



# 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

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

## Salatteller

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

## Für den kleinen Hunger

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

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

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

- |            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>134</b> | frisch gebratenes Seelachsfilet, mit hausgemachter Meerrettichsauce(5)* oder Kräuterbutter dazu Pommes frites(5)* und Salatbeilage (C,E,F,G <sup>2</sup> ,H)* | 8,90 EUR  |
| <b>135</b> | frisch gebratenes Schollenfilet, mit hausgemachter Meerrettichsauce(5)* oder Kräuterbutter dazu Pommes frites(5)* und Salatbeilage (C,E,F,G <sup>2</sup> ,H)* | 8,90 EUR  |
| <b>46</b>  | Brathering(1)* mit Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (C,F)*   | 6,90 EUR  |
| <b>141</b> | 2 Matjesfilets(1)* mit Zwiebeln und Remouladensauce, Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (A,B,C,F)*   | 7,50 EUR  |
| <b>138</b> | frisch gebratenes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (A,C,F,G <sup>2</sup> ,I)*  | 8,90 EUR  |
| <b>146</b> | frisch gebratenes Zanderfilet mit hausgemachter Meerrettichsauce(5)* oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln(5)* und Salatbeilage (C,F,G <sup>2</sup> ,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  
N<sup>1</sup> Erdnüsse, N<sup>2</sup> Haselnüsse
- F** Fisch
- G** Glutenhaltig  
(Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreide-  
Erzeugnisse)  
G<sup>1</sup> Roggen, G<sup>2</sup> Weizen, G<sup>3</sup> Gerste,  
G<sup>4</sup> Hafer, G<sup>5</sup> Dinkel
- H** Schwefeldioxid / Sulphite
- I** Sellerie
- J** Sojabohnen
- K** Schalenfrüchte
- M** Lupine

