



Storchenklause

Pension & Restaurant

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag:	07.00 Uhr - 22.00 Uhr
Freitag:	07.00 Uhr - 24.00 Uhr
Sonnabend:	08.00 Uhr - 24.00 Uhr
Sonntag:	10.00 Uhr - 21.00 Uhr

Küchenschluß:

Sonntag bis Donnerstag 30 Minuten,
Freitag und Sonnabend 60 Minuten vor dem Schließen der Gaststätte

Abendkarte

ab 16.00 Uhr

Suppen

51	Soljanka(1)* mit Brot (D,H)*	3,00 EUR
600	Tomatensuppe(1)* mit Brot (B,D,G ² ,H,I)*	3,10 EUR
603	Waldpilzsuppe(1)* mit Brot (B,D,G ²)*	2,90 EUR
604	Knoblauchsuppe mit Brot (B,D,G ² ,H,I)*	3,20 EUR

Salatteller

118	Gemischter Salatteller (C,I)*	4,30 EUR
119	Gemischter Salatteller mit Thunfisch(1)* (C,F)*	5,60 EUR
120	Gemischter Salatteller mit Schafskäse (B,C)*	5,60 EUR
610	Gemischter Salatteller mit panierten Putenbruststreifen/ Hähnchenbruststreifen, wahlweise mit Kräuter- oder Joghurtdressing(1)* (A,B,C,G ² ,H)*	7,30 EUR

Für den kleinen Hunger

110	Ragout Fin(1)* mit Toast (A,B,D,G)*	3,80 EUR
111	Gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren und Salatbeilage (A,B,C,G ² ,H)*	4,60 EUR
114	Jägerschnitzel (zwei panierte und gebratene Jagdwurstscheiben) mit Ei auf Brot dazu Salatbeilage (A,C,G ² ,H)*	5,10 EUR
117	Kutterbrot (zwei Matjesfilets(1)* mit 2 Spiegeleiern und Brot) dazu Salatbeilage (A,C,F,G ² ,H)*	7,10 EUR
139	Strammer Max (2 Spiegeleier mit Schinkenwürfel(1)* auf Brot) mit Salatbeilage (A,C,G ² ,H)*	5,10 EUR

* siehe: Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenenkennzeichnung in Speisen und Getränke auf der letzten Seite der Speisekarte.

Abendkarte

ab 16.00 Uhr

Hauptgerichte

- | | | |
|------------|---|-----------|
| 122 | Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade, Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (A,B,C)* | 6,90 EUR |
| 121 | Bauernfrühstück mit Salatbeilage (A,B,G ²)* | 6,70 EUR |
| 123 | Schinkenrührei(1)* mit Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (A,C)* | 6,80 EUR |
| 125 | Eisbein mit Sauerkraut und Brot (Preis nach Gewicht) (C,H)* | |
| 126 | Hamburger Schnitzel (Ei) mit Pommes frites(5)*, Mischgemüse und Salatbeilage (A,C,E,G ² ,H)* | 8,90 EUR |
| 127 | Schweine „Cordon-Bleu“(1)* (mit Schinken- und Käsefüllung) dazu Pommes frites(5)* und Salatbeilage (A,B,C,E,G ² ,H)* | 7,80 EUR |
| 128 | frisch paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites(5)*, Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,C,E,G ² ,H)* | 8,70 EUR |
| 129 | frisch paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites(5)*, Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,C,E,G ² ,H)* | 8,70 EUR |
| 130 | Schweinesteak mit hausgemachter Zigeunersauce, Pommes frites(5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)* | 8,90 EUR |
| 131 | Schweinesteak mit Champignons, Pommes frites(5)* und Salatbeilage (B,C,E,G ² ,H)* | 8,90 EUR |
| 541 | Hüftsteak vom Rind 200g mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln dazu Pommes frites(5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)* | 12,90 EUR |

* siehe: Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenenkennzeichnung in Speisen und Getränke auf der letzten Seite der Speisekarte.

Abendkarte

ab 16.00 Uhr

Hauptgerichte

132	Rinderfiletsteak 200g mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln dazu Pommes frites(5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)*	13,80 EUR
133	Schweinemedallions mit Mischpilzen, Pommes frites(5)* und Salatbeilage (B,C,H,G ²)*	9,90 EUR
481	Schweinemedallions mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter dazu Pommes frites(5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)*	9,70 EUR
137	Kasslersteak mit Ei dazu Pommes frites(5)*, Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,C,E,H)*	8,50 EUR
140	Thüringer Rostbrätel mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (C,I)*	8,80 EUR
145	Schweinesteak Strindberg mit Pommes frites(5)* und Salatbeilage (A,C,E,G ² ,H)*	9,90 EUR
631	Schweinesteak au four(1)*, mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (A,B,G ² ,H)*	9,90 EUR
482	hausgemachte Boulette mit Zigeunersauce oder Champignons dazu Pommes frites(5)* und Salatbeilage (A,B,E,G ² ,H)*	7,90 EUR
480	Steak Hawaii (vom Hähnchen) mit Pommes frites(5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)*	8,90 EUR
632	Aufschnittplatte und Salatbeilage (Brot, Butter, verschiedene Wurstsorten(1)* und Käse) (B,C,G ² ,H)*	7,90 EUR

* siehe: Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenenkennzeichnung in Speisen und Getränke auf der letzten Seite der Speisekarte.

Abendkarte

ab 16.00 Uhr

Fischgerichte

- | | | |
|------------|---|-----------|
| 134 | frisch gebratenes Seelachsfilet, mit hausgemachter Meerrettichsauce(5)* oder Kräuterbutter dazu Pommes frites(5)* und Salatbeilage (C,E,F,G ² ,H)* | 8,90 EUR |
| 135 | frisch gebratenes Schollenfilet, mit hausgemachter Meerrettichsauce(5)* oder Kräuterbutter dazu Pommes frites(5)* und Salatbeilage (C,E,F,G ² ,H)* | 8,90 EUR |
| 46 | Brathering(1)* mit Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (C,F)* | 6,90 EUR |
| 141 | 2 Matjesfilets(1)* mit Zwiebeln und Remouladensauce, Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (A,B,C,F)* | 7,50 EUR |
| 138 | frisch gebratenes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (A,C,F,G ² ,I)* | 8,90 EUR |
| 146 | frisch gebratenes Zanderfilet mit hausgemachter Meerrettichsauce(5)* oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (C,F,G ² ,H)* | 11,10 EUR |

Auf Wunsch reichen wir zu allen Speisen:

- **Pommes frites(E,H)* (5)***
- **Bratkartoffeln(5)***
- **Kroketten(E,H)* (5)***
- **Kartoffelspalten(E,H)* (5)***

* siehe: Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenenkennzeichnung in Speisen und Getränke auf der letzten Seite der Speisekarte.



Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.
Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.
Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen in Speisen und Getränken

Zusatzstoffe

- 1 „mit Konservierungsstoffen“
- 2 „mit Farbstoffen“
- 3 „mit Antioxidationsmittel“
- 4 „mit Geschmacksverstärker“
- 5 „geschwefelt“

- 6 „geschwärzt“
- 7 „gewachst“
- 8 „mit Phosphat“
- 9 „mit Süßungsmittel“
- 10 „chininhaltig“
- 11 „koffeinhaltig“

Allergene

- A** Eier
- B** Milch
- C** Senf
- D** Sesamsamen
- E** Nüsse
N¹ Erdnüsse, N² Haselnüsse
- F** Fisch
- G** Glutenhaltig
(Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreide-
Erzeugnisse)
G¹ Roggen, G² Weizen, G³ Gerste,
G⁴ Hafer, G⁵ Dinkel
- H** Schwefeldioxid / Sulphite
- I** Sellerie
- J** Sojabohnen
- K** Schalenfrüchte
- M** Lupine

