

SCASSSE

HOTEL & GASTRONOMIE

SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

...weil es schön werden soll.

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie beim Service erfragen.

VORSPEISEN

11) Carpaccio vom Rind - 12,50 Euro

Salat-Balsamico | Parmesan | Champignons | Brot

12) Antipasti-Hausvariation - 12,50 Euro

Tomate-Mozzarella | Pesto | Bruschetta | Feta | Serrano-Schinken | Brot

SUPPEN

20) Klare Rinderkraftbrühe „Hochzeitssuppe" - 6,50 Euro

Blumenkohl | Eierstich | Klößchen

22) Spargelcremesuppe mit frischem Spargel und Croutons - 7,50 Euro 

KLEINIGKEITEN

25) Leckeres Curry-Würstchen - 9,50 Euro

hausgemachte fruchtig-scharfe Sauce | Pommes

26) Kegler-Toast „Sasse" - 15,00 Euro

Filet-Medaillons mit pikanten Saucen | Schmorzwiebeln | Toast | Salat

27) Back-Camembert - 12,00 Euro 

zwei knusprig ausgebackene Camembert | Preiselbeeren | Toast | Salat

...weil es schön werden soll.

28) Zwei kleine Rinderrouladen - 17,50 Euro
klassisch gefüllt mit Senf, Gurke & Speck mit eigener Sauce
Salzkartoffeln | buntes Gemüse

FRISCHE SALATE

30) Chef-Salat des Hauses

frischer Blattsalat-Mix | aromatische Strauchtomaten | Gurke | Süß-Mais | Gouda | Sonnenblumenkerne
wahlweise mit

| | |
|---|--|
| zartem Roastbeef & BBQ-Dip | 17,50 Euro |
| gebratenen Garnelen & Aioli-Dip | 17,50 Euro |
| pikantem Hähnchenfilet & Sweet-Chili-Dip | 16,50 Euro |
| delikatem Gemüse-Bällchen & Pesto-Dip | 16,50 Euro  |
| Limonen-Joghurt-Dressing French-Dressing Balsamico-Dressing | |

BURGER

frischer Salat | Tomate | Gurke | Chimichurri-Burger-Sauce
Schmorzwiebeln | Käse | Pommes

35) Classic Beef - 200g Rinderpattie - 16,80 Euro

36) Original Chicken - 180g Hähnchenfilet - 15,80 Euro

37) Veggie - 165g Gemüsepattie - 15,80 Euro 

...weil es schön werden soll.

VEGGIE

41) Vegane Pasta Rustico Melanzane - 16,80 Euro 

gefüllt mit einem feinwürzigen Ragout aus gegrillten Auberginen

Rosmarin-Creme | geröstete Pinienkerne

42) Gefüllte Spargel-Maultaschen „Ricotta und grüner Spargel“ - 19,80 Euro 

Kirschtomaten | leichte Rahmsauce | grüner und weißer Stangenspargel

PASTA

33) Chef's Pasta

frische Tagliatelle | Cherry-Tomaten | feiner Kräuterrahm

wahlweise mit

a) gebratenen Garnelen 17,50 Euro

b) zartem Hähnchenfilet 16,50 Euro

c) delikaten Gemüse-Bällchen 16,50 Euro 

FISCH

40) Lachsfilet & Schollenfilet & Garnelen - 23,50 Euro | klein 20,00 Euro

Zitronen-Butter-Sauce | Kohl-Gemüse in Rahmsauce | Petersilienkartoffeln

43) Matjesfilet nach Hausfrauenart - 16,50 Euro | klein 14,00 Euro

Bratkartoffeln | rote Zwiebeln | herzhaftes Vollkornbrot

...weil es schön werden soll.

GRILLSPEZIALITÄTEN

50) Rumpsteak vom Grill – regional | nachhaltig | lecker

280g - 28,80 Euro | 180g - 23,50 Euro

Kräuterbutter | Grillgemüse | Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln

51) Entrecôte-Steak vom Weiderind (300g) - 29,80 Euro

Pfefferrahmsauce | Bohnenbündchen mit Bacon | Pommes

52) Stielkotelett vom Bunten Bentheimer Schwein am Knochen serviert - 19,50 Euro

Pfefferrahmsauce | Bratkartoffeln | frischer Salat

53) Filet-Medaillon Strindberg - 24,50 Euro | klein 20,50 Euro

Zwiebel-Senf-Kruste | frische Salate | Rösti

54) Schnitzel aus dem Schweinelachs - 18,50 Euro | klein 15,50 Euro

mit frischem Salatteller und wahlweise mit

Champignonrahmsauce | Zigeunersauce | gebratenen Schmorzwiebeln und

Pommes | Kroketten | Bratkartoffeln

55) Hähnchen-Bacon - 17,50 Euro | klein 14,50 Euro

gebratenes Hähnchenfilet mit Bacon umwickelt

Champignon-Lauch-Gemüse | Kartoffelrösti

...weil es schön werden soll.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes – 6,80 Euro

Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes – 7,80 Euro

Pfannekuchen-Röllchen mit Nutella – 6,00 Euro 

DESSERT

I. Herrencreme nach Art des Hauses – 5,00 Euro 

II. Mandel-Nougat-Parfait – 8,80 Euro 

mit Schokoladensauce und Kirschkompott

III. Gebackenes Schokoküchlein – 8,80 Euro 

mit flüssigem Kern, Fruchtspiegel und Vanilleeis

Verschiedene Eisvariationen finden Sie in unserer Eiskarte!

...weil es schön werden soll.