



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie heute in unserem *Restaurant Gesellenhaus* begrüßen zu dürfen. Mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen unsere Küche in ausgewählter Geschmacksvielfalt ans Herz legen.

Unbeschwerter Genuss

Manche Lebensmittel, Gewürze und Zutaten können bei betroffenen Personen bereits in geringen Mengen allergische Reaktionen herbeiführen. Bei aufkommenden Fragen und/oder Unsicherheiten zu den Allergenen in unseren Speisen fragen Sie bitte nach unserer separaten Karte für Allergikerinnen und Allergiker oder sprechen Sie unser Servicepersonal direkt an. Wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Wir wünschen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit !

***Ihr Team des
Restaurant Gesellenhaus***

Vorspeisen

Großer, bunter Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse	15,50 Euro
Großer, bunter Salatteller mit gebeiztem Lachs, Shrimps und Knoblauchbaguette an Senf-Feigen-Dressing	16,50 Euro
Carpaccio vom US Premium Beef an Balsamicoreduktion und ofenfrischem Baguette	17,50 Euro
Italienischer Vorspeisenteller mit zartem Toskanaschinken, Rucola, eingelegtem Schafskäse, Thunfischcreme u. v. m.	16,50 Euro
Hausgemachte Reibekuchen mit zartem Räucherlachs und Kräuter-Creme-Fraiche	14,50 Euro
Matjes nach Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebeln und krossen Bratkartoffeln	14,50 Euro

Suppenküche

Frische Kartoffelsuppe mal anders mit Kräutern und Sahne, in der Kartoffel serviert	6,50 Euro
Rinderkraftbrühe mit Einlage der Saison	6,50 Euro

in der Hauptsache

Pasta

Gemüsebolognese mit Tagliatelle, vegetarisch	14,50 Euro
Frische Tagliatelle mit Shrimps an leichter Rahmsauce, Rucola und Parmesanhobeln	19,50 Euro

Aus dem Wasser

Gegrillte Lachsschnitte in Hummersauce mit Bandnudeln und Blattspinat	<i>Tagespreis</i>
Gebratenes Filet vom Kabeljau an Dijon-Senf-Sauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	<i>Tagespreis</i>

Vom Lande

Original Berliner Currywurst mit Patata Fritas und buntem Salat	13,50 Euro
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Spitzkohl und Patata Fritas	24,50 Euro
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit sahnigem Kartoffelpüree und gemischtem Salat	21,50 Euro
Schnitzel Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu krosse Bratkartoffeln und gemischtem Salat	18,50 Euro
Gesellenhausteller mit Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilzsauce mit Bratkartoffeln und buntem Salat	19,50 Euro

in der Hauptsache

Vom Lande

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind mit Kräuterbutter, Patata Fritas und buntem Salat	24,50 Euro
Rumpsteak vom argentinischen Angusrind an Pfeffersauce mit Keniabohnen und krossen Bratkartoffeln	24,50 Euro
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angusrind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle	25,50 Euro
Tatar vom US Premium Beef mit allem, was dazu gehört	26,50 Euro

im Nachgang

Zabaione ab 2 Personen	12,50 Euro
Hausgemachte Sorbetvariation	6,50 Euro
Palatschinken mit Vanilleeis und heißen Kirschen	8,50 Euro
Gemischtes Eis mit Sahnehäubchen	6,50 Euro

EC-Karten ja, Kreditkarten nein!
Wir bitten um Ihr Verständnis.