



Speisen

Frühstück

Täglich bis 11.30 Uhr

Dienstags bis freitags bieten wir Frühstück nach Wahl. Sprecht uns auf unsere **separate Frühstückskarte** an.

An den Wochenenden und Feiertagen, sowie in den Ferien bieten wir unser Frühstücksbuffet an!

Frühstücksbuffet

12,40 €

(Samstags, sonn- und feiertags von 9 bis 11:30 Uhr)

Da kommen alle auf ihre Kosten mit Brot, Brötchen, Säften und Milch, Joghurt, Quark und Müsli, Wurst und Schinken von unserem Metzger Leber, Ei und Käse, Marmelade und Süßem. Alles mit Liebe zubereitet!

(Heißgetränke werden extra berechnet. Brühkaffee, Tee & Kakao füllen wir ohne Aufpreis immer wieder auf)

Ab einer Personenzahl von 6 Personen bieten wir mit Voranmeldung auch werktags gern ein kleines Frühstücksbuffet an!

Mittagskarte

Mittagstisch

9,80 €

Von Dienstag bis Freitag kochen wir unser täglich wechselndes Mittagsgericht. Stets frisch, aktuell und regional. Immer mit einer vegetarischen Alternative. (Das Essen ist um 12 Uhr fertig, solange der Vorrat reicht)

Samstag gibts eine gute Portion hausgemachten Eintopf * mit Brot

7,00 €

Brot und Baguette Täglich bis 17 Uhr.

„Strammer Max“ – Graubrot, Schinken, 2 Spiegeleier	9,50€
„Stramme Lotte“ – Graubrot, Gouda (2), 2 Spiegeleier	9,50€

Unsere **Baguettes** belegen wir *mit Tomaten, Gurken, Blattsalat und mit Salatmayonnaise (4)

„Herrloh“ * mit Gouda (2)	7,60€
„Bremberg“ * mit Kochschinken (4,7,10) und Gouda(2)	8,30€
„Poppenberg“ * mit Salami (4,7) und Gouda (2)	8,50€

fast noch besser: Dein Baguette überbacken + 1,00 €

Vorspeise:

Hausgemachte Aioli mit Baguette	5,50€
---------------------------------	-------

Suppen

Tomatensuppe * mit Sahnehaube und Brot (auch vegan möglich)	4,50€
Gulaschsuppe * mit Brot	6,80€

Salate

Salate der Saison, bunt, knackig, abwechslungsreich und bevorzugt regional. Das Dressing passen wir dem jeweiligen Salat-Angebot und der Saison an.

Salatbeilage	3,00€
Kleiner Salat	6,50€
Gemischter Salat * mit Brot und	
* Kochschinken (4,7,10), und Käse (2)	10,90€
* gebratenen Champignons (auch vegan möglich)	11,70€
* gebratenen Putenstreifen	12,50€

Leichtes, vegetarisches und veganes

Sauerländer Ofenkartoffeln

* mit bunten Salaten und hausgemachten Kräuterquark	9,50€
zusätzlich mit * gebratenen Champignons (auch vegan möglich)	12,00€
* gebratenen Putenstreifen	13,00€
* geräuchertem Lachs	14,50€

Buddha Bowl –vegan oder...

13,50€

„Eine Schale voller kalter und warmer Köstlichkeiten, die sich leicht nach oben wölben – wie der Bauch des Buddha“ (Urban Dictionary)

Bei uns bedeutet das: Knackiger Salat, leckeres Dressing, hausgemachter Hummus, deftiger Sattmacher , Gemüsezauberei und Kerne – immer anders, echt lecker!

Dazu passen: * gebratene Putenstreifen 2,60€

Vegetarisches und veganes

Vegetarischer Cheeseburger 12,00€

* mit einer dicken Scheibe Gouda statt Fleisch, Pommes frites und Krautsalat

Veganer Burger  15,50€

* mit hausgemachtem Rote Bete-Patty, Pommes frites und veganer Mayo

Kartoffelspalten * mit Salat und Kräuterquark (auch vegan möglich) 9,50€

Pasta (Tagliatelle)

* mit frisch gebratenen Champignons und Sahnesoße 13,00€

* mit hausgemachtem Pesto und Parmesan 13,00€

* mit Sahnesoße und Lachs 14,50€

Einfach nun gut!

Bratwurst	* mit Pommes frites (8, 9, 10)	7,80€
Currywurst	* mit Pommes frites (8, 9, 10, 11)	8,50€
Gyrosteller	* mit Pommes frites, Tzatziki, Rot- und Weißkrautsalat	13,20€

Der Hit, seit es Uppu gibt: Unsere *Bungen!!!*

Seit 35 Jahren machen wir unsere Burger mit Blattsalat, Gurke, Tomate, gebratenen Zwiebeln, Salatmayonnaise ⁽⁴⁾ und Currysoße,

Dazu reichen wir Pommes frites ^(8, 9, 10, 11)

Hamburger 11,00€

*mit 100g reinem Rinderhack

Cheeseburger 11,50€

*mit 100g reinem Rinderhack und einer Scheibe Gouda ⁽²⁾

„Giant“ Hamburger 13,50€

*mit 180g reinem Rinderhack

„Giant“ Cheeseburger 14,00€

*mit 180g Rinderhack und einer Scheibe Gouda ⁽²⁾

„Bio Burger“ 17,00€

*mit 200g Bio-Rindfleisch aus der Umgebung

** noch besser als **„Spezial Burger“** mit hausgemachtem Rot- und Weißkrautsalat zusätzlich 2,00€

Vegetarischer Cheeseburger 12,00€

* mit einer dicken Scheibe Gouda ⁽²⁾ statt Fleisch, Pommes frites und Krautsalat

Veganer Burger 15,50€

* mit hausgemachtem Rote Bete-Patty, Pommes frites und veganer Mayo

Schnitzel (paniert, vom Schwein) * mit Pommes frites

Champignon- Schnitzel	16,00€
* mit frischen Champignons in Rahmsoße	
Schnitzel Wiener Art	13,50€
* Schnitzel garniert mit einer Scheibe Zitrone	
Zwiebelschnitzel	15,50€
* Schnitzel pur mit gebratenen Zwiebeln	
Paprikaschnitzel	15,20€
* mit einer Tomaten-Paprikasoße	

Steaks

Wir verwenden bei Rindersteaks ausschließlich Fleisch aus Weidentierhaltung der Marke „Rodeo Ranch Quality“.

- Sollten Sie keinen Wunsch äußern, braten wir Ihr Steak medium.

- Zu allen Steaks servieren wir gebratene Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites.

Rib Eye Steak	28,00€
* 300g aus dem saftigen Kern der Hochrippe	
Rumpsteak	24,60€
* 250g innen zart, außen mit typischen Fettrand	
Tournedos vom Schwein	18,00€
* zarte Medaillons in einer leckeren Sahnesoße	

Alternative Beilagen:

Ofenkartoffeln, Rösti, Kartoffelspalten oder Kroketten 1,00€

Salatbeilage * täglich frisch mit leckerem Dressing 3,00€

Süßes

Warmer Apfelstrudel * mit Eis und Sahne	5,20€
Wiener Quarkstrudel * mit Eis und Sahne	5,20€
frisch gebackene Waffeln	
*mit Puderzucker	2,70€
*mit Sahne	3,20€
*mit Kirschen	4,00€
*mit Kirschen und Sahne	4,50€
*mit Kirschen, Eis und Sahne	5,30€

Eis

aus unserer Eiskarte!

Allgemeines

Kinder – all unsere Gerichte (mit Ausnahme der Steaks) kochen wir auch für Kinder. Kleine Portion, kleiner Preis!

Senioren – natürlich bieten wir auch kleinere Portionen an. Hier ziehen wir 2,00 € vom Gesamtpreis ab.

Kartenzahlungen – ab einem Betrag von 20 € an. Wir akzeptieren keine Kreditkarten.

Allergiker - bei Allergien sprechen sie uns bitte an.

Wir haben eine Deklarationspflicht. Die Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet: 1. Koffein 2. Farbstoff 3. mit Süßstoff Cyclamat, Acesulfam, Aspartam 4. mit Konservierungsstoffe 5. Chininhaltig 6. enthält eine Phenyl-Alanin Quelle 7. Antioxidationsmittel 8. Geschmacksverstärker 9. Milcheiweiß 10. Phosphat 11. Säuerungsmittel 12. Geschwärtzt 13. Taurin

