

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 - 13,80 Euro

Salat-Balsamico | Parmesan | Champignons | Brot

12) Antipasti-Hausvariation - 13,80 Euro

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

SUPPEN

20) Klare Rinderkraftbrühe „Hochzeitssuppe“ - 7,50 Euro

Blumenkohl | Eierstich | Klößchen

KLEINIGKEITEN

25) Leckerer Curry-Würstchen - 11,50 Euro

hausgemachte fruchtig-scharfe Sauce | Pommes

26) Kegler-Toast „Sasse“ - 18,00 Euro

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

27) Back-Camembert - 15,00 Euro

zwei knusprig ausgebackene Camembert | Preiselbeeren | Toast | Salat 

28) Zwei kleine Rinderrouladen - 21,50 Euro

klassisch gefüllt mit Senf, Gurke & Speck | eigene Sauce | Salzkartoffeln | buntes Gemüse

...weil es schön werden soll.

FRISCHE SALATE

30) Chef-Salat des Hauses

frischer Blattsalat-Mix | Strauchtomaten | Gurke | Süß-Mais | Gouda | Sonnenblumenkerne

wahlweise mit

zartem Roastbeef & BBQ-Dip	19,50 Euro
gebratenen Garnelen & Aioli-Dip	19,50 Euro
pikantem Hähnchenfilet & Sweet-Chili-Dip	18,00 Euro
delikatem Gemüse-Bällchen & Pesto-Dip	18,00 Euro 
Limonen-Joghurt-Dressing French-Dressing Balsamico-Dressing	

BURGER

frischer Salat | Tomate | Gurke | Burger-Sauce

Schmorzwiebeln | Käse | Pommes


35) Classic Beef - 200g Rinderpattie - 20,50 Euro

36) Original Chicken - 180g Hähnchenfilet - 19,50 Euro

37) Veggie - 165g Gemüsepattie - 19,50 Euro 

...weil es schön werden soll.

VEGGIE

41) Vegane Schupfnudel-Pfanne - 20,80 Euro | klein 18,80 Euro 
gebratenes Grillgemüse | Curry-Rahmsauce | Cashewkerne

PASTA

33) Frische Tagliatelle mit Cherry-Tomaten und feinem Kräuterrahm
wahlweise mit

a) gebratenen Garnelen - 19,50 Euro

b) zartem Hähnchenfilet - 18,50 Euro

c) zarten Gemüse-Bällchen - 18,50 Euro 

...weil es schön werden soll.

GRILLSPEZIALITÄTEN

50) Rumpsteak vom Grill – regional | nachhaltig | lecker

250g - 30,80 Euro | 180g - 26,50 Euro

Kräuterbutter | Grillgemüse | Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln

51) Entrecôte-Steak vom Rind 250g - 29,80 Euro

Pfefferrahmsauce | Bohnenbündchen im Speckmantel | Pommes

52) Stielkotelett Dry Aged vom Schwein am Knochen serviert - 23,80 Euro

Pfefferrahmsauce | Bratkartoffeln | frischer Salat

53) Filet-Medaillons Strindberg vom Schwein – 27,50 Euro | klein 25,00 Euro

gratinierte Zwiebel-Senf-Kruste | Rösti | frische Salate

54) Schnitzel aus dem Schweinelachs – 20,50 Euro | klein 17,50 Euro

mit frischem Salatteller und wahlweise mit

Champignonrahmsauce | Zigeunersauce | gebratenen Schmorzwiebeln und

Pommes | Kroketten | Bratkartoffeln

55) Hähnchen-Bacon – 21,50 Euro | klein 19,50 Euro

Filet mit Bacon umwickelt und kross gebraten

Champignon-Lauch-Gemüse | Kartoffelrösti

...weil es schön werden soll.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE


Chicken Nuggets mit Pommes - 7,80 Euro

Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes - 7,80 Euro

Pfannekuchen-Röllchen mit Nutella - 6,80 Euro 

DESSERT

I. Herrencreme nach Art des Hauses - 6,50 Euro 

II. Blaubeer-Mascarpone-Parfait - 10,00 Euro 

Pistazien | marinierte frische Beerenfrüchte

III. Gebackenes Schokoküchlein - 11,50 Euro 

mit flüssigem Kern, Fruchtspiegel und Vanilleeis

Verschiedene Eisvariationen finden Sie in unserer Eiskarte!

...weil es schön werden soll.