

## Herzlich Willkommen im CFK, dem Centrum für Freizeit und Kommunikation der Lebenshilfe

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen. Sicherlich haben Sie schon bemerkt, dass das CFK etwas Besonderes ist. In unserem Centrum arbeiten rund 40 Prozent behinderte Menschen, die gemeinsam mit nicht behinderten Menschen den Ablauf der täglichen Arbeiten im Bereich der Freizeit- und Veranstaltungsgastronomie gewährleisten.

Sie arbeiten zum Beispiel als Kellner, Küchenhilfe, Zimmermädchen und Hausdienste. Wir sind davon überzeugt, dass Sie von unserem etwas "anderem" Service begeistert sein werden.

Unser Integrationsbetrieb ist für behinderte Menschen der erste Schritt in den allgemeinen Arbeitsmarkt und ermöglicht ihnen, mit Unterstützung ihrer nichtbehinderten Arbeitskollegen, einen ganz normalen Beruf auszuüben. In dieser Kombination können sie entsprechend ihren Fähigkeiten gefördert und trainiert werden.

Aber wie überall gilt auch bei uns: „Ihr Lob freut uns, Ihre Kritik bringt uns weiter...“ Nur mit Ihrer Meinung können wir unseren Service und unsere Produkte ständig verbessern. Bitte wenden Sie sich an uns oder unsere Restaurantleitung.

Wir freuen uns, dass Sie unser Centrum ausgewählt haben und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt. Lassen Sie sich verwöhnen und empfehlen Sie uns Ihren Bekannten weiter.

Ihr Team vom CFK

Michael Krauss  
Geschäftsführer

Holger Meyer  
Assistent der Geschäftsführung

## Menü des Monats März

Cappucino  
von Karotten und Ingwer

\*\*\*

Zart gebratener Lammrücken,  
mariniert mit Rosmarin und Thymianjus  
auf Bohnengemüse mit Schlosskartoffeln

oder

Seeteufelmedaillons mit Garnelen  
an Hummersauce mit Steckrübengemüse und Bärlauchreis

\*\*\*

Geeistes Limettenmousse an der Früchtekronen  
mit Bacardi-Waldfruchtsauce

25,00 €

### Passend zum Menü des Monats empfehlen wir Ihnen:

**Bordeaux**      2004 Château "Le Grand Verdus", Bordeaux Supérieur, Sadirac, Gironde

Die Cuvée Le Grand Verdus ist durch besonders reifen Tanninen und einem eleganten, leicht zugänglichen Fruchtkörper geprägt. Am Gaumen dominieren eine reife Frucht und feine Noten von Heidelbeeren.

24,00 €

**Pfalz**      2007 Riesling, Reichsrat von Buhl

Das Weingut Reichsrat von Buhl ist seit mehr 140 Jahren im Familienbesitz und zählt ebenso lange zum Kreis der renommiertesten Weingüter Deutschlands. Die Bewirtschaftung erfolgt streng nach den Prinzipien des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus. Ein Riesling, der auch versierte Weinkenner begeistert, nachhaltig und ausbalanciert, knackig-frisch.

26,00 €

## SPEISEKARTE

### Was Kleines vorweg...

Überbackener Schafskäse mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten & Oliven am Salatbouquet	7,50 €
Gemischter Vorspeisenteller (lassen Sie sich überraschen...)	8,50 €
Avocadofächer mit Krabben in Cocktailsoße, dazu reichen wir Butters toast	8,80 €
Hausgemachte Hirschkastete an Walnuß – Apfelsalat	8,90 €

### Aus dem Suppentopf...

Brunnenkressesüppchen mit Lachsstreifen und Sahnetupfer	4,90 €
Tafelspitzsüppchen mit Grießnockerl und Gemüse	4,90 €
Fischsuppe nach Art des Hauses mit Kräuterbutters toast	6,60 €

### Herzhaft und lecker...

Salzburger Käsespätzle mit einem bunten Beilagensalat	7,50 €
Pikanter Rindfleischsalat mit knusprigen Bratkartoffeln	8,50 €
Feinschmeckertoast mit einem Putensteak, Champignons a la crème und Käse überbacken an bunter Salatgarnitur	9,50 €

## Knackig und gesund...

Bunter Beilagensalat mit Croûtons	3,90 €
Salatteller „Großmüttcherchen“ mit Kartoffeldressing, sautierten Champignons Eischeiben und kross gebratenen Speckkrusteln	8,50 €
Salatteller „Bellevue“ mit gebratenen Putenbruststreifen	9,50 €
Salatteller „Montpellier“ mit gebratenem Viktoriabarschfilet auf provençalische Art	10,50 €
Feldsalat in Himbeer-Walnußdressing mit rosa gebratenen Entenbruststreifen	12,80 €

Unsere Salatteller erhalten Sie wahlweise mit einer Vinaigrette oder einem leichten Joghurtdressing.

## Rind, Schwein, Wild & Co...

Schnitzel „Wiener Art“ von Schwein oder Pute mit Pommes frites und Salat	10,80 €
Rahmschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und Salat	11,90 €
„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat	12,50 €
Schweinefiletmedaillons auf cremigen Champignons mit Butterspätzle und kleinem Salat	15,20 €
Edel-Wildragoût „Baden-Baden“ mit Rotkraut und hausgemachten Serviettenknödel	15,90 €
Rumpsteak vom Rost an grüner Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgebäck und saisonalem Gemüse	17,50 €
Badierte Hirschrückenmedaillons auf Crème de Cassis, dazu Rosenkohl und Mandelbällchen	21,50 €

## **Pasta und mehr...**

Hausgemachte Lasagne mit zweierlei Gemüsen gefüllt in der Couscous-Kruste auf Tomaten-Basilikumsoße	8,50 €
Gnocchi mit italienischem Landschinken & Zucchini perlen in roter Pestosahne mit Mozzarella überbacken	9,50 €

## **Aus Fluss und Meer...**

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ an cremigem Blattspinat und Mandelkartoffeln	14,50 €
Viktoriabarsch in der Kartoffel-Bärlauchkruste auf Saar-Rieslingsauce mit Kirschtomaten umlegt	16,50 €
Lottemedaillons und Scampi am Spieß auf Pistazienreis mit einer fruchtigen Currysoße	21,50 €

## **Für unsere kleinen Gäste...**

Pommes frites mit Ketchup und Majonaise	2,80 €
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan	5,50 €
Kinderrahmschnitzel mit Pommes frites und Buttererbsen	5,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und Majonaise	6,50 €
"Räuberteller" - Kinder bis 6 Jahre bekommen einen Teller und Besteck und dürfen bei den Eltern "räubern"	0,00 €

## Elsässer Flammkuchen

(täglich ab 18 Uhr)

Ofenfrisch aus unserem Steinbackofen. Genießen Sie den Flammkuchen in gemütlicher Runde zu einem Gläschen Wein. Unsere Flammkuchen bieten wir in folgenden Varianten an:

„Strasbourg“ Crème fraîche, Dürrfleisch, Zwiebeln und Käse	6,90 €
„Athen“ Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Oliven, Feta und Tomatenwürfel	7,90 €
„Sylt“ Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Lachs und Krabben	8,50 €
„Palermo“ Crème fraîche, Ziegenfrischkäse und Honig	8,50 €

Jeder zusätzliche Belag wird mit 1,00 Euro berechnet

## Dessert

Crème Caramel an der Früchtekrone	4,50 €
Crêpes Suzette mit Vanilleeis	5,20 €
Lauwarmer Schokoladentarte mit Mandelparfait im Karamelnest	7,50 €

## Cocktails

Genießen Sie unsere leckeren Cocktails zum Abschluss Ihres Abends oder einfach mal so...

Caipirinha Cachaça, Rohrzucker, Lime Juice, Limette	6,50 €
Cuba Libre Havana Club 3J., Limette, Cola	6,50 €
Flavoured Mojito Limette, frische Minze, Havana Club 3J., Rohrzucker, Soda, Hibiskusblüte	7,50 €
Tequila Sunrise Tequila , Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	6,50 €
Pina Colada Havana Club 3J., Kokossirup, Sahne, Ananassaft	6,50 €
Swimming Pool Weißer Rum, Wodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	6,50 €

## Alkoholfreie Cocktails

Virgin Caipirinha Rohrzucker, Lime Juice, Limette, Ginger Ale	5,50 €
Coconut Kiss Kirschsaf, Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokossirup	5,50 €
Sportsman Bananensaft, Kirschsaf, Orangensaft, Limejuice	5,50 €

