

Speisekarte

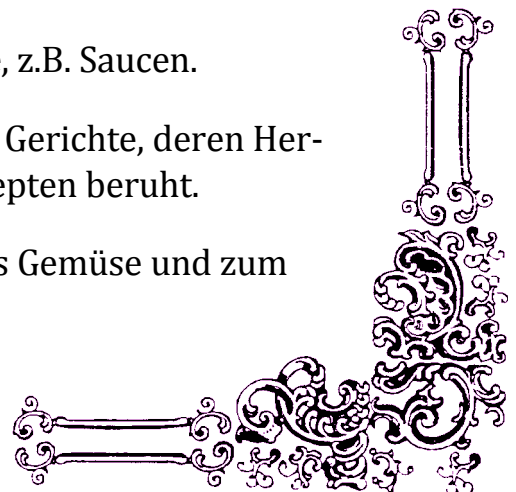
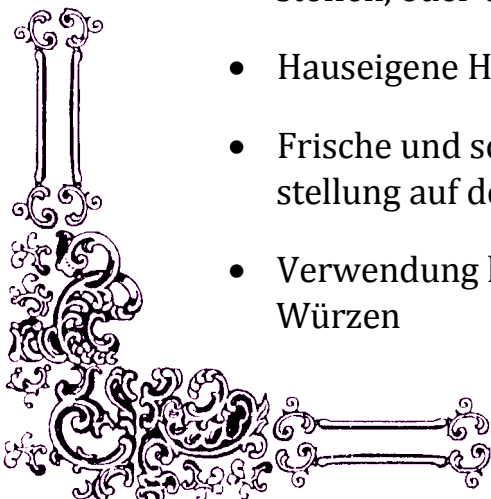
April 2012



Der über 100-jährigen Tradition dieses Gasthauses, begründet durch die hugenottische Familie Jean Bonnet, fühlen wir uns verpflichtet.

Die Prämissen unserer Küche sind:

- Verwendung regionaler Produkte, von verantwortungsbewussten Herstellern und Lieferanten.
- Keine Verwendung von Geschmackverstärkern oder Zusatzstoffen, oder Gen- veränderten Lebensmitteln.
- Hauseigene Herstellung der Grundstoffe, z.B. Saucen.
- Frische und schonende Zubereitung der Gerichte, deren Herstellung auf deutsch- französischen Rezepten beruht.
- Verwendung heimischer Wildkräuter als Gemüse und zum Würzen





Wildkräuterplatte

Kräutervielfalt unserer Küche Kleine, wilde Leckereien

Frühlings-Salate
von Wurzel, Blatt und Blüte

Bärlauch-Röllchen

Pfannkuchen mit Petersilie und Schnittlauch

Käsespezialitäten aus dem Diemtal

hausgemachte Vogelmiere-Frischkäsekugel

Pimpernelle-Remoulade

hausgemachter Bärlauch-Senf

Schmand mit Bärlauch

vegetarisch

Löwenzahn-Terrine
Beinwell Cordon bleu

mit Fleisch

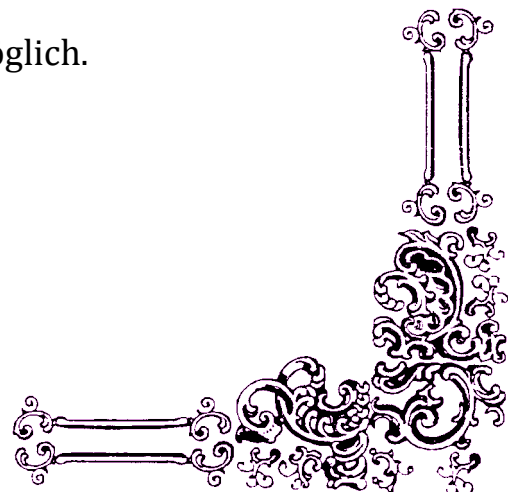
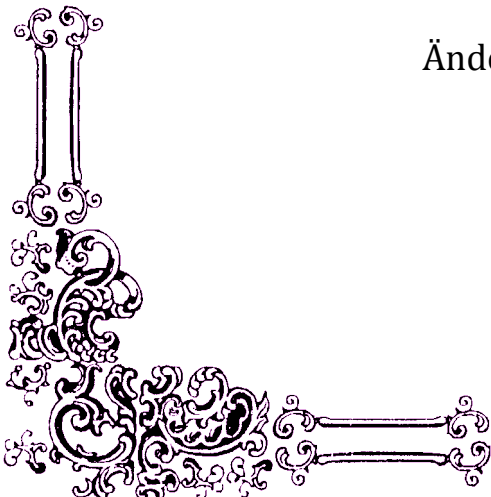
Nuggets aus Galloway-Mett
Salat vom Kelzer Schwein

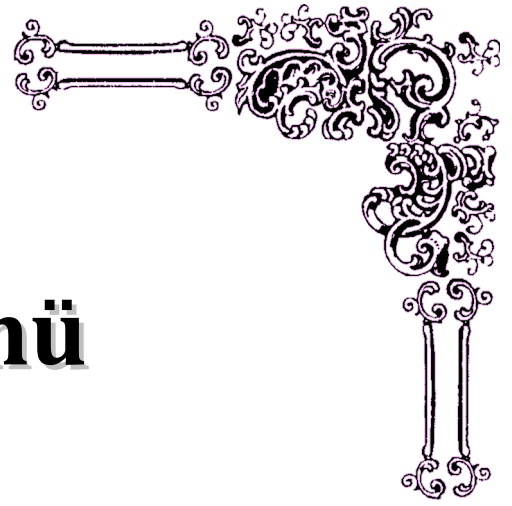
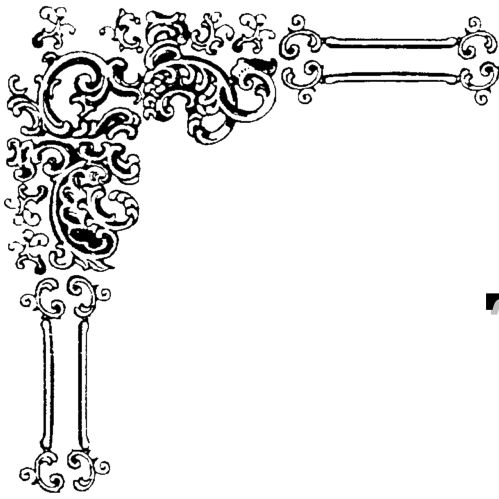
Zu den Wildkräuter-Platten servieren wir
ofenfrisches Baguette

Eignet sich für zwei Personen als Vorspeise,
für eine Person als Hauptgang

Änderungen saisonbedingt möglich.

€ 14,50





Tagesmenü

Couvert

Wiesenkräuter-Quark mit Sauerampfer und Wiesenschaumkraut

Amuse Bouche

Grüner Spargel trifft Bärlauch

Hors d'œuvre froid

Fisch aus dem Reinhardswald an Salat mit Giersch und Pimpinelle

Potage

Cremesüppchen vom Kohlrabi mit Hopfensprossen

Sorbet

Rhabarber-Sorbet

Plat de Résistance

vegetarisch

Große Portion frischer Spargel
mit Brennessel-Sauce und in
Butter geschwenkten Kartoffeln

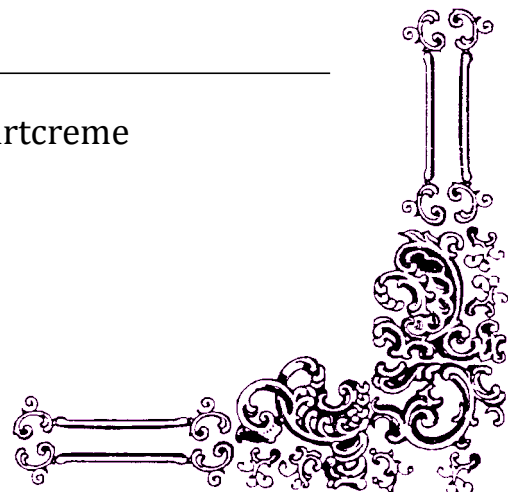
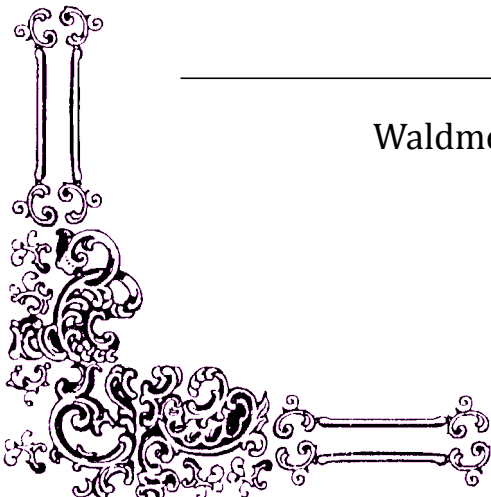
mit Fleisch

Medaillons von der
Heidschnucke an frischem
Spargel mit Brennessel-
Sauce, und in Butter
geschwenkten Kartoffeln

Dessert

Waldmeistergelee auf einer Joghurtcreme

23,50 €



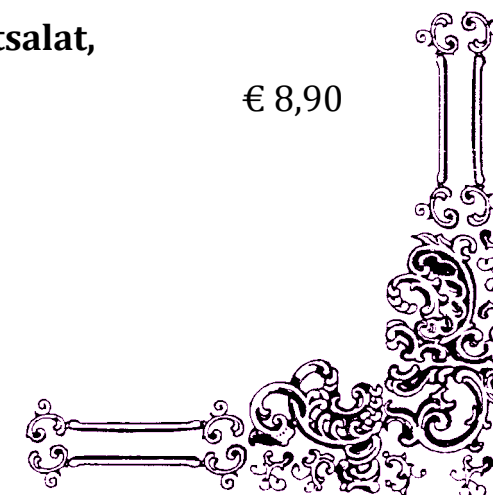
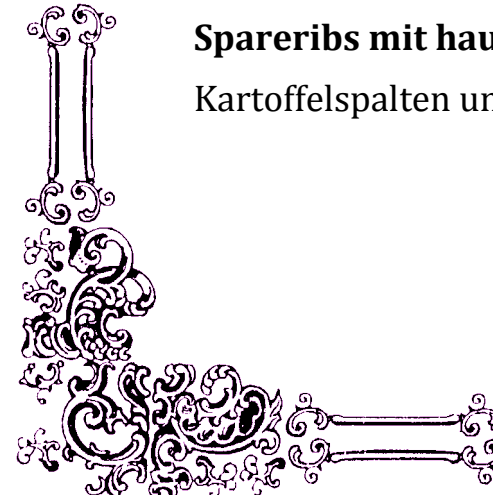


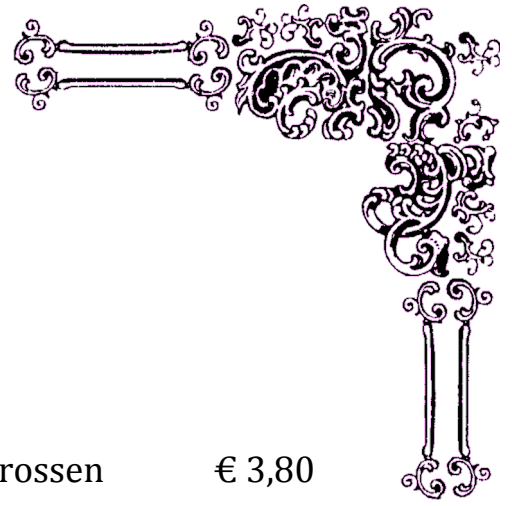
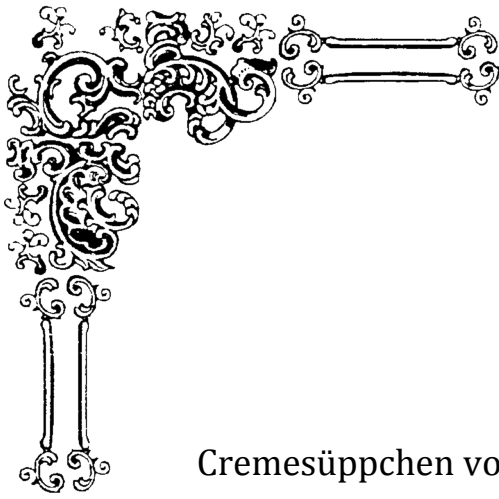
Spezialitäten

Vorspeisen, Tellergerichte und Dessert

Kleine Gerichte

| | |
|---|--------|
| Kaltegeräuchte Lachsforelle an Kartoffelrösti und Meerrettich-Schmand | € 4,50 |
| Forelle auf Matjes-Art | € 4,50 |
| Käsesorten aus dem Diemeltal (BIO) mit vielen frischen Kräutern, serviert mit Brotvariationen | € 4,50 |
| Gebackener Camembert (BIO) | € 6,50 |
| Kräuter-Pfannkuchen, mit Pilz-Füllung | € 6,90 |
| Bratwürstchen von Heidschnucke und Ziege, serviert mit Kartoffelspalten | € 6,50 |
| Spareribs mit hausgemachten Weisskrautsalat, Kartoffelspalten und Bärlauchschmand-Dip | € 8,90 |





Suppe

Cremesüppchen vom Kohlrabi mit Hopfensprossen € 3,80

Hauptgerichte

Die Hauptgerichte servieren wir mit einem Salatteller

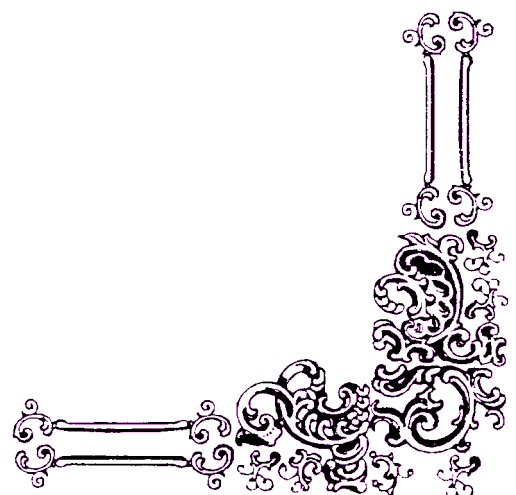
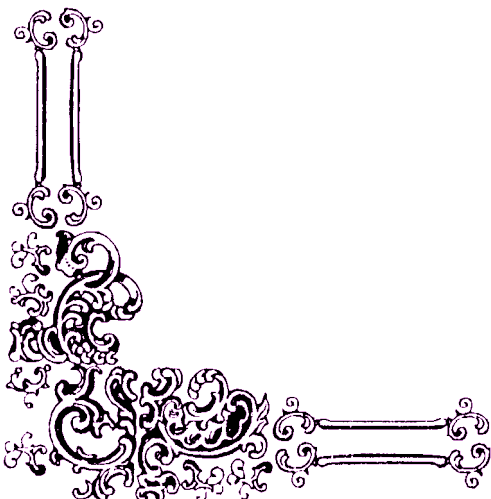
Große Portion frischer Spargel mit Brennessel-Sauce
und in Butter geschwenkten Kartoffeln € 14,50

Medaillons von der Heidschnucke
an frischem Spargel mit Brennessel-Sauce,
und in Butter geschwenkten Kartoffeln € 14,50

Dessert

Waldmeistergelee auf einer Joghurtcreme € 3,80

Die Gerichte auf dieser Karte sind in begrenzter Anzahl vorhanden.
Lassen Sie sich vom Service informieren, ob Ihr Wunschgericht
noch verfügbar ist.





Klassiker unseres Hauses

Rind

Das Steak wird serviert mit Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebelringen, Kräuterbutter und einem Salatteller

| | |
|--|---------|
| Rumpsteak (kleine Portion ca. 180 g – 250 g) | € 19,00 |
| Rumpsteak (große Portion ca. 350 g – 400 g) | € 26,00 |

Schwein

Auf vielfachen Wunsch unserer Gäste bieten wir die Fleischportionen in zwei Größen an.

Kelzer- Kräutersteak (normale- / kleine Portion) € 10,90/ € 7,80
Kelzer Schweinerücken-Steak mit würziger
Kräuter-Kruste an Bratkartoffeln mit kleinem Salatteller

Ogre (normale- / kleine Portion) € 10,90 / € 7,50
Schweineschnitzel auf Wellenkartoffeln mit Zwiebel-
Schinken-Sauce und Käse überbacken

Schnitzelvariationen

Als Beilage zu unseren Schnitzeln erhalten Sie wahlweise Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln. Eine Portion Schnitzel wiegt ca. 180g und wird aus dem Lachs geschnitten. Serviert werden die Schnitzel mit einem kleinen Salatteller.

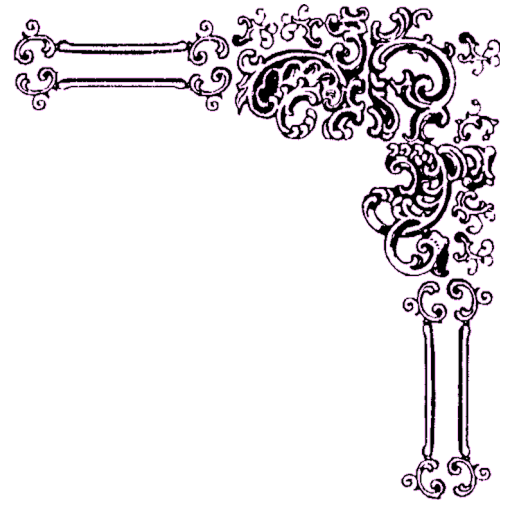
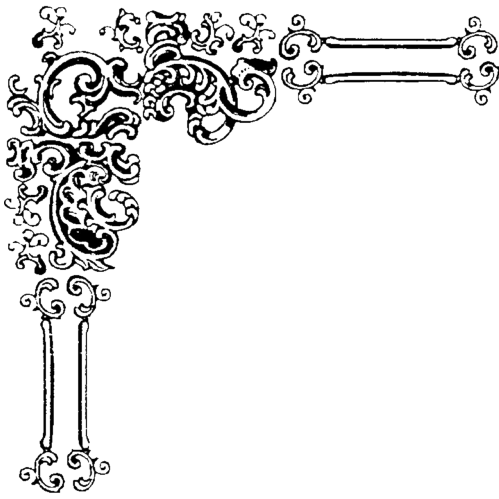
Schnitzel Wiener Art (normale- / kleine Portion) € 8,50 / € 6,50

Rahmschnitzel (normale- / kleine Portion) € 9,50 / € 6,70

Schnitzel mit Käse überbacken
(normale- / kleine Portion) € 9,50 / € 6,70

Jägerschnitzel (normale- / kleine Portion) € 10,90 / € 7,90





Kinderkarte

| | |
|---|-------------|
| Räuberteller | € 0, nichts |
| Pommes Schranke Pommes frites mit Ketchup und Mayo | € 1,80 |
| Wichtelteller 6 Mini-Rostbratwürstchen mit Pommes | € 4,80 |
| Kelzer „Schnitzeltaler“ (100g) mit Pommes | € 4,90 |
| Petit Coque aus der Hähnchenbrust geschnittene Nuggets mit Pommes Frites und Salat | € 4,90 |

Dessert

| | |
|--|-----------------|
| Schöneberger Bauernhof Eis z.B. Vanille, Schoko und Erdbeere | € 1,50 je Kugel |
|--|-----------------|

