



SCHOLLENKRUG



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 (2cl Baileys, Latte Macchiato)	5,90
Irish Coffee 7, 19 (4cl Jameson, Rohrzucker, Kaffee, Sahne)	6,90
Russische Schokolade 2cl brauner Rum, Sahne	5,40
Glas Grog 4cl brauner Rum, heißes Wasser	5,20

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 Bergamottefrüchte. Ein Klassiker! Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten	
GRÜNTEE 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 Vanillearoma – 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

Schweppes 0,2l 0,4l
(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

Malztrunk 0,33l 4,00

FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

Saft-/Nektar 0,2l 0,4l

(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

Pfefferminzlimonade 0,3l (alkoholfrei) 6,90

Frische Minze, Limette, Limettensirup, brauner Zucker, Wasser 0,2l

Schollen-Limonade 15 4,50

(immer mit Zitronensaft, Limettensirup, Sodawasser,

Eis, Limetten & Minze)

Mango-Limette

Granatapfel

WASSER MIT & OHNE SPRUDEL

Schollenkrug Quelle 1l

Premium Tafelwasser 6,00

Schollenkrug Quelle 7,20

Mit Minze, Limette, Zitrone & Orange

SELTERS 0,25l 0,75l

Flasche (Classic/ Naturell) 3,00 7,20

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>	<u>0,4l</u>
Bayreuther Hell	3,90	4,90
Bayreuther Aktien Zwickl	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
Bayreuther Aktien Landbier	3,80	5,20
Gespritzte Biere 1, 1.4 (7Up/Schwipp Schwapp Orange/Fassbrause/Cola/Wasser)	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
	3,60	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, Deutschland - 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 3,20 5,60 11,90 Primitivo „La Marchesana“			
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, Holunderblüten Sirup, 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, Holunderblüten Sirup, 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, Gurkenschnitz, 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, Kirschsaft		
Campari Orange ¹⁷	8,40	
4cl Campari, Orangensaft		

SPIRITUOSEN & DEGISTIF

Martini ¹² (bianco, rosso, extra dry)	3,70	<u>5cl</u>
Helbing Kümmel	3,00	<u>2cl</u>
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

Alte Waldhimbeere	3,90	<u>2cl</u>
Alte Marille	3,90	
Alte Williams Christbrine	3,90	
Alte Haselnuss	3,90	
Grappa	4,00	
LIKÖRE & WEINBRAND		
Berliner Luft	2,50	<u>2cl</u>
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		
Johnnie Walker Red Label ¹⁶	3,80	<u>2cl</u>
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, Avocadocreme 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, Freiland Rührei 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 UND BUTTER

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	
EIWEISSCHOCK	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 Kräuter-ciabatta	
AVOCADO BRUSCHETTA <small>1, 15</small>	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, Pinienkerne, 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

GROÙE 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, frittierter 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

SCHOLLENKRUG DESSERT**KAISERSCHMARRN** 9,90

Mit Rosinen und Zwetschgenkompost

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 Antioxidatinsmittel

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.

SCHOLLENKRUG



HEUTE EIN KÖNIG

