

SCASSSE

HOTEL & GASTRONOMIE

SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

...weil es schön werden soll.

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie beim Service erfragen.

VORSPEISEN

11) Carpaccio vom Rind - 13,80 Euro

Salat-Balsamico | Parmesan | Champignons | Brot

12) Antipasti-Hausvariation - 13,80 Euro

Tomate-Mozzarella | Pesto | Bruschetta | Feta | Serrano-Schinken | Brot

13) Bruschetta - 9,50 Euro

4 Brotscheiben | gehackte, fein abgeschmeckte Tomaten | Grana Padano Käse | Kresse 

SUPPEN

20) Klare Rinderkraftbrühe „Hochzeitssuppe“ - 7,50 Euro

Blumenkohl | Eierstich | Klößchen

22) Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons - 7,50 Euro 

...weil es schön werden soll.

KLEINIGKEITEN

25) Leckerer Curry-Würstchen - 11,50 Euro

hausgemachte fruchtig-scharfe Sauce | Pommes

26) Kegler-Toast „Sasse“ - 18,00 Euro

Filet-Medallions mit pikanten Saucen | Schmorzwiebeln | Toast | frischer Salat

27) Back-Camembert - 15,00 Euro

zwei knusprig ausgebackene Camembert | Preiselbeeren | Toast | frischer Salat 

28) Zwei kleine Rinderrouladen - 21,50 Euro

klassisch gefüllt mit Senf, Gurke & Speck | eigene Sauce | Salzkartoffeln | buntes Gemüse

FRISCHE SALATE

30) Chef-Salat des Hauses

frischer Blattsalat-Mix | Strauchtomaten | Gurke | Süß-Mais | Gouda | Sonnenblumenkerne

wahlweise mit

zartem Roastbeef & BBQ-Dip

19,50 Euro

gebratenen Garnelen & Aioli-Dip

19,50 Euro

pikantem Hähnchenfilet & Sweet-Chili-Dip

18,00 Euro

delikatem Gemüse-Bällchen & Pesto-Dip

18,00 Euro 

Limonen-Joghurt-Dressing | French-Dressing | Balsamico-Dressing

...weil es schön werden soll.

BURGER

frischer Salat | Tomate | Gurke | Burger-Sauce

Schmorzwiebeln | Käse | Pommes

35) Classic Beef - 200g Rinderpattie - 20,50 Euro

36) Original Chicken - 180g Hähnchenfilet - 19,50 Euro


37) Veggie - 165g Gemüsepattie - 19,50 Euro 

FLAMMKUCHEN

38) ...frisch aus dem Ofen mit Creme aus Sauerrahm...

wahlweise belegt mit

Speck & dreierlei Zwiebeln 17,50 Euro

Walnüssen & Ziegenkäse 17,50 Euro 

Kirschtomaten & Mozzarella 17,50 Euro 

...zu allen Flammkuchen reichen wir einen Beilagen-Salat mit Haus-Dressing...

PASTA

33) Frische Tagliatelle mit Cherry-Tomaten und feinem Kräuterrahm

wahlweise mit

a) gebratenen Garnelen - 19,50 Euro

b) zartem Hähnchenfilet - 18,50 Euro

c) zarten Gemüse-Bällchen - 18,50 Euro 

...weil es schön werden soll.

FISCH

40) Lachsfilet & Schollenfilet & Garnelen - 26,80 Euro | klein 24,00 Euro
Zitronen-Butter-Sauce | feine Gemüsestreifen | Petersilienkartoffeln

GRILLSPEZIALITÄTEN

50) Rumpsteak vom Grill - regional | nachhaltig | lecker
250g - 30,80 Euro | 180g - 26,50 Euro

Kräuterbutter | Grillgemüse | Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln

52) Stielkotelett Dry Aged vom Schwein am Knochen serviert - 23,80 Euro
Pfefferrahmsauce | Bratkartoffeln | frischer Salat

53) Filet-Medaillons Strindberg vom Schwein - 27,50 Euro | klein 25,00 Euro
gratinierte Zwiebel-Senf-Kruste | Rösti | frischer Salat

54) Schnitzel aus dem Schweinelachs - 20,50 Euro | klein 17,50 Euro
mit frischem Salat und wahlweise mit

Champignonrahmsauce | Zigeunersauce | gebratenen Schmorzwiebeln und
Pommes | Kroketten | Bratkartoffeln

55) Hähnchen Chickeria - 21,50 Euro | klein 19,50 Euro
gebratene Hähnchenfilets | frische Champignons | Peperoni-Rahm-Sauce
Reis | frischer Salat

...weil es schön werden soll.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes - 7,80 Euro

Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes - 7,80 Euro

Pfannekuchen-Röllchen mit Nutella - 6,80 Euro 

DESSERT

I. Herrencreme nach Art des Hauses - 6,50 Euro 

II. Warmer Apfelstrudel - 10,00 Euro 

Vanille-Eis | Sahne

III. Gebackenes Schokoküchlein - 11,50 Euro 

mit flüssigem Kern, Fruchtspiegel und Vanilleeis

Verschiedene Eisvariationen finden Sie in unserer Eiskarte!

...weil es schön werden soll.