



Storchenklause ^{★★★}

Restaurant & Pension

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:	08.00 Uhr - 21.00 Uhr

Küchenschluss:

Sonntag bis Donnerstag 30 Minuten,
Freitag und Sonnabend 60 Minuten vor dem Schließen des Restaurants

Abendkarte



ab 16.00 Uhr

Suppen

51	Soljanka (1)* (D,H)*	3,50 EUR
600	Tomatensuppe (1)* (B,D,G ² ,H,I)*	3,80 EUR
603	Waldpilzsuppe (1)* (B,D,G ²)*	3,40 EUR
604	Knoblauchsuppe (B,D,G ² ,H,I)*	3,90 EUR

Salatteller

118	Gemischter Salatteller (C,I)*	4,90 EUR
119	Gemischter Salatteller mit Thunfisch (1)* (C,F)*	6,50 EUR
120	Gemischter Salatteller mit Schafskäse (B,C)*	6,50 EUR
610	Gemischter Salatteller mit panierten Putenbruststreifen/ Hähnchenbruststreifen, wahlweise mit Kräuter- oder Joghurtdressing (1)* (A,B,C,G ² ,H)*	9,00 EUR

Für den kleinen Hunger

110	Würzfleisch (1)* mit Toast (A,B,D,G)*	4,10 EUR
111	Gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren und Salatbeilage (A,B,C,G ² ,H)*	4,90 EUR
114	Jägerschnitzel (zwei panierte und gebratene Jagdwurstscheiben) mit Ei auf Brot dazu Salatbeilage (A,C,G ² ,H)*	5,90 EUR
117	Kutterbrot (zwei Matjesfilets (1)* mit 2 Spiegeleiern und Brot) dazu Salatbeilage (A,C,F,G ² ,H)*	7,80 EUR
139	Strammer Max (2 Spiegeleier mit Schinkenwürfel (1)* auf Brot) mit Salatbeilage (A,C,G ² ,H)*	5,90 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 Remouladensoße, Bratkartoffeln (5)* und Salatbeilage (A,B,C)*	7,30 EUR
121	Bauernfrühstück mit Salatbeilage (A,B,G ²)*	7,00 EUR
123	Schinkenrührei (1)* mit Bratkartoffeln (5)* und Salatbeilage (A,C)*	7,00 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)*	9,80 EUR
127	Schweine „Cordon-Bleu“ (1)* (mit Schinken- und Käsefüllung) dazu Pommes frites (5)* und Salatbeilage (A,B,C,E,G ² ,H)*	8,90 EUR
128	frisch paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites (5)*, Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,C,E,G ² ,H)*	9,50 EUR
129	frisch paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites (5)*, Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,C,E,G ² ,H)*	9,50 EUR
130	Schweinesteak mit hausgemachter Zigeunersauce, Pommes frites (5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)*	9,80 EUR
131	Schweinesteak mit Champignons, Pommes frites (5)* und Salatbeilage (B,C,E,G ² ,H)*	9,80 EUR
541	Hüftsteak vom Rind 200g mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln dazu Pommes frites (5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)*	13,30 EUR
132	Rinderfiletsteak 200g mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln dazu Pommes frites (5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)*	14,50 EUR
133	Schweinemedallions mit Mischpilzen, Pommes frites (5)* und Salatbeilage (B,C,H,G ²)*	10,60 EUR
481	Schweinemedallions mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter dazu Pommes frites (5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)*	10,20 EUR

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

Abendkarte



ab 16.00 Uhr

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 137 | Kasslersteak mit Ei dazu Pommes frites (5)*, Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,C,E,H)* | 9,20 EUR |
| 140 | Thüringer Rostbrätel mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln (5)* und Salatbeilage (C,I)* | 9,60 EUR |
| 145 | Schweinesteak Strindberg mit Pommes frites (5)* und Salatbeilage (A,C,E,G ² ,H)* | 10,20 EUR |
| 631 | Schweinesteak au four (1)*, mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln (5)* und Salatbeilage (A,B,G ² ,H)* | 10,50 EUR |
| 482 | hausgemachte Boulette mit Zigeunersauce oder Champignons dazu Pommes frites (5)* und Salatbeilage (A,B,E,G ² ,H)* | 8,90 EUR |
| 480 | Steak Hawaii (vom Hähnchen) mit Pommes frites (5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)* | 9,50 EUR |
| 632 | Aufschnittplatte und Salatbeilage (Brot, Butter, verschiedene Wurstsorten (1)* und Käse) (B,C,G ² ,H)* | 8,50 EUR |
| 550 | 2 Hefeklöße mit Kirschen (A, G, H)* | 5,90 EUR |

Pastagerichte

- | | | |
|----|--|----------|
| 98 | Bandnudeln mit Gorgonzolasoße und Brokkoli (G ² ,A,B,F) (wahlweise auch mit Hähnchenfilet oder Seelachsfilet) | 9,90 EUR |
| 90 | Bandnudeln mit Sahnesoße (oder Gorgonzolasoße) und Brokkoli (A,B,G ²) | 6,90 EUR |
| 89 | Bandnudeln mit Sahnesoße und Brokkoli (G ² ,A,B,F) (wahlweise auch mit Hähnchenfilet oder Seelachsfilet) | 9,90 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)* | 9,90 EUR |
| 135 | frisch gebratenes Schollenfilet, mit hausgemachter Meerrettichsauce (5)* oder Kräuterbutter dazu Pommes frites (5)* und Salatbeilage (C,E,F,G ² ,H)* | 9,90 EUR |
| 46 | Brathering (1)* mit Bratkartoffeln (5)* und Salatbeilage (C,F)* | 7,90 EUR |
| 141 | 2 Matjesfilets (1)* mit Zwiebeln und Remouladensauce, Bratkartoffeln (5)* und Salatbeilage (A,B,C,F)* | 8,50 EUR |
| 138 | frisch gebratenes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln (5)* und Salatbeilage (A,C,F,G ² ,I)* | 9,90 EUR |
| 146 | frisch gebratenes Zanderfilet mit hausgemachter Meerrettichsauce (5)* oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln (5)* und Salatbeilage (C,F,G ² ,H)* | 11,90 EUR |



Auf Wunsch reichen wir zu allen Speisen:

- ✓ Pommes frites (E,H)* (5)*
- ✓ Bratkartoffeln
- ✓ 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

