

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 - 10,00 Euro 

4 Brotscheiben | gehackte, fein abgeschmeckte Tomaten

Grana Padano Käse | Kresse

SUPPEN

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

Blumenkohl | Eierstich | Klößchen

22) Hausgemachte Spargel-Creme-Suppe - 7,50 Euro 

Butter-Croutons | Kresse

...weil es schön werden soll.

KLEINIGKEITEN

25) Leckerer Curry-Würstchen - 11,50 Euro

hausgemachte fruchtig-scharfe Sauce | Pommes

26) Kegler-Toast „Sasse“ - 19,50 Euro

zwei Filet-Medaillons mit pikanten Saucen | Schmorzwiebeln | Toast | frischer Salat

27) Zwei gebratene Spargelröllchen - 16,50 Euro

Holunderschinken | Gouda | Panko-Kruste | Salatbeilage

28) Zwei kleine Rinderrouladen - 22,50 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.

PASTA

33) Chef's Pasta

frische Tagliatelle | Cherry-Tomaten | feiner Kräuterrahm


wahlweise mit

- a) gebratenen Garnelen 17,50 Euro
- b) zartem Hähnchenfilet 16,50 Euro
- c) zarten Gemüsebällchen 16,50 Euro 

BURGER

frischer Salat | Tomate | Gurke | Burger-Sauce

Schmorzwiebeln | Käse | Pommes

- 35) Classic Beef - 150g Rinderpattie - 20,50 Euro
- 36) Original Chicken - 160g Hähnchenfilet - 19,50 Euro
- 37) Veggie - 165g Gemüsepattie - 19,50 Euro 

FISCH

40) Lachsfilet & Schollenfilet & Garnelen - 26,80 Euro | klein 24,00 Euro

Zitronen-Butter-Sauce | buntes Gemüse | Petersilienkartoffeln

42) Matjesfilet nach Hausfrauenart - 19,50 Euro | klein 16,50 Euro

rote Zwiebeln | herzhaftes Vollkornbrot | Bratkartoffeln

...weil es schön werden soll.

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) Handpaniertes Schnitzel vom Schwein – 21,50 Euro | klein 18,50 Euro

mit frischem Salat und wahlweise mit

Champignonrahmsauce | Zigeunersauce | gebratenen Schmorzwiebeln und

Pommes | Kroketten | Bratkartoffeln

55) Hähnchen „Frühling“ - 24,50 Euro | klein 22,50 Euro

gebratene Hähnchenfilet-Röllchen

gefüllt mit buntem Frühlingsgemüse und Frischkäse

Karotten | Zuckerschoten | Kartoffelrösti

...weil es schön werden soll.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes - 8,50 Euro

Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes - 8,50 Euro

Pfannekuchen-Röllchen mit Nutella - 8,50 Euro 

DESSERT

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

II. Hausgemachtes Tiramisu „Erdbeer-Pistazie“ - 10,00 Euro 

mit Pistazien-Eiscreme

III. Gebackenes Schokoküchlein - 11,50 Euro 

mit flüssigem Kern, Fruchtspiegel und Vanilleeis

Verschiedene Eisvariationen finden Sie in unserer Eiskarte!

...weil es schön werden soll.