

MONTAG – FREITAG

aktuelle Mittagsangebote von 11-14 Uhr

MENÜS FÜR 4-5 PERSONEN (auf Vorbestellung)

LACHSFILET (ca. 1 kg)
mit zwei Beilagen **59,90 €**

HÄHNCHENBRUSTFILET IM SPECKMANTEL (ca. 1 kg)
mit zwei Beilagen **59,90 €**

RINDERBRATEN (ca. 1 kg)
Mit Portwein-Schalottensoße
und zwei Beilagen **59,90 €**

Gemüse- und Sättigungsbeilagen

Speckbohnen

Pfannengemüse (Paprika, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Lauch)

Blumenkohlröschen

Kräuterkartoffeln/Drillinge

Stampfkartoffeln

Bei Zusammenstellung des Menü aus 2 Hauptgerichten erheben wir einen Aufpreis von 10 €.

UNSERE TAGESANGEBOTE

1 KG SPARERIBS **19,90 €**
mit Knoblauchbrot
(bitte eine Stunde vorher bestellen)

GNOCCIPFANNE **8,50 €**
mit Paprika, Zucchini, Tomatensoße und Mozzarella

GULASCH **7,50 €**
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

BURGER & FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BBQ-BURGER 8,90 €
mit Rinderhack, Tomate, Gurke, Speck, Käse und BBQ-Sauce

KLOCK 8-BURGER 8,90 €
mit Rinderhack, Tomate, Rucola, Camembert,
Zwiebel, Gurke und Preiselbeer-Cocktailsauce

*Alle Burger erhalten Sie als Menü mit einer Portion Pommes frites (zzgl. 1.50 €)
mit Ketchup oder Süßkartoffelpommes oder Kartoffelecken (zzgl. 3 €) und Dip.*

SUPPEN

Tagessuppe 5,50 €

SALATE

BUNTER GARTENSALAT-KLOCK 8 MIT GRANATAPFELKERNEN 6,90 €
wahlweise mit
Räucherlachs 8,90 €
Ziegenkäse, Oliven, getrockneten Tomaten 7,90 €
gebratenen Hähnchenbruststreifen 7,90 €
gebratenem Garnelenspieß 7,90 €

Wählen Sie Ihr Dressing:

Joghurtdressing, Balsamico-Essig/Olivenöl oder

fragen Sie nach unserem wechselnden Hausdressing

KLEINIGKEITEN

GEBACKENER „RÜGENER BADEJUNGE“	5,90 €
Camembert mit Preiselbeergelee und Ciabatta	
OFENKARTOFFEL	
mit Sour cream	4,90 €
und Räucherlachs	7,40 €
und Hähnchenbruststreifen	6,50 €
und Garnelenspieß	7,40 €
und Salatbouquet	6,50 €
KARTOFFELECKEN	4,40 €
mit Sour cream	
PORTION POMMES	3,40 €
PORTION SÜßKARTOFFELPOMMES	4,40 €

FISCH

GEBRATENES LACHSFILET AUF ZUCKERSCHOTEN	13,90 €
mit Cashewkernen und Kräuterrisotto	

UNSERE KLASSIKER

STEAK AU FOUR	10,90 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken zzgl. Beilage	
BAUERNFRÜHSTÜCK	7,50 €
HÄHNCHENBRUST „PICATA“	10,90 €
mit Tomaten-Orangensoße zzgl. Beilage	
HAMBURGER SCHNITZEL	
zzgl. Beilage	10,90 €
CURRYWURST	
mit Pommes und hausgemachter Currysoße	8,50 €
BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN:	
Portion Bratkartoffeln	1,50 €

Portion Pommes frites	1,50 €
Portion Süßkartoffelpommes mit Joghurtdip	3,00 €
Portion Kroketten	1,50 €
1 Ofenkartoffel mit Sour cream	3,00 €
Portion Kräuterrisotto	2,50 €
Portion Kartoffelecken mit Sour cream	2,00 €

KINDERGERICHTE

HÄHNCHENNUGGETS

mit Pommes

4,90 €

KARTOFFELPUFFER

mit Apfelmus

3,90 €

SCHNITZEL

mit Pommes

6,90 €

ALKOHOLFREIES & BIERE

ALKOHOLFREIES

COCA COLA, FANTA, SPRITE	1l	2,00€
COCA COLA LIGHT/ZERO	0,2l	1,50€
GLASHÄGER MINERALBRUNNEN (classic, medium oder still)	0,25l 0,75l	1,00€ 2,00€
BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE	0,25l	1,00€
RED BULL / RED BULL ZUCKERFREI	0,25l	2,00€

BIERE

BIERE AUS DER FLASCHE

STÖRTEBECKER SPEZIALITÄTEN (SCHWARZBIER, KELLERBIER 1402, ATLANTIC-ALE)	0,33l	1,50 €
Störtebecker Roggenweizen	0,5 l	1,50 €
DESPERADOS, CORONA	0,33l	2,00 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT	0,33l	1,50 €
M & O	0,33l	1,00 €
BECK'S PILSNER	0,5 l	1,50 €
BECK'S ALKOHOLFREI	0,33l	1,00 €
FRANZISKANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	1,50 €

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Pott 2,60€

LATTE MACCHIATO

mit Aroma (Vanille, Karamell, Mandel,
Haselnuss oder Amaretto) 2,80€
3,00€

CAPPUCCINO

2,20€

MILCHKAFFEE

2,90€

IRISH COFFEE

Tullamore Dew, Kaffee, Schlagsahne 3,90€

MEXIKANISCHER KAFFEE

Kaffee und heiße Schokolade 2,90€

HEISSE SCHOKOLADE

mit Aroma (Vanille, Karamell, Mandel,
Haselnuss oder Amaretto) 2,90€
3,20€

Heißer Apfelsaft

2,80€

Heißer Sanddornsaft

3,90€

GLÜHWEIN

mit Schuss (Amaretto/Rum)

TEE

(Sonne Asiens, Pfefferminze, Earl Grey, Kräutergarten,
Darjeeling, Sommerbeere, Rooibos Vanilla,)

GLAS 2,50€

CHAIPUR CHAI LATTE

Chai Latte 2,80 €

Matcha Green Chai Latte 2,80 €

TIPP: An heißen Tagen auch eiskalt genießen

WEINE & SEKT

WEISSWEIN

CUVÉE „TAGTRAUM“

WEISSER BURGUNDER/AUXERROIS PFALZ
exotische Fruchtaromen, Schmelz und innere
Dichte laden zum Träumen ein

Flasche

7,00 €

RIESLING

WEINGUT KRANZ – PFALZ

trocken, sehr schönes Bukett zeigt Aromen von
Birnen und Mirabellen

7,00 €

CHARDONNAY

CANTINA DI CUSTOZA – TRENINO

trocken, Aromen von Orangenschalen, Aprikosen,
am Gaumen komplex und saftig

7,00 €

GRAUBURGUNDER

WEINGUT Ellermann-Spiegel

trocken, Frischer Duft nach jungen Mirabellen,
knackigen Golden Delicious sowie Anklänge
von grüner Banane und Zitronat

8,00 €

COLOMBARD/SAUVIGNON BLANC

DOMAINE HORGELUS – GASCOGNE

trocken, erfrischend duftiges Bukett nach Blüten
und tropischen Früchten, Zitrusaromen und
eine feine Säurestruktur

8,00 €

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE

Flasche

RIESLING

WEINGÜTER WEGELER - RHEINGAU

trocken, vielschichtig, deutliches Aroma von
gelben Früchten mit mineralischen Akzenten, zarter
und feinstrukturierter Körper

8,00 €

WEISSER BURGUNDER

WEINGUT JULIUSSPITAL – FRANKEN

Kabinett trocken

Aromen von Birnen, Litschi und Mandelblüten,
klare Frucht, etwas Würze

9,00 €

SEKT / PROSECCO

PROSECCO

SEKT

FLASCHE

8,00 €

8,00 €

ROTWEIN

MERLOT

CANTINA DI CUSTOZA – TRENTINO

Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Zimt
und Veilchen, langer Nachhall

Flasche

8,00 €

PLENO TEMPRANILLO TINTO

BRANA VIEJA – NAVARRA

Anklänge an Blaubeeren, Kirschen, samtene Tannin,
feinwürzig, sehr ausgewogen, mit viel Frucht

7,00 €

CUVEË SCHNICK SCHNACK SCHNUCK

WEINGUT ELLERMANN SPIEGEL – PFALZ

Betörender, ungemein intensiver Duft nach praller
Süßkirsche, reifer Pflaume und Himbeermarmelade

7,00 €

PRIMITIVO

CANTINE DUE PALME – APULIEN

Ausgezeichneter Primitivo von rubinroter Farbe,
das leicht würzige Bouquet ist geprägt von roten
Beeren; harmonisch, erdig, samtig

9,00 €

ROSÉWEIN

PLENO GARNACHA ROSADO

BRANA VIEJA – NAVARRA

aus den Rebsorten Grenache und Syrah,
Bukett von Cassis und Kirschen, frisch und elegant

Flasche

7,00 €