



SCHOLLENKRUG



Berliner Kindl

WARME GETRÄNKE

KAFFEEVARIATIONEN

(AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI)

Filterkaffee 19 (bis 17 Uhr)	2,80
Kaffee Crema 19	3,20
Großer Kaffee Crema 19	4,80
Milchkaffee 7, 19	4,10
Cappuccino 7, 19	3,70
Großer Cappuccino 7, 19	4,70
Latte Macchiato 7, 19	4,30

Alle Kaffeespezialitäten auch mit
Sirup erhältlich:

Vanille, Mandel, Haselnuss, Karamell 0,80

Chai Latte 7, 19 4,70

Espresso 19 2,50

Doppelter Espresso 19 3,90

Espresso Macchiato 7, 19 2,60

Doppelter Espresso Macchiato 7, 19 3,80

Heiße Schokolade 7, 15, 18 4,20

Heiße Schokolade mit Sahne 7, 15 4,50

Heiße Zitrone 3,30

Glas Milch 7 (warm oder kalt) 2,80

Alle Getränke auf Wunsch
mit Laktosefreier Milch oder
Hafermilch zzgl. 0,50

HEISSES MIT SCHUSS

Baileys Latte 7, 19 5,90
(2cl Baileys, Latte Macchiato)

Irish Coffee 7, 19 6,90
(4cl Jameson, Rohrzucker, Kaffee, Sahne)

Russische Schokolade 5,40
2cl brauner Rum, Sahne

Glas Grog 5,20
4cl brauner Rum, heißes Wasser

Glühwein (SAISONAL) 19 3,70

Frischer Minz-Tee (0,3l) 4,00

Frischer Zitronen-Minz-

Ingwer-Tee (SAISONAL) (0,3l) 4,90

EILLESTEE-SPEZIALITÄTEN

Für Menschen die das Besondere schätzen! Loser
Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, serviert und
portioniert im pyramidenförmigen Teebeutel.

ALLE TEESORTEN PRO GLAS 0,3 l 3,70

TEA DIAMOND

DARJEELING ROYAL FIRST FLUSH BLATT
(Schwarztee)

Famose Frühlingspflückung mit spritzig-fruchtiger
Note.

Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten

ENGLISH SELECT CEYLON ORANGE PEKOE
Blatt (Schwarztee)

Hochland Tee der Insel Sri Lanka (ehem. Ceylon) mit
frischem feinherben Aroma.

Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten

EARL GREY PREMIUM Blatt

(Schwarztee aromatisiert)

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung, benetzt
mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottefrüch-
te. Ein Klassiker!

Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten

GRÜNTÉE ASIA SUPERIOR Blatt

(Grüntee)

Aus Mittelasien mit zartsüßer, angenehm herber Note
und leuchtend hellgelber Farbe.

Ziehzeitempfehlung: 2–3 Minuten

ROOIBOS VANILLA

(Kräutermischung aromatisiert)

Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichen Vanille-
aroma – ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein.
Einfach lecker!

Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten

KRÄUTERGARTEN

(Kräutermischung aromatisiert)

Eine wohltuende Kräuterkomposition aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süssholzwurzel, Zimt und Kamille.

Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten

KAMILLENBLÜTEN

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend.

Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten

PFEFFERMINZBLÄTTER

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.

Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten

VITAORANGE (Früchtemischung aromatisiert)

Spritzige Früchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orange- und Zitronenschalen, 10 Vitaminen und natürlichem Orangenaroma. Wunderbar erfrischend und durstlöschend.

Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Schweppes	3,30	
(Tonic Water 20 Ginger Ale 16 Bitter Lemon 20, 17)		
Pepsi Cola 16, 19, 22	3,00	5,00
Pepsi Max 16, 19, 22	3,00	5,00
7Up 17 16, 18, 19, 22	3,00	5,00
Schwipp Schwapp	3,00	5,00
Orange 15, 17, 16		
Spezi 17, 16, 18, 19, 22	3,00	5,00
Rixdorfer Faßbrause 1, 4, 18, 22	2,80	4,80
Eistee 15	3,00	4,50
	<u>0,33l</u>	
Malztrunk	4,00	

FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Saft-/Nektar	3,20	5,00
(Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Maracuja, Mango, Rhabarber, Johannisbeere, Tomate)		
Saft-/Nektarschorle	3,00	4,80
(Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Maracuja, Mango, Rhabarber, Johannisbeere, Tomate)		
Frisch gepresster Orangensaft	4,50	7,50

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

	<u>0,3l</u>
Pfefferminzlimonade (alkoholfrei)	6,90
Frische Minze, Limette, Limettensirup, brauner Zucker, Wasser	
	<u>0,2l</u>
Schollen-Limonade 15	4,50
(immer mit Zitronensaft, Limettensirup, Sodawasser, Eis, Limetten & Minze)	
Mango-Limette	
Granatapfel	

WASSER MIT & OHNE SPRUDEL

	<u>1l</u>
Schollenkrug Quelle	
Premium Tafelwasser	6,00
Schollenkrug Quelle	
Mit Minze, Limette, Zitrone & Orange	7,20
	<u>0,25l</u> <u>0,75l</u>
SELTERS	3,00 7,20
Flasche (Classic/ Naturell)	

BIERE

VOM FASS

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	3,60	4,20
König Pilsener	<u>0,25l</u> 3,90	<u>0,4l</u> 4,90
Bayreuther Hell	<u>0,25l</u> 3,80	<u>0,5l</u> 5,20
Bayreuther Aktien Zwickl	<u>0,3l</u> 4,00	<u>0,5l</u> 5,20
Bayreuther Aktien Landbier	4,00	5,20
Gespritzte Biere ^{1, 1.4} (7Up/Schwipp Schwapp Orange/Fassbrause/Cola/Wasser)	<u>0,3l</u> 3,60	<u>0,4l</u> 4,20

FLASCHENBIER

	<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>
Maisel's Hefeweizen ^{1, 1.4}		5,00
Maisel's Kristall ^{1, 1.4}		5,00
Maisel's Hefeweizen Dunkel ^{1, 1.4}		5,00
Maisel's Hefeweizen Alkoholfrei ^{1, 1.4}		5,00
Bitburger Herb 0,0 Alkoholfrei		5,50
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener alkoholfrei	4,40	
Berliner Weiße ^{1, 1.4, 16, 17} (rot oder grün)	4,00	

SEKT, PROSECCO & CO

	<u>0,1l</u>	<u>0,75l</u>
Sekt Hausmarke ¹²	4,40	28,90
Prosecco Spumante ¹²	5,20	32,90
Crémant ¹²	6,80	42,90

WEINE

OFFENE WEIßWEINE

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Rivaner	2,70	4,80	10,40
Landwein / WG Weinbiet, Deutschland- Pfalz trocken duftig, leicht und fein			
50° Riesling	2,90	5,00	10,90
Schloss Johannisberg, Deutschland - Rheingau trocken Helles Gelb-Grün. Ein filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst mit einem Hauch von blumigen Noten.			
Grauer Burgunder	3,00	5,20	11,40
WG Bischoffingen-Endingen, Deuschland - Baden Sehr helles gelbgrün, angenehm trocken mit einem feinen Körper und einer gut ausbalancierten Säure.			
Chardonnay	3,40	5,90	12,40
Pays d'Oc IGP / Domaine Vanel Harmonisch weich, saftige Pfirsichfrucht, mit zarter Säure.			
Weinschorle ¹²	2,60	4,50	10,00

OFFENE ROTWEINE

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Spätburgunder Vulkanfelsen	3,00	5,20	11,40
WG Bischoffingen-Endingen, Deutschland - Baden Rubinrot, samtig und saftig mit den fruchtigen Aromen der Kirsche. Fein eingebundene Restsüße.			
La Marchesana Primitivo „La Marchesana“	3,20	5,60	11,90
Tenuta Polvanera, Apulien – Italien (BIO) Trotz seiner 14,5 Volumen % Alkohol wirkt er leichter als andere Vertreter dieser Rebsorte. Deutlich heller und transparenter in der Farbe als seine Artgenossen steht er im Glas, aus dem die Aromen von Kirsch-Kompott und Roter Grütze strömen, im Hintergrund rauchige Noten von Speck und schwarzer Olive. Am Gaumen dann etwas Vollmilch-Schokolade, Vanille und Salbei, vollendet durch sanfte Tannine.			
Tbilvino Saperavi	4,00	6,60	14,40
Georgien Typisch für die georgische Rebsorte, zeigt sich der Saperavi fast schwarz, mit fruchtigen Aromen von Brombeere, Schwarzer Johannisbeere und Kirsche. Tannine und Säure sind angenehm eingebunden.			

ROSÉ

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Spätburgunder	2,80	5,00	10,90
WG Weinbiet, Deutschland - Pfalz kräftig, feines Beeren- und Kirscharoma, angenehm weich und rund			

APERITIF & SPRITZ

Aperol Spritz *,16	7,90
Aperol, Prosecco, Mineralwasser	
Hugo *,16,18	7,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limette	
Lillet Berry *,16	7,90
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	
Granatapfel Spritz *,16	8,50
Prosecco, Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash	
Rhabarber Spritz *,16	8,50
Rhabarberlikör, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	
Limoncello Spritz *,16	8,50
Limoncello, Prosecco, Zitrone und Minze	
Sarti Spritz *,16	8,50
Sarti, Prosecco, Zitrone und Minze	
Hugo alkoholfrei	8,00
Ginger Ale, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limette	
Granatapfel Spritz (alkoholfrei) 16,18	8,00
Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash	

COCKTAILS (AB 15 UHR)

Caipirinha	10,50
Cachaca, brauner Rohrzucker, Limetten	
Cuba Libre 16,19	9,50
4cl Havana Club (3 Jahre), Cola, Limetten	
Moscow Mule 17	10,50
Absolut Wodka, Limejuice, Gurkenschnitt, Minze, Ginger Ale	
Mai Tai 15, 16, 18	10,50
Havana Club, Myers Rum, Cointreau, Lime Juice, Mandel-Sirup, Ananassaft, Zitrone	
Sex On The Beach 15, 16, 18	10,50
Absolut Wodka, Peach Tree, Creme de Cassissee, Zitronensaft, Mangosaft, Maracujasaft	
Mojito	10,50
Havana Club, brauner Zucker, frische Minze, Limetten	
Aperol Sour	10,50
Aperol, Zitronensaft, Rohrzucker-Sirup	

NON ALCOHOL COCKTAILS

Apple Cooler 16, 17	8,00
Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeersirup, Bitter Lemon	
Virgin Caipirinha 16	8,50
Limette und brauner Zucker zerstoßen, mit Eis und Ginger Ale aufgefüllt	
Miss Rebecca	8,00
Mangosaft, Zitronensaft, Limejuice, Grenadine	
SunShine	8,00
Zitronensaft, Mango-Sirup, Ananassaft, Maracujasaft und Orangensaft	

LONGDRINKS

Bombay Gin Tonic ²⁰ 8,40

4cl Bombay Gin, Schweppes Tonic Water

Malfy Rosa Tonic ^{*,16} 9,20

Malfy Gin Rosa, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin

Havana Cola 8,40

4cl Havana 3Jahre, Cola

Johnny Walker Cola ^{16, 19} 8,40

4cl Johnnie Walker Red Label, Cola

Wodka Orange 8,40

4cl Absolut Wodka, Orangensaft

Wodka Lemon ²⁰ 8,40

4cl Absolut Wodka, Bitter Lemon

Batida Kirsch ⁶ 8,40

4cl Batida de Coco, Kirschsaf

Campari Orange ¹⁷ 8,40

4cl Campari, Orangensaft

SPIRITUOSEN & DEGISTIF

5cl

Martini ¹² (bianco, rosso, extra dry) 3,70

2cl

Helbing Kümmel 3,00

Ramazzotti 3,40

Averna ¹⁶ 3,40

Linie Aquavit ^{1, 7, 8} 3,60

Doppelkorn ^{1, 7} 3,60

Tequila weiß 3,40

Tequila braun 3,40

Prinz OBSTBRÄNDE & GRAPPA

2cl

Alte Waldhimbeere 3,90

Alte Marille 3,90

Alte Williams Christbrine 3,90

Alte Haselnuss 3,90

Grappa 4,00

LIKÖRE & WEINBRAND

2cl

Berliner Luft 2,50

Persico 2,50

Mampe Halb und Halb 3,40

Frangelico 3,40

Jägermeister 3,40

Eierlikör 3,00

Amaretto di Saronno 3,40

Cointreau 3,60

Grand Marnier 3,60

Sambuca 3,40

Sambuca Braun 3,60

Baileys Irish Cream ^{3, 7, 8} 3,40

Vecchia Romagna 3,40

Chantré 2,60

WHISK(E)Y

2cl

Johnnie Walker Red Label¹⁶ 3,80

Ballantine's ¹⁶ 3,40

Jim Beam ^{1, 1.1, 1.4} 3,40

Jack Daniels 3,40

Jameson 3,40

FRÜHSTÜCK

9 - 15 UHR

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK 7,40

Hausgemachte Konfitüre, zwei Croissants und Butter

MINI FRÜHSTÜCK 8,40

Hausgemachte Konfitüre, Salami, Käse, ein gekochtes Freiland Ei, Butter und ein Brötchen

BAGEL GUACAMOLE 9,90

Gerösteter Bagel mit Guacamole und Cheddar Mozzarella überbacken

LACHS BAGEL 14,20

Gerösteter Bagel mit Räucherlachs, Honig-Dill-Dressing, Frischkäse, Eisbergsalat, Dill und Rosa Pfeffer

BAGEL BRUNCH VARIATION 16,90

Lachs Bagel, Bagel Guacamole, Bagel mit Hähnchen und Champignons auf Hollandaise und ein Eiweißschock mit Obst

GOURMET FRÜHSTÜCK 13,40

Hähnchenbrust in Cornflakes-Mandelhülle mit Curry-Ingwer Dip, Datteln im Speckmantel, Freiland Rührei mit frischen Kräutern, Gouda, Putenbrust, Kräuterfrischkäse, kleiner Obstsalat, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

VITAL FRÜHSTÜCK 13,90

Granola Müsli mit Joghurt und frischem Obst, Putenbrust, Kräuterquark, Freiland Kräuterrührei, Honig, Brötchen und Butter

BAUERNFRÜHSTÜCK 14,20

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Freiland Ei, Speckwürfel, frische Gartenkräuter und Gewürzgurke

VEGANES FRÜHSTÜCK 14,40

Ein halbes, dunkles Kartoffelbrötchen mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Soja-Dip, Tomaten Bruschetta, Gemüse-Spieß mit Curry-Hummus, Granola-Müsli mit Sojajoghurt, dazu hausgemachte Konfitüre, Brötchen & vegane Margarine

SCHOLLENKRUG SCHMAUS 14,90

Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, in einer Sesamhülle gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Avocado-creme mit Tomaten, kleiner Eiweißschock mit Obst, Rührei mit Basilikumpesto, Mozzarella und Tomaten, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre, Brötchen und ein Croissant

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK 14,90

Gebackene Bohnen in Tomatensauce, Rostbratwürstchen mit Senf, Freiland Spiegeleier mit Bacon, Toast und Butter

AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK 14,90

Sandwich gefüllt mit Schinken und Käse, Eierkuchen mit Ahornsirup, Freilandrührei mit Bacon, Chicken Nuggets mit Curry Ingwer Dip und ein kleiner Eiweißschock mit frischem Obst

VEGETARISCHER TELLER 15,40

Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse, Camembert in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeeren, Rucola-Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Rührei mit Frühlingszwiebeln, Granola Müsli mit Joghurt und Obst, dazu Butter, Konfitüre und Brötchen

MEDITERRANES FRÜHSTÜCK 15,40

Serrano Schinken mit Melone, Mailänder Salami, Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Bergkäse mit Feigensenf, Kräuterquark, hausgemachte Konfitüre, Brötchen und Butter

EIER BENEDICT 14,20

Gerösteter Bagel, mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, gebratenen Champignons, mit knusprigem Bacon, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise, garniert mit Gartenkräutern

EIER BENEDICT VEGETARISCH 17,40

Gerösteter Bagel, mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, gebratenen Champignons, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise, dazu ein Halloumi-Gemüsespieß, garniert mit Gartenkräutern

FREILAND-EIERSPEISEN

RÜHREI ODER SPIEGELEIER AUS 3 EIERN MIT
GERÖSTETEM TOAST UNDBUTTER

NATUR	8,80
MIT FRISCHEN KRÄUTERN	zzgl. 0,50
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS	zzgl. 1,70
MIT BACON	zzgl. 2,40
MIT BASILIKUMPESTO; CHERRY-TOMATEN UND MOZZARELLA	zzgl. 2,70
MIT LACHS UND KRÄUTERN	zzgl. 3,40

FRÜHSTÜCKS SPECIAL

FRISCHER OBSTSALAT	7,40
Mit Nüssen und Honig	
EIWEIßSCHOCK	7,80
Eine Schale süßer Vanillequark mit Cornflakes, frischem Obst, Honig und Nüssen	
GRANOLA MÜSLI	7,80
Hausgemacht mit Nüssen, Rosinen, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, gesüßt mit Agavensirup, dazu Obst und wahlweise Milch oder Joghurt	
EIERKUCHEN	5,90
Gefüllt mit Himbeerschmand, mit Karamellsauce überzogen oder Apfel-Mango-Mark mit Puderzucker	

VORSPEISEN

TOMATENSUPPE	6,20
Dazu ofenfrisches Ciabatta	
BRUSCHETTA	7,40
Serviert mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterciabatta	
AVOCADO BRUSCHETTA 1, 15	8,40
Im Glas serviert mit Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuter- Ciabatta	

TORTILLA CHIPS 8,40

Mit Käse überbacken, dazu Guacamole und ein
Sauerrahm-Dip

Mit Jalapenos	zzgl. 1,60
Mit Hähnchen	zzgl. 5,00

BUNTER VORSPEISENTELLER

Bergkäse mit Feigensenf, gegrilltes Gemüse, Oliven
und getrocknete Tomaten mit Hummus, Salami und
Landschinken an Melone, Avocado-Tomaten-
Bruschetta

für 2 Personen	17,20
für 4 Personen	33,90

SALATE

ZU ALLEN SALATEN REICHEN WIR
FRISCHES CIABATTA

DRESSING ZUR AUSWAHL

Honig-Balsamico-Dressing, Curry-Ingwer Dressing,
Joghurt Dressing

GEMISCHTER SALAT	10,90
Blattsalate mit Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl	

SCHAFSKÄSE SALAT	13,90
Blattsalate mit Schafskäse, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl	

THUNFISCH SALAT	14,90
Blattsalate mit Thunfisch, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl	

HÄHNCHEN SALAT	15,40
Blattsalate mit Hähnchenbrust, Gurke, Cherry- Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl	

ZIEGENKÄSESALAT	16,80
Blattsalate mit Ziegenkäse, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl	

SALAT AVANTI

Rucolasalat mit Champignons, Tomaten, Pinienkernen, frischem Parmesan und Honig-Balsamicodressing
Mit Hähnchenbrust 15,90
Mit Rumpsteakstreifen 19,90

BEILAGENSALAT (NUR ZU SPEISEN) 4,50

Blattsalate mit Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

HAUPTSPEISEN

KRÄUTER OFENKARTOFFEL 10,90

Mit Kräuterquark und kleinem gemischten Salat

GROßE CURRYWURST 10,60

Mit Pommes Frites
Mit scharfen Zwiebeln zzgl. 1,00

BROKKOLIGRATIN 12,60

Brokkoli und Tomatenwürfel mit Schafskäse, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken

GEBACKENER CAMEMBERT 13,80

In einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeer-Sahne, frittiertes Petersilie und Salat

CRUNCHY HÄHNCHENBRUST 16,90

Drei Stück Hähnchenbrustfilets in einer Cornflake-Mandelhülle gebacken (ca 180 g), mit Curry-Ingwer-Dip, dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Schafskäse überbacken
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 23,40

Paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50
Mit Gemüse zzgl. 4,50

GEGRILLTES 15,60

HÄHNCHENBRUSTFILET

(ca. zweimal 100g) dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50
Mit Gemüse zzgl. 4,50

WOK GEMÜSE 13,90

Buntes Wokgemüse mit Sojasprossen geschmort in Chili-Sojasauce, dazu Basmatireis
Mit gegrillte Hähnchenstreifen zzgl. 4,00
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50

GREEN CURRY 14,80

Thailändisches grünes Curry mit Hähnchenstreifen und in Kokosmilch gegartes Gemüse, dazu Basmatireis

LEBERKÄSE 13,90

Mit Bratkartoffeln, Freiland Spiegelei und Gewürzgurke
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50

KÄSESPÄTZLE 13,20

Hausgemachte Spätzle in Butter gebraten mit frisch geriebenem Käse, Sahne und Röstzwiebeln
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50

SPÄTZLE SCHOLLENKRUG 15,40

Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle in Pfeffersauce

GEGRILLTES LACHSFILET 22,90

Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50

SCHOLLENKRUG PFANNE 22,90

Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet vom Grill auf Bratkartoffeln mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und Freiland Spiegelei
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50

GEGRILLTES RUMPSTEAK 24,90

Argentinisches Rumpsteak vom Grill (ca. 220g.), mit Pommes Frites und Speckbohnen dazu hausgemachte Kräuterbutter
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50
Mit Gemüse zzgl. 4,50

HALLOUMI GEMÜSE SPIESSE 16,80

gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi, mariniert mit Joghurt, Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer, dazu Hummus und Rosmarinkartoffeln

PASTA SCHOLLENKRUG 14,20

Pasta mit italienischem Pesto, Schafskäse, Cherry-Tomaten, Sahne und Rucola, bedeckt mit Parmesan

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 16,90

Geschnetzeltes vom Kalb in Rahmsauce mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und frischen Kräutern, dazu hausgemachte Spätzle
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50

AVOCADO-PASTA 13,90

Pasta mit Avocado, Zucchini, Kirschtomate und Pinienkernen
Mit Hähnchenstreifen zzgl. 4,00
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50

BURGER

HAMBURGER 10,90

Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g.) im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)
Mit Bacon zzgl. 2,00

CHEESEBURGER 12,90

Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g.) mit Käse im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)

SCHOLLENKRUG BURGER 15,40

Gegrillte Hähnchenbrust mit Rucola, getrockneten Tomaten und Mozzarella in einem mit Curry-Ingwer Sauce betrichenen Brioche-Brötchen, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)
Mit Bacon zzgl. 2,00

GEMÜSE BURGER 14,90

Brioche-Brötchen mit gegrilltem Gemüse und Ziegenkäse, Rucola, Burgersauce, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)

JALAPENO BURGER 14,20

Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g) im Brioche-Brötchen mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Burgersauce, Jalapenos und Guacamole, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 11,40

– KLASSISCH –

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Zwiebeln, Schinkenwürfeln und Käse

FLAMMKUCHEN 12,90

– GRIECHISCH –

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Schafskäse und Basilikumpesto

FLAMMKUCHEN 12,90

– MEDITERRAN –

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Serrano Schinken, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Käse und Parmesan

FLAMMKUCHEN 13,60

– GEMÜSE –

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Hummus und gegrilltem Gemüse, bedeckt mit Rucola

DESSERT

KAISERSCHMARRN 9,90

Mit Rosinen und Zwetschgenkompott
Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne zzgl. 2,80

WARMER APFELSTRUDEL 8,90

Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

EIERKUCHEN 7,90

Gefüllt mit Himbeerschmand, mit Karamellsauce überzogen oder Apfel-Mango-Mark mit Puderzucker

EISKUGEL 2,80

Vanille, Schokolade, Erdbeere
Mit Sahne zzgl. 1,50

GEMISCHTES EIS 8,50

Eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, eine Kugel Erdbeereis und Sahne

MANGO LASSI 0.4l 5,90

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

(Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

Glutenhaltiges Getreide:

1 Weizen, 1.1 Roggen

1.2 Dinkel 1.3. Hafer 1.4 Gerste

2 Krebstiere

3 Eier

4 Fische

5 Erdnüsse

6 Sojabohnen

7 Milch

8 Schalenfrüchte (Nüsse)

9 Sellerie

10 Senf

11 Sesamsamen

12 Schwefeldioxid

13 Lupinen

14 Weichtiere

15 Konserviert

16 Farbstoff

17 Antioxidationsmittel

18 Süßungsmittel

19 Koffeinhaltig

20 Chininhaltig

21 Geschwefelt

22 Enthält eine Phenylalaninquelle

23 Geschwärzt

24 Mit Geschmacksverstärker

25 Gewachst

*Alkoholhaltig

Alle Preise in EURO inklusive der momentan

gültigen Mehrwertsteuer.

Trinkgeld ist nicht in der Rechnungssumme enthalten.





HEUTE EIN KÖNIG

