

GASTSTÄTTE Im Keller

Lieber Gast !

Wir begrüßen Sie in unserem Hause und hoffen, Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei guter Bewirtung zu bereiten.

Damit Sie sich bei uns wohlfühlen, sind wir stets bemüht, Sie zuvorkommend zu bedienen.

Sollte uns einmal ein Fehler unterlaufen und Sie einen Grund zu einer Beanstandung haben, sagen Sie es uns bitte, denn wir möchten, dass Sie zufrieden sind und gerne wiederkommen.

Wir empfehlen unsere Gasträume für Familienfeiern und festliche Anlässe. Sollten Sie besondere Wünsche an Gerichten haben, sind wir gerne bereit, diese nach Möglichkeit zu erfüllen.

Für Ihren Besuch bedanken sich

Das im Keller Team

Dear Guest,

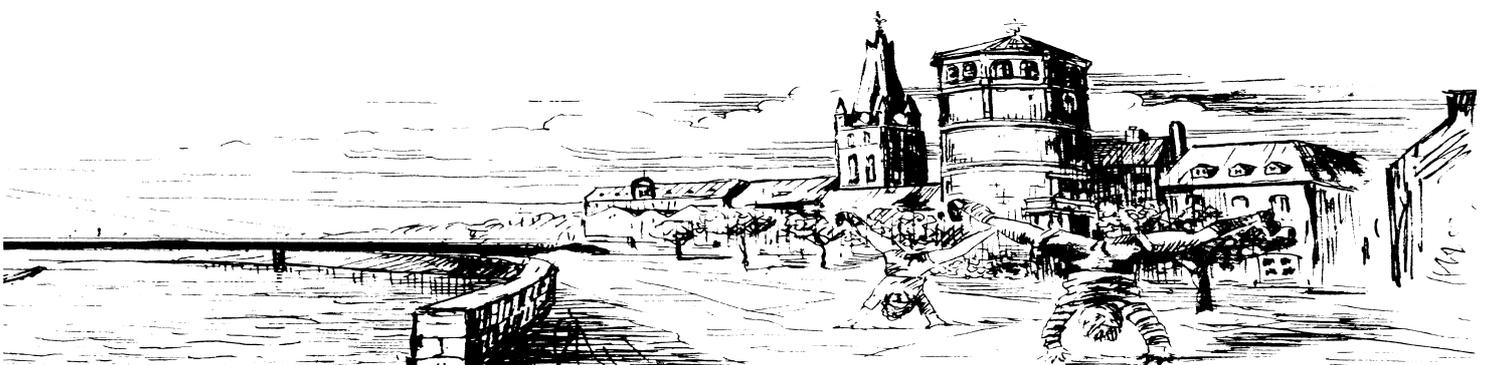
Welcome to our pub / restaurant. We hope your visit will be a pleasant one and that you enjoy our friendly service.

Your comments would be gratefully appreciated in order for us to offer the best service possible and we hope you will return in the future.

We recommend our restaurant for family gatherings, parties and festivities.

If you require special dishes we will be happy to prepare them for you if possible.

Thank you for your visit



GASTSTÄTTE

Im Keller

"Alkoholfreie Getränke"

Coca Cola, Cola Light	0,2l	1,40 Euro
Fanta	0,2l	1,40 Euro
Zitronen Limo	0,2l	1,40 Euro
Mineralwasser	0,2l	1,40 Euro
Sangrita	2 cl	1,50 Euro
Schweppes verschiedene Sorten	0,1l	1,50 Euro
Orangensaft	0,1l	1,40 Euro
Apfelsaft	0,1l	1,40 Euro
Apfelsaftschorle	0,2l	1,40 Euro

"Nur für Jugendliche"

Apfelsaftschorle	0,2l	1,20 Euro
------------------	------	-----------

"Heiße Getränke"

Kännchen Tee 8 verschiedene Sorten		3,00 Euro
Grog mit 4cl Rum		3,50 Euro
Glühwein	0,2l	2,00 Euro
Milchkaffee		1,80 Euro
Latte Macchiato		2,80 Euro
Cappuccino		1,80 Euro
Espresso		1,50 Euro
Kaffee		1,60 Euro
Kännchen Kaffee		3,20 Euro
Kännchen Schokolade		3,00 Euro

"Bier"

Schlösser Alt Bier	0,2l	1,20 Euro
Pils, Radler oder Alster	0,3l	1,90 Euro
Pils alkoholreduziert	0,3l	1,90 Euro
Weizenbier mit Hefe	0,5l	2,90 Euro
Malzbier	0,2l	1,20 Euro



GASTSTÄTTE Im Keller

"Weine"

Diverse offene Rot- und Weissweine je nach Angebot 0,2l 2,50 Euro

"Aperitives"

Cinar, Campari, Pernod
mit Cola, Orangensaft oder Soda (3cl Alkohol) 0,1l 4,00 Euro

"Digestivs"

Cognac, Metaxa 2 cl 4,00 Euro
Wodka, Aquavit, Gin, Wacholder 2 cl 1,50 Euro

"Spirituosen"

Weizenkorn, Kirschkorn, Ouzo, Wodka 2 cl 1,50 Euro
Malteser, Jubiläums Aquavit 2 cl 1,50 Euro
Linie Aquavit 2 cl 2,50 Euro

"Magenbitter"

Jägermeister, Fernet Branca, Fernet Menta 2 cl 1,50 Euro
Ramazzotti, Korn mit Boonekamp 2 cl 1,50 Euro
Killepitsch, Boonekamp 2 cl 1,80 Euro

"Brandys"

Asbach, Osborn 101, Mariacron 2 cl 1,50 Euro
Obstbrände, Calvados 2 cl 2,50 Euro

"Scotch Whiskey"

Ballantine, Jonnie Walker 2 cl 1,50 Euro

"Bourbon Whiskey"

Jim Beam, Old Grand Dad 2 cl 2,00 Euro
Jack Daniel, Beams black Label 2 cl 4,00 Euro



GASTSTÄTTE

Im Keller

"Liquore"

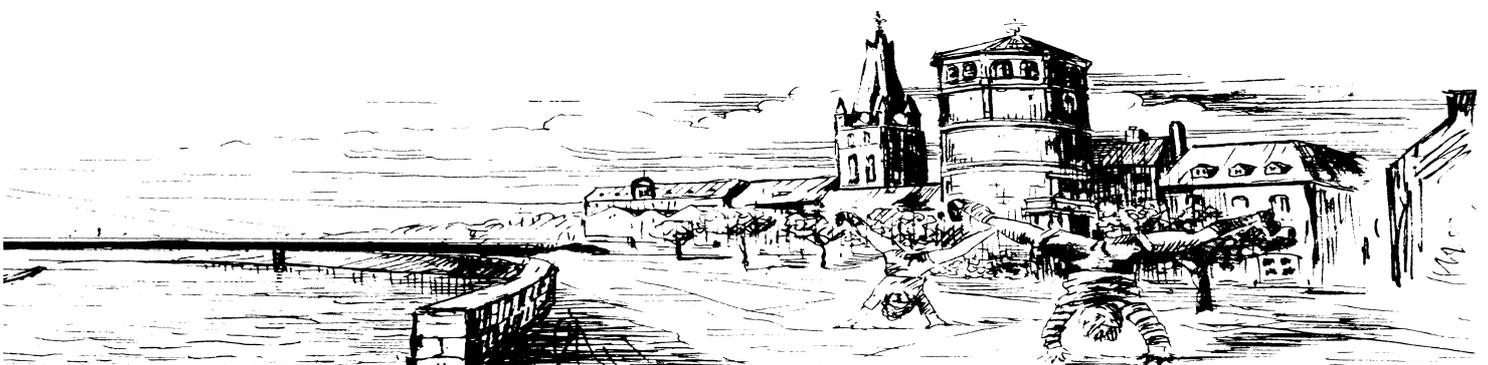
Banane, Mint, Kaffee Cacaou, Johanisbeer	2 cl	2,00 Euro
Orange, Kirsch	2 cl	2,00 Euro
Drambuie, Cherry Heering, Galliano	2 cl	3,00 Euro
Grand Marnier, Contreau, Tia Maria	2 cl	3,00 Euro

"Creams"

Baileys	2 cl	2,00 Euro
Rum mit Sahne	2 cl	2,00 Euro
Wodka mit Sahne	2 cl	2,00 Euro
Weinbrand mit Sahne	2 cl	2,00 Euro

"Long Drinks"

Weinbrand, Rum, Wodka, Ouzo (3 cl Alkohol) mit Apfel.- oder Orangensaft, Soda oder Coca Cola	0,1l	3,50 Euro
---	------	-----------



GASTSTÄTTE

Im Keller

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	3,50 Euro
Gulaschsuppe	3,90 Euro
Hausgemachter Linseneintopf mit feinen Würstchen	6,95 Euro
Hausgemachter Erbseneintopf mit feinen Würstchen	6,95 Euro

Kleine Schlemmereien

„Schlemmerschnitzelchen“ mit Champignonsauce oder Zwiebelsauce auf geröstetem Toast	7,50 Euro
„Strammer Max“ gebuttertes Bauernbrot mit gekochtem oder geräuchertem Schinken	7,50 Euro
„Schinkenteller“ gebuttertes Bauernbrot mit Schwarzwälder Tannenschinken und Gewürzgurken	7,95 Euro
„Bauernfrühstück“ Rührei mit Bratkartoffeln und „Spreewaldgurken“	7,95 Euro
Rührei mit frischen Tomaten und Frühlingzwiebeln auf Roggenbrot	7,95 Euro

Mögen Sie Fisch ?

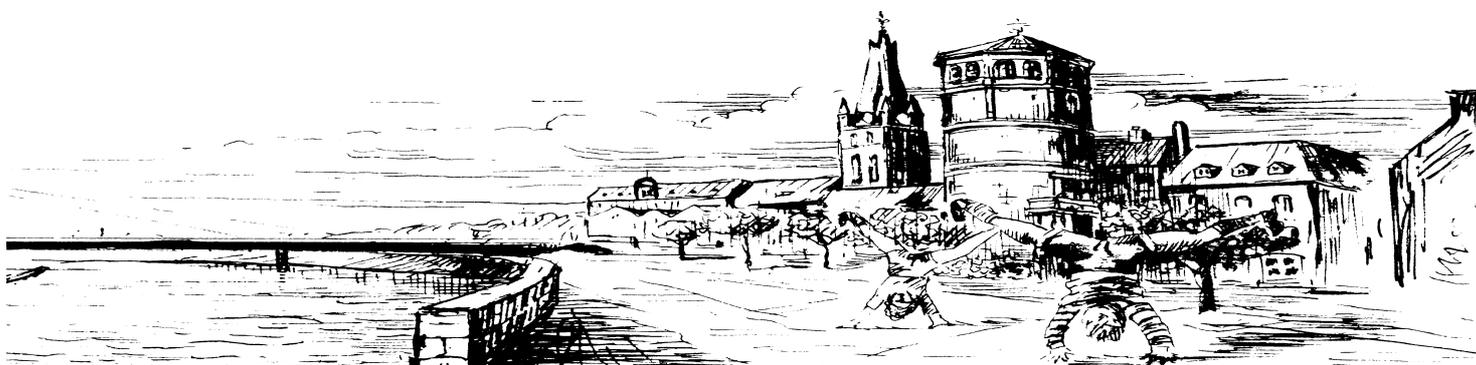
Heringsfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	7,95 Euro
---	-----------

Deftiges!

Schmorhaxe mit hausgemachten Sauerkraut mit 2 Ecken Roggenbrot	8,95 Euro
Putenfilet mit Pfeffersauce und Pommes Frites	10,95 Euro
Bauernsülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	7,95 Euro
2 gebackene Camembert auf geröstetem Toast und kleiner Salat	6,95 Euro
„Cevapcici“ mit Pommes Frites und kleiner Salatgarnitur	8,95 Euro
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	8,45 Euro
Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes Frites	8,95 Euro
Schnitzel „Zigeuner Art“ mit Pommes Frites	8,95 Euro
Schnitzel „a la Mayer“ mit Pommes Frites	8,95 Euro
Schnitzel „Pikant“ (Huhn oder Schwein) mit Tomate und Käse überbacken und Pommes Frites	8,95 Euro

Salat

Kleiner gemischter Salat, je nach Saison, mit Joghurt-Kräuterrahm	3,50 Euro
---	-----------



GASTSTÄTTE Im Keller

Lust auf Vitamine...?

Großer bunter Salat, je nach Saison, mit
Joghurtdressing und

Thunfisch	7,95 Euro
Scampis	8,95 Euro
Putenstreifen	9,95 Euro

Pfannkuchen süß oder herzhaft...?

Pfannkuchen mit geräuchertem Schinken	8,95 Euro
Pfannkuchen mit Champignons und Frühlingszwiebeln	8,95 Euro
Pfannkuchen mit frischen Tomaten und Basilikum	8,95 Euro
Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt & Zucker	8,95 Euro
Pfannkuchen mit heißen Kirschen und Zimt & Zucker	8,95 Euro

