



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

Mittagskarte



von 11.00 - 16.00 Uhr

Vorspeisen

Soljanka (1)* (D,H,J)*	3,50 EUR
Tomatensuppe (1)* (B,D,G ² ,H,I,J)*	3,80 EUR
Waldpilzsuppe (2/4)* (B,G ² ,J)*	3,40 EUR
Knoblauchsuppe (B,D,G ² ,H,I,J)*	3,90 EUR
Gemischter Salatteller mit Kräuter- oder Joghurtdressing (1)* (A,B,C,I)*	4,90 EUR

Hauptgerichte

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln und Mischgemüse dazu Salatbeilage (A,B,E,G ² ,H,J)*	8,30 EUR
frisch paniertes Putenschnitzel mit Salzkartoffeln und Mischgemüse dazu Salatbeilage (A,B,E,G ² ,H,J)*	8,50 EUR
frisch paniertes Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln und Mischgemüse dazu Salatbeilage (A,B,E,G ² ,H,J)*	8,50 EUR
Gulasch mit Salzkartoffeln oder Klößen dazu Rotkohl und Salatbeilage (G ² ,H,J)*	7,20 EUR
Kasslerbraten mit Salzkartoffeln oder Klößen dazu Sauerkraut und Salatbeilage (G ² ,H,J)*	7,50 EUR
Kasslersteak mit Ei, Salzkartoffeln dazu Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,J)*	8,30 EUR
Schweineschnitzel mit Champignons, Pommes frites (5*) und Salatbeilage (E,G ² ,H,J)*	9,80 EUR
Schweineschnitzel mit hausgemachter Zigeunersauce dazu Pommes frites (5)* und Salatbeilage (B,E,J)*	9,80 EUR
hausgemachte Boulette mit Salzkartoffeln und Mischgemüse dazu Salatbeilage (A,G ² ,H,J)*	7,20 EUR
dicke Rippe vom Schwein mit Salzkartoffeln und Sauerkraut dazu Salatbeilage (G ² ,H,J)*	7,30 EUR

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

Mittagskarte



von 11.00 - 16.00 Uhr

Grützwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut (G ² ,H,J)*	6,90 EUR
Bratwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut dazu Salatbeilage (G ² ,H,C,J)*	6,80 EUR
2 Hefeklöße mit Kirschen (G,A,H)*	5,90 EUR
Eisbein mit Salzkartoffeln dazu Sauerkraut (Preis nach Gewicht) (G ² ,H)*	

Fischgerichte

frisch gebratenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln dazu hausgemachte Meerrettichsauce (5)* und Salatbeilage (C,F,G ² ,H)*	9,30 EUR
frisch gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln, hausgemachter Meerrettichsauce (5)* und Salatbeilage (C,F,G ² ,H)*	11,90 EUR
Matjesfilet mit Salzkartoffeln und Remouladensoße dazu Salatbeilage (C,F,G ² ,H,B)*	8,50 EUR

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

Weitere Tagesangebote entnehmen Sie bitte den aushängenden Tafeln.



Auf Wunsch reichen wir zu allen Speisen:

- ✓ Pommes frites (E,H)* (5)*
- ✓ Salzkartoffeln
- ✓ Klöße
- ✓ Kroketten (E,H)* (5)*
- ✓ Kartoffelspalten (E,H)* (5)*



Da wir unsere Speisen für Sie täglich frisch zubereiten kann es immer mal wieder vorkommen, dass aufgrund starker Nachfrage einige Gerichte nicht immer ausreichend verfügbar sind.

Wir bitten daher um Ihr Verständnis. Vielen Dank!

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

