ART“** A,M,C,G **23.90**  
Zwiebel | Äpfel | Pürée | Gand Jus

**SPITZEN vom RINDERFILET mit CHAMPIGNONS** A,M,L,G **28.50**  
Champagner – Senfrahmsauce | Tagliatelle | Salat

**BREMER SEEMANNSLABSKAUS** G,J **24.90**  
Spiegelei | Matjes | Rote Bete | Gewürzgurke

