

Vorspeise

Bruschetta

der Klassiker aus Italien
auf ofenfrischem Baguette mit Strauchtomaten
und Knoblauch

A, A+1, A+2

7,90 €

Fetapfännchen

gratinierter Fetakäse mit Kräutern der Provence,
Knoblauchöl, Zwiebeln, Cherrytomaten und milden Peperoni
dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

A, A+1, A+2, C

8,90 €

Salat

Caesar Salat

Romanasalat, Cherrytomaten,
Croûtons, Parmesan und Caesar – Dressing

C, G, 9

12,50 €

Wahlweise mit:

Marinierter Hähnchenbrust

4,90 €

Snacks

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln verfeinert mit Zwiebeln und Speck,
Kochschinkenstreifen und Gewürzgurke

D, C, 1, 2, 3, 9

12,90 €

Fisch

Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“

mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln
dazu reichen wir Bratkartoffeln sowie Gurkensalat

A, F, G

21,90 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet

serviert an Zitronen - Risotto
und mediterranem Pfannengemüse

A, F, 9

23,90 €

Zu allen Gerichten können Sie wahlweise
eine Portion „LOK - Gemüse“ gegen einen Aufpreis von 4,90 € erhalten.

Fleisch

Gebratene Hähnchenbrust mit Bärlauch – Schinken – Käse – Füllung

an mediterranem Pfannengemüse
serviert mit Kartoffelecken

A, C, 9

17,90 €

„Schaffner“ – Schnitzel (Wiener Art)

Schweineschnitzel in hausgemachter Knusperpanade
serviert an Gurkensalat und Steakhouse Pommes

A, C, D, 6

15,90 €

Schnitzel „Strammer Max“

Schweineschnitzel in hausgemachter Knusperpanade
mit Schwarzwälder Schinken, Spiegelei und Bohnensalat
dazu reichen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

A, C, D, 1, 2

18,90 €

„LOK“ – Pfanne

drei gebratene Medaillons vom Schwein
serviert mit sautierten Zwiebeln, Speckbohnen,
Sauce Hollandaise und Kroketten

C, D, G, L, 9

21,90 €

Argentinisches Rumpsteak

dazu reichen wir Kräuterbutter und hausgemachtem Zwiebel-Chutney

C, A, 3, 1

180 g Rumpsteak **23,90 €**

250 g Rumpsteak **28,90 €**

Knoblauchbaguette

3,50 €

Wahlweise mit:

Kartoffelecken

4,90 €

Rosmarinkartoffeln

4,90 €

Zu allen Gerichten können Sie wahlweise
eine Portion „LOK - Gemüse“ gegen einen Aufpreis von 4,90 € erhalten.

Burger

unsere Burger servieren wir mit Steakhouse Pommes

„LOK“ Burger

180g Black Angus Patty mit hauseigener Baconmarmelade,
Cheddar, Gewürzgurke, Tomate, Gurke
und Zwiebeln

A, C, D, 3, 4, 9

18,90 €

Gegrillter Hähnchenburger

gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate, Gurke,
Burgerrelish und karamellisierten Zwiebeln

A, G

16,90 €

Pasta

Pasta trifft Schweinefilet

Bandnudeln mit Schweinefiletmedaillons
in einer Champignon - Kräuter - Sahnesauce
serviert mit Parmesan

A, C, D, 9

20,90 €

Dessert

Eispresso

doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis im Glas serviert

C, 5, 9

5,90 €

Kaiserschmarrn

serviert mit Zimtpflaumen
und Vanillesauce

A, C, D, H

7,90 €

Dessertwein – Hofpäsch Riesling Zenit Auslese

fruchtsüß, Andreas Bender - Pfalz

Eine feine Säure verleiht Struktur und Rasse, die süßen Fruchtaromen einen besonderen Charme.

8

5cl **3,90 €**

10cl **6,50 €**

Eis

Schwedenbecher

eine Kugel Schokoladeneis / zwei Kugeln Vanilleeis / Eierlikör / Apfelmus / Sahne

C, 9

7,50 €

Waldbeerbecher

drei Kugeln Eis nach Wahl / heiße Waldbeeren / Sahne / Streusel

C, 9

7,50 €

„Schaffner“ – Becher

drei Kugeln Eis nach Wahl / Sahne / Schokosauce / Haselnusskrokant

C, E+3, 9

7,50 €

Eisschokolade

eine Kugel Vanilleeis / kalter Kakao / Sahne

C, 9

5,50 €

„LOKi“ – der Kindereisbecher

eine Kugel Vanilleeis / eine Kugel Schokoladeneis / Sahne / Streusel

C, 9

4,90 €

Allergene & Zusatzstoffe

A	Weizen
A+1	Roggen
A+2	Gerste
A+3	Hafer
B	Sesam
C	Milch
D	Eier
E	Nüsse
E+1	Erdnuss
E+2	Walnuss
E+3	Haselnuss
E+4	Mandel
E + 5	Cashewnuss
F	Fische
G	Senf
H	Soja
L	Sellerie
M	Lupine
N	Krustentiere
O	Weichtiere
P	Schwefeldioxide und Sulfit

1	Konservierungsstoff
2	Antioxidationsmittel
3	Farbstoff
4	Süßungsmittel
5	Koffeinhaltig
6	Chininhaltig
7	Phenylalaninquelle
8	Sulfite
9	Lactose
10	Geschwefelt

