

Speisenkarte

Bedeckte Brotkanten

Geröstetes Baguette mit Tomate, Zwiebel, Kräuter
und Grana Padano (a1,g,8,2)

6,50 €

Tafelfreuden des Backmeisters

Geröstetes Brot aus hauseigener Backkunst
mit dreierley Aufstrichen (a1,g,c)

6,50 €

Aus dem Walde

Gebratene Champignons mit hausgemachtem Dip und Brot (g,a1,8)
9,40 €

Aus den Meeren

Gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl mit
ausgebackenem Baguette und Dip (d,b,a1,2,g,4)
11,50 €

Bunt befüllte Schüssel

Grünzeug der Saison, Reis, Gurke, Kirschtomaten,
Coleslaw, Hausdressing und geröstetes Brot (a1,g,j,h,f,8,3,5) 12,80 €

Aus folgenden Toppings könnt Ihr Eure Bowl erweitern:

Paniertes Hähnchenbrustfilet 6,00 €

Pulled Pork mit South Carolina

Mustard Bbq-Sauce und Röstzwiebeln 6,00 €

Couscous 2,50 €

Edamame 3,00 €

Hirtenkäse 2,50 €

Walnüsse 2,50 €

für den kleinen Prinz und die Prinzessin

Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Pommes (a1,c,g,8,1,2,3,9,) 6,50 €

Kinder Burger

Selbstgebackenes Bun, Salat, Rindfleisch Patty,
Ketchup und Pommes Frites (a1,c,g,8,1,2,3,9,) 8,50 €

Mayonnaise (a,c,i,3) 0,50 € Trüffel-Mayonnaise 1,20 €

Ketchup (1,2,3,8,9) 0,50 € Limetten-Mayonnaise 1,20 €

Joppie-Sauce, (a,c,g,i,j,1,2,3,9) 0,50 € Knoblauch Mayonnaise 1,20 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Breitgeklopfte Sau

**FEINSTES FLEISCH VOM DUROC SCHWEIN AUS
WERNERS LANDFLEISCHEREI**

Gräfin Anna Krüstchen

Paniertes Schnitzel mit gebratenen Champignons,
Zwiebeln und Spiegelei (a1,c,j,g,3,5)

18,50 €

Graf Eberwin

Paniertes Schnitzel mit Zitrone (a1,c,j,g,3)

16,90 €

Sohn Arnolf

Paniertes Schnitzel mit Champignon- Rahmsauce (a1,2,c,g,5,3) 18,30 €

Schnibbelfleisch-Teller

Würzig mariniertes Kachelfleisch mit Bacon
und selbstgemachten Röstzwiebeln (a1,g,j,8,4,5)

11,70 €

Beilagen zur Auswahl:

Bratkartoffeln (2,4,5)	4,50 €
Rosmarinkartoffeln (g)	4,50 €
Steakhouse Frites (4)	4,00 €
Süßkartoffel Frites (1,2,3,4,9)	5,80 €
Grünzeug (2,i,j,g)	4,50 €
Coleslaw (g)	4,00 €

Des Ritters Kampfstück

**RUMPSTEAK AUS DER REGION 250G
von Werners Landfleischerei.
Verschiedene einheimischen Rassen,
fragt uns gerne dazu!**

-Medium gebraten-
mit verschiedenen Bbq-Saucen und selbstgemachtem Chimichurri
-auf heißem Stein serviert-(8,g,i,j,5)
28,90 €

Beilagen zur Auswahl:

Bratkartoffeln (2,4,5)	4,50 €
Rosmarinkartoffeln (g)	4,50 €
Steakhouse Frites (4)	4,00 €
Süßkartoffel Frites (1,2,3,4,9)	5,80 €
Grünzeug (2,i,j,g)	4,50 €
Coleslaw (g)	4,00 €
Selbstgemachte Röstzwiebeln (a,5)	2,50 €

Burger

Gräfin AnnA-Burger

Selbstgebackenes Bun, 180g Rindfleisch Patty, Salat, Käse, Tomate, Bacon, Gewürzgurke, Zwiebeln und Bbq-Sauce (a1,g,1,8,5)
14,50 €

Der Erdnussritter

Selbstgebackenes Bun, 180g Rindfleisch Patty, Salat, Tomate, Gräfin AnnAs Burger Sauce, Erdnussbutter-Creme und Erdnussflips (a1,c,e,j,g)
15,80 €

Der Gekrönte Hahn

Selbstgebackenes Vollkornbun, Knoblauch Mayonnaise, Salat, Tomate, gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Teriyaki-, Zwiebel Champignons und Grana Padano (a1,m,c,f,g,j,8,5)
15,80 €

Unsere selbstgebackenen Brötchen bestehen aus Weizen - und Vollkornmehl.

Whisky-Burger

Selbstgebackenes Bun, 180g Rindfleisch Patty mit Käse, Salat, Tomate, Bacon, Jalapeno, Zwiebeln und Whisky-Bbq-Sauce (a1,g,8,5)
15,50 €

Doppelst-gemoppest

Selbstgebackenes Bun, 2x 180g Rindfleisch Patty mit Käse, Salat, Tomate, Zwiebeln und Gräfin Anna 's Burger Sauce (a1,c,g,1,8,5)
17,80 €

PusseD Pork-Burger

Selbstgebackenes Bun, Salat, Coleslaw, Röstzwiebeln, saftig gegartes Schweinefleisch mit South-Carolina-Mustard-Bbq-Sauce (a1,i,g,5,8)
15,80 €

Veggie-Burger

Selbstgebackenes Vollkornbun, Salat, Tomate, Patty aus allerlei Gemüse mit mediterraner Creme aus getrockneten Tomaten und Kräutern (a1,a4,m,g,c,5)
14,00 €

Beilagen zur Auswahl:

Bratkartoffeln (2,4,5)	4,50 €
Rosmarinkartoffeln (g)	4,50 €
Steakhouse Frites (4)	4,00 €
Süßkartoffel Frites (1,2,3,4,9)	5,80 €
Grünzeug (2,i,j,g)	4,50 €
Coleslaw (g)	4,00 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Neu aufgetischt!

Deftiger Grünkohsteller

mit Bratkartoffeln, Kassler, Mettendchen,
Zwiebeln und Senf (a1,g,c,j,8)

12,90 €

Winter-flammkuchen

mit Schmand, Rucola, rohem Schinken, Birne,
Ziegenkäse & Haselnuss

13,90 €

Veggie-flammkuchen

mit Schmand, Rotkohl, Apfel, Zwiebel,
Bergkäse & karamellisierten Walnüssen (a1,g,c,j,8)

13,90 €

Zarte filetspitzen vom Schwein

an Whiskyrahmsauce

mit selbstgemachtem Serviettenknödel (a1,g,c,j,8)

19,50 €

Zwiebelrostbraten

vom Rind an Sauce mit geschmorten Zwiebeln
und selbstgemachten Spätzle (a1,g,c,j,8)

18,00 €

Gräfin

Allergensliste

a= glutenhaltiges Getreide (a1) Weizen, (a2), Gerste (a3), Malz, (a4) Roggen,
Erzeugnisse daraus

b= Schalentiere, Erzeugnisse daraus

c= Eier, Erzeugnisse daraus

d= Fische, Erzeugnisse daraus

e= Erdnüsse, Erzeugnisse daraus

f= Soja, Erzeugnisse daraus

g= Milch, Erzeugnisse daraus

h= Schalenfrüchte, Erzeugnisse daraus

i= Sellerie, Erzeugnisse daraus

j= Senf, Erzeugnisse daraus

k= Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 19mg/ltr.

l= Lupinen, Erzeugnisse daraus

m= Sesam, Erzeugnisse daraus

n= Weichtiere; Erzeugnisse daraus

o= Phosphate

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1= mit Farbstoffen

2= mit Konservierungsstoffen

3= mit Antioxidationsmitteln

4= mit Geschmacksverstärkern

5= geschwefelt

6= geschwärzt

7= gewachst

8= mit Phosphat

9= mit Süßungsmitteln

10= enthält eine Phenylalaninquelle

11= Koffein

12= Chinin

13= Taurin