

## EXTRA KARTE

### Warme Tapas

Salat mit Beeren und gebackenen Knusper-Zucchini dazu Kräuter Dip *a, c, g, 8*

Knusprige Käsebällchen auf Weißkohl-Möhren Salat, mit Knoblauch,  
dazu zweierlei Dip (Avocado und Chili-Feta) *a, c, g* **für 6,90€**

Rote-Beete-Falafel auf buntem Salat  
mit Frischkäse-Knoblauch-Dip und frischem Obst *a, c, 2, 3, 9* **für 6,90€**

Kürbis-Ragout mit Steckrüben, Möhren, Curry, Schnittlauchröllchen, Grießnockerln und Sahne  
wahlweise mit gebratenen Hähnchenstreifen *a, g, 8* **für 6,90€**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln in Rahmsöße *a, c, g*

Oma's Backfisch auf schwäbischem Kartoffel-Speck-Salat, Sauce Tatar *2, 3, 8, a, c, d, g, i, j*

Labskaus (mehr ist nicht zu sagen)... mit allen drum und dran *2, 3, 8, 11, c, d, g*

Roulade vom Schwein und Rind an Kohl mit brauner Sauce und gebratenen Knödel *2, 3, 8, a, i, j*

Dattel, Birne, Pflaume, im Speckmantel auf Ziegenfrischkäse und Honig beträufelt,  
Hefebrötchen mit Sesam *a, c, d, g, k, l, 2, 3, 5, 8*

Knipp (und nicht zu knapp) mit Honig-Gurke und Röstkartoffeln und Apfelkompott *2, 3, 8, 11, a, j*

### Tellergericht

Schinderhannes-Steak mit schmorzwiebeln, Steakhouse-Pommes,  
Knoblauchsoße und Bohnensalat *a, g, i, 2, 3, 8* **für 18,90€**

## Restaurant Flüsseviertel Speisen

1 Tapas 8,90€

1 Vegetarischer Tapas 5,90€

1 Dessert Tapas 5,90€

### Suppe (...immer heiß, immer frisch auf'n Tisch!)

...siehe Tagesaushang.

### Salate

Arrangement von Rote Beete mit gerösteten Walnüssen,  
Feldsalat und *etwas Dressing nach Wahl* mit geriebenen Käse Pecorine *e, g*

### Dressing zur Auswahl:

Himbeeressig-Dressing

Hausdressing (aus Basilikum, Petersilie, Honig) *e, g*

Orangen-Senf-Dressing *3, 11, j*

### Kalte Tapas

Geräuchertes Forellenfilet mit Kürbis-Kartoffelrösti, Orangen-Senf-Honigsoße und  
rosa Pfeffermayonnaise *2, 3, c, d, g*

### Käse zum Wein...das muss sein 7,90€

Ländle Weinkäse, Rotwildkäse, Wildblumenkäse, Klostertalerkäse,  
Trauben und ein Hefebrötchen mit Sesam *a, i, g, k*

**Bitte achten Sie auch auf unsere wechselnde Tellergerichte (siehe Tagesaushang)**

## Warme Tapas

Meersalzkartoffeln mit roter und grüner Soße auf buntem Salat *a*

Knoblauch Kräuter Pilze mit Doppelrahmkäse und Tomaten *g*

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian *g*

Warmer Gemüsekuchen auf Rucola-Salat (veg.) *a, c, g*  
oder mit Tranche vom geräucherten Lachs *d, 2*

Norwegischer Lachs im Kaffee-Pfeffer gebraten,  
Duftreis mit Sesam und Lauch, Bernaise *a, c, d, g, k, 8, 9*

Gebratener Zander auf jungen Gemüse mit Sellerie Stampf Kartoffeln *g, d, i*

Marinierte Argentinische Rotschalen Gambas in Knoblauchöl  
dazu scharfe Olivensoße auf breiten Bandnudeln *5, 6, a, b, g*

Curry Huhn mit Gemüse und Duftreis *i, k, 8*

Rindersteak auf Röstgemüse mit Kartoffelecken und Sauerrahm *8, g*

Ochsenbäckchen in Portweinsauce mit Schokolade,  
karamellierte Möhren und Kartoffelstampf *a, g, 8, 14, 15*

Schweinefilet auf Röstbrotsscheibe mit Pfirsich und Hollandaise...  
wahlweise mit Champignons á la crème *8, a, c, g*

## Für die süßen Leckermäulchen

Bremer Rote Grütze mit Vanille-Soße und mit oder ohne Sahne *1, 2, a, g*

Apfelpfannkuchen mit Karamellsoße, frischen Früchten und mit oder ohne Sahne *1, 2, a, c, g*  
+ 1 Kugel Vanilleeis **1,20€**

Schokoladenkuchen mit Fruchtsoße und mit oder ohne Sahne *1, 2, a, c, e, g*  
+ 1 Kugel Vanilleeis **1,20€**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und mit oder ohne Sahne *8, 15, c, g*

## Warme Tapas

Blumenkohl in Bierteig gebacken, Schnittlauch Majo und Strauchtomaten-Salat *2, 3, c, g*

Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree, Speck-Kraut, Apfelkompott und Bratensoße *a, g, 2, 3, 8*

Saftige Bulletten, mal anders!

Im Hefebrötchen mit Sesam Crunchy Salat, Körniger-Senf Dip *8, 15, a, c, g, h, i, j, k*

## Das ist immer da... Unsere Tellergerichte:

### Wilder Salat vegetarisch

Ziegenkäse, Parmesan, Antipasti, frische Früchte, dazu ein Hefebrötchen mit Sesam

und ein Dressing nach Wahl *a, b, c, d, e, g, i, j, k, 2, 3, 5, 6, 8*

**15,90€**

### Wilder Salat mit gebratenen Hähnchen, Gambas, Ziegenkäse,

Parmesan, Antipasti, frische Früchte, dazu ein Hefebrötchen mit Sesam

und ein Dressing nach Wahl *a, b, c, d, e, g, i, j, k, 2, 3, 5, 6, 8, 10*

**18,90€**

## Dressing zur Auswahl:

Himbeeressig-Dressing

Hausdressing (aus Basilikum, Petersilie, Honig) *e, g*

Orangen-Senf-Dressing *3, 11, j*

Norwegisches Lachssteak auf Schlemmer Soße mit kleinen Kirschtomaten

und Rosmarinkartoffeln mit Salat oder Röstgemüse *d, 8*

**22,90€**

Drei kleine Schweinefilet Schnitzel paniert mit Tiroler Sauce,

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Spiegelei und Salat *a, c, g, h, i, j, 2, 3, 8*

**19,90€**

Rumpsteak 180gr mit Salat *und einer Beilage nach Wahl* *8*

**28,90€**

## Beilage zur Auswahl:

Wedges / Pommes / Reis mit Gemüse / Nudeln *a* / Röstkartoffeln

# Restaurant Flüsseviertel

## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 9+ erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml)
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 mit Taurin
- 14 mit Beta Carotin
- 15 mit Säuerungsmittel

### Deklarationspflichtige Allergene:

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse