

Schnitzelkarte

jedes Schnitzel - Gericht € 12,90

Schnitzel - „Krone“

mit cross gebratenen Speckscheiben und hausgemachtem Knoblauchspeck - Dipp

Schnitzel „bleu“ mit gekochtem Schinken und Edamerkäse gratiniert, an Sahnesoße

„Feuerwehr“ Schnitzel mit einer dunklen, feurigen - scharfen Peperoni - Schinkensoße

„Franzosen“ Schnitzel mit herzhaftem Camembert gratiniert an Preiselbeergarnitur

Schnitzel „Helena“ mit Birnen spalten und herzhaftem Käse überbacken

„Frankfurter“ Schnitzel mit Kochkäse und Zwiebelwürfel

Schnitzel „Flämische Art“ mit Senf - Meerrettichkruste überbacken

Schnitzel - „Paris“ mit frischen Champignons „à la crème“

„Herren - Trio“ *)

drei deftige Schnitzelvariationen bestehend aus Pfeffer-, Krone und Schlemmerschnitzel

„Bauernschnitzel“

mit deftig gebratenen Speck und Zwiebelwürfel und Sahnemeerrettich

„Schlemmerschnitzel“ mit gek. Schinken frischen Champignons und Käse überbacken

„Damen - Trio“ *)

drei pikante Schnitzelvariationen bestehend aus Schnitzel Paris - Caprese - Franzosen

Schnitzel „Caprese“ mit Tomatenscheiben, Basilikumpesto und Mozzarella gratiniert

*) bei „Damen Trio“ + „Herren Trio“ SoBenauswahl nicht veränderbar

unsere traditionellen Schnitzel - Klassiker

„Wiener Art“ . „Sahneshnitzel“ . „Jägerschnitzel“ .

„Zwiebelschnitzel“ . „Pfefferschnitzel“ mit scharfer Pfeffersahnesoße

zu allen Schnitzel - Gerichten reichen wir
pommes frites und Salatteller

Umbestellung auf Bratkartoffel 1,50 €

Mehrfachbestellung bei Soßen und Dipp á 1,80 €

Sollten Sie an einer Nahrungsmittelallergie leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter!

* 1 mit Konservierungsstoff * 2 mit Farbstoff * 3 mit Antioxidationsmittel * 4 mit Süßungsmittel Saccharin * 5 mit Süßungsmittel Cyclamat * 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Penylalaninquelle * 7 mit Süßungsmittel Acesulfam * 8 mit Phosphat * 9 geschwefelt * 10 chininhaltig * 11 koffeinhaltig * 12 mit Geschmacksverstärker * 13 geschwärzt * 14 gewachst * 15 gentechnisch verändert.

Stand Dez 2023