*Suppen*

***Itzumer Hochzeitssuppe***

*mit Einlage*

*3,90*

***Französische Zwiebelsuppe***

*mit Käsecrouton*

*4,20*

*Vorspeisen*

***„Gegrillter Ziegenkäse“***

-mit braunem Zucker karamellisiert-

auf mariniertem Blattsalat,

dazu hausgemachtes Baguette und Butter

9,50

***„Gebratene Kalbsleber“***

mit Basilikum und Orange,

an marinierten Blattsalaten, Pfefferkirschen und Baguette

10,95

**

*Unsere Klassiker*

***Currywurst***

*mit hauseigener Currysauce und Pommes Frites*

*6,50*

***„Strammer Max“***

|  |
| --- |
| Butterbrot mit gewürfeltem Schinken, |
| 2 Spiegeleiern, Salatgarnitur und Gewürzgurke |

*8,50*

***Hausgemachtes Sauerfleisch***

*mit Gewürzgurke, Salatgarnitur und Bratkartoffeln*

*dazu Remoulade oder unsere beliebte Knoblauchsauce*

*9,90*

 ***„Herrentoast“***

*Zwei gegrillte Schweinelendchen mit gebratenen Champignons und Frühlingslauch, dazu Sauce Bearnaise, hausgebackenes Baguette,dazu einen Salat vom Buffet*

*9,90*

**

*Pasta*

*\*Penne \**

***„Griechische Nudelpfanne“***

*Penne mit Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Oliven, Fetakäse und Basilikumpesto*

*11,50*

***Gegrillte Hähnchenbrustfilets***

*mit Penneund Tomatensauce*

*12,50*

***Gebratenen Lachsstreifen***

*mit Penne und Bärlauchrahm*

*14,50*

***„Hot Garnelen“***

*Gebratene Garnelen mit Penne, Knoblauch, Olivenöl, Frühlingslauch, Piri Piri und gehobeltem Parmesan*

*15,50*

**

*Unsere Schnitzel*

***Schnitzel „Sambal“***

*Paniertes Schweineschnitzelmit hausgemachter Sambalsauce und Rustikalen Pommes Frites, dazueinen Salat vom Buffet 13,50*

***„Champignonschnitzel“***

*Paniertes Schweineschnitzel belegt*

*mit gegrillten Champignons und mit Käse gratiniert, Kartoffelkroketten, dazu einen Salat vom Buffet 13,95*

***Schnitzel „Wiener Art“***

*Paniertes Schweineschnitzel-tellergroß-*

*mit Pommes Frites, Zitroneund einemSalat vom Buffet 14,50*

***„Cordon Bleu“***

*Paniertes Schweineschnitzelgefüllt mit Kochschinken*

*und Käse, Pommes Frites, dazu Salat vom Buffet 14,50*

***„Schnitzelplatte“***

*-eine Variation aus unseren Schnitzelgerichten-*

*Rustikalen Pommes Frites, dazu einen Salat vom Buffet 16,00*

***„Tessiner Sahneschnitzel“***

*Paniertes Schweineschnitzel belegt mit Kochschinken*

*und Preiselbeeren, mit Käse gratiniert dazu Zuckererbsen*

*und Kartoffelkroketten 13,50*

***Schnitzel „Jäger-Art“***

*Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm*

*dazu frische Gemüseauswahl und Pommes Frites 13,50*

*Schweinefilet *

***„Butterfly“***

*Gegrillte Schweinefiletmedaillons*

*mit Pfirsichen belegt und Sauce Bearnaise, Kartoffelkroketten, dazu einen Salat vom Buffet*

*14,50*

***Gegrilltes Schweinefiletmedaillons***

*an Rahmsauce auf gedünstetenLauchjulienne, mit Käse gratiniert, Kartoffelkroketten, dazu Salat vom Buffet*

*15,50*

***„Ratsherrenteller“***

*Gegrillte Schweinefiletmedaillons*

*auf frischen Champignons in Rahm, mit buntem Gemüseteller und Röstkartoffeln*

*15,50*

***„Art der Försterin“***

*Gegrillte Schweinefiletmedaillons*

*auf Pfifferlingen in Rahm, mit buntem Gemüseteller*

 *und Kartoffelkroketten*

*16,00*

***Gegrillte Schweinelendchen***

*an grüner Pfefferrahm mit frischem Broccoli und*

 *Sauce Bearnaise, dazu Röstkartoffeln*

*16,00*

*Unsere Spezialitäten*

***„American Mixed Grill“***

*GegrilltesKassler, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Roastbeef*

*und unsere beliebte hausgemachte Knoblauchsauce,*

*rustikalen Pommes Frites und dazu einen Salat vom Buffet*

*16,50*

***„Itzumer Schlemmerpfanne“***

|  |
| --- |
| Geschnetzeltes Roastbeef und Schweinefilet |
| mit Speck, Zwiebeln, Bohnen, Paprika, Champignons |
| und Maiskölbchen gebraten |
| - in einer heißen Spezialpfanne serviert- |
| Dazu *Sauce Bearnaise, hauseigene Knoblauchsauce und Baguette*  |
| 14,50*001 (2).jpg* |

**

*Bestes argentinisches Roastbeef*

***Pfeffersteak „Café de Paris“***

*Gegrilltes Roastbeef mitgrünem Pfeffer, Kräuterbutterund Frenchbrot, dazuBohnen im Speckmantel und*

*Pommes Frites*

*22,50*

**

***„Rumpsteak Itzumer Pass“***

*Gegrilltes Roastbeef mit gegrillten Champignons und Zwiebeln, Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme*

*und dazu einen Salat vom Buffet*

*22,50*

**

***„Strindberg“***

*Gegrilltes Roastbeef unter einer Zwiebel-Senfkruste*

*mit Dijon-Senfsauce, Röstkartoffeln*

*und dazu einen Salat vom Buffet*

*23,50*

**

*...und als Special vom heißen Stein…*

***„Texas Grill“***

*-roh auf einem heißen Spezialstein-*

*150g argentinisches Roastbeef und 150g Schweinefilet*

*mit Kräuterbutter,hauseigenerKnoblauchsauce und Frenchbrot*

*20,50*

***„Hüttenberg“***

*-roh auf einem heißen Spezialstein-*

*300g argentinisches Roastbeef;*

*mit Sauce Bearnaise, hauseigener Knoblauchsauce,*

*gedünsteten Zwiebeln und Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme*

*23,50*

***„Surf `n Turf“***

*-roh auf einem heißen Spezialstein-*

*120g argentinisches Roastbeef und Riesengarnelen;*

*mit Sauce Bearnaise, hauseigenerKnoblauchsauce*

*und Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme*

*23,50*

*Fisch*

*![C:\Users\Itzumer Pass\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\AXLDURUW\300px-Alburnoides_bipunctatus_sujt%C3%A1sos_k%C3%BCsz[1].jpg]()*

***Gebratene Lachsstreifen***

*mit Penne und Bärlauchrahm*

*14,50*

**

***Gebratene Scholle nach „Art des Hauses“***

*mit Speck, Champignons, Krabben und Tomaten;*

*dazu Röstkartoffeln und ein Salat vom Buffet*

*15,50*

**

*…und zu guter Letzt…*

*Dessert*

**

**Crème Brûlée**

*mit braunem Zucker karamellisiert*

*4,50*

***Holunderblüten-Panna Cotta***

*mit Waldmeistereis und frischen Früchten*

*5,00*

***HausgemachteEisroulade***

*im Marzipanmantel mit Fruchtbouquet und Himbeersauce*

*5,00*

***Hausgebackener Schokoladenkuchen***

*mitVanilleeis und Schattenmorellen*

*5,00*

**