

Speisekarte

Vorspeisen:

Mariniertes Melone-Schinken-Tartar 8,50 Euro
7, 11, 15, 15, 16, 3

Lachsquiche mit Salatbouquet 7,50 Euro
11, 8, 15, 16, D

Salate:

Sommersalat mit Melone und Hühnchen,
dazu Mango – Jalapeño – Dressing 12,00 Euro
als Vorspeisen-Portion 8,00 EUR

Salatteller CFK: gemischte saisonale Rohkost- und Blattsalate;
Wahlweise mit:
Schafskäse-Joghurt-Dressing oder Kräuter-Vinaigrette 7,00 Euro

Dazu:

Frisch gegrillte Hähnchenstreifen + 4,50 Euro

Schweinefiletstreifen mit Champignons + 5,00 Euro

Frittierter Feta in Sesam-Panade + 6,00 Euro

1, 2, 3, 4, 8, 11, 16, A, D, E, G, I, J, K

Vegetarisch:

Gebratener Chicorée mit Süßkartoffelpüree
und Petersiliensoße 12,50 Euro
8, 11, A, G

Hausgemachte Maultaschen mit Pilz-
Gemüsefüllung in Rieslingsoße 13,50 Euro
3, 8, 11, 98, A, C, G, I

Couscous mit herzhaftem Gemüseragout,
dazu ein Kräuter-Minze-Dip 11,50 Euro
3, 4, 11

Speisekarte

Hauptgerichte

Flammkuchen „Elsass“, Crème fraîche, Dörrfleisch und Zwiebeln 2, 3, 4, 5, 7, 8, 15, A, C, G, L	7,50 Euro
Flammkuchen „griechisch“, Crème fraîche, Oliven, Zwiebeln, Fetakäse, Peperoni 1, 2, 3, 4, 6, 8, 11, A, G, I, L	8,50 Euro
Lyoner-Pfanne mit Bratkartoffeln und Dörrfleisch, dazu zwei Spiegeleier 2, 3, 4, 5, 15, C, L	10,50 Euro
Burger CFK „Holzfäller Art“ Burgerbrötchen, Burger-Patty vom heimischen Rind, Blattsalat, Tomate und Käse, CFK-Fritten, dazu BBQ-Soße, Bacon und Röstzwiebeln 3, 7, 8, 11, 15, 16, A, C, G, I	14,50 Euro
Champignonrahmschnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites, dazu ein Beilagensalat 1, 2, 3, 4, 5, 11, 16, 98, A, C, G, I, J	13,00 Euro
Schweinekotelett in Kräutermarinade mit Bacon, Bratkartoffeln und Karottenstiften 11, 15, 16, A, I	14,50 Euro
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Avocado-Paprika- Mozzarella, dazu Reis und Tomatensoße 8, 11, 16, 98, G, I	14,50 Euro
Kabeljau-Saltimbocca mit Süßkartoffelpüree und Brokkoli 3, 7, 8, 11, 15, 16, 98, A, D, G, I	17,50 Euro
Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Brokkoli mit Mandelbutter 8, 11, 16, 98, G, I	22,00 Euro

Speisekarte

Hits für Kids (...für unsere jüngsten Gäste bis 12 Jahre)

Zu jedem Kindergericht servieren wir auf Wunsch eine Portion Gemüse oder einen kleinen Salatteller – ohne Berechnung

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise A,G,1,2,3,4,11,16	3,00 Euro
Nudeln mit Tomatensoße A,C, G,1,2,3,4, 8, 11,16	3,50 Euro
Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise A,C,1,2,3,4,11,16	5,50 Euro
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup A,C,1,2,3,4,11,16	6,50 Euro

Desserts

Frucht-Panna-Cotta mit Beeren 3, 8, 11, 16, G	5,50 Euro
Schnitte vom Cheesecake-Parfait mit Himbeer-Püree 8, 11, 16, A, C, G	8,50 Euro
Gemischtes Eis mit 3 Kugeln der Eismanufaktur „Charlotte“	4,50 Euro
Gem. Eis mit Sahne, 3 Kugeln der Eismanufaktur „Charlotte“	5,00 Euro
Kindereisbecher „Raupe Nimmersatt“	3,00 Euro

Wählen Sie aus den folgenden Sorten: Vanille, Schokolade, Zitrone, Himbeer-Frischkäse, Erdbeere, Erdnuss-Salzkaramell, Walnuss
G, C, H, 8

Auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylanilinquelle, 13. gewachst, 14. Taurin 15. Nitritpökelsalz, 16. Säuerungsmittel, 98. alkoholhaltig

Allergene:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesam L) Schwefeldioxid und Sulphite M) Lupine N) Weichtiere