

SASSSE

HOTEL & GASTRONOMIE

*...weil es schön werden soll.*

## **SPEISEKARTE**

Informationen zu Inhaltsstoffen & Allergenen Stoffen erhalten Sie beim Service

# VORSPEISEN

11) Carpaccio vom Rind  
Salat-Balsamico - Parmesan - Champignons  
Kräuterbaguette  
10 €

12) Anti – Pasti Hausvariation  
Tomate-Mozzarella mit Pesto  
marinierten Champignons - Feta  
Kräuterbaguette  
10 €

13) Vitello Tonnato  
Kalbsfleisch – Thunfischsauce – Kapern  
Pflücksalate mit Dressing  
10 €

# SUPPEN

20) Dreierwalder Hochzeitssuppe  
mit Blumenkohl, Eierstich & hausgemachten Klösschen  
5 €

21) Cremesuppe von frischen Pfifferlingen  
Stangenbrot  
5,50 €

22) Klare Tomaten-Consomme  
mit Gemüsestreifen & Basilikum-Klösschen  
Stangenbrot  
6 €

# FRISCHE SALATE

## 30 ) Chef - Salat des Hauses

frischer Blattsalat-Mix mit aromatischen Strauchtomaten  
Gurke, frischer Süß-Mais, Gouda, Pienienkerne & Baguette  
wahlweise mit

zartes Roastbeef mit BBQ-Dip	14,50€
gebratenen Garnelen mit Aioli-Dip	14,50€
pikantes Hähnchenfilet mit Sweet-Chili-Dip	13,50€
delikate Falafel-Bällchen mit Pesto-Dip	13,50€

Limonen-Joghurt-Dressing/French-Dressing/Balsamico-Dressing

# PASTA

## 32) Pfifferling-Pasta

Tagliatelle mit gebratenen frischen Pfifferlingen  
Tomatenwürfel & Feta-Käse  
15 €

## 33) Pasta – Pesto

Chef's Pesto Tagliatelle mit gebratenen Garnelen,  
Cherry-Tomaten und frischem Rucola  
15 €

# GRILLGEMÜSE

gebratener Paprika-Mix, frische Champignons  
Zucchini, Aubergine & Schalotten

## 34) mit gebratenem Halloumi-Käse

Sweet-Chili-Dip & Aioli  
14,80 €    12,50 € klein

# FISCH

40 ) Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Butter-Sauce

Spitzkohl - Gemüse

Petersilienkartoffeln

16,50 €    14,50 € klein

41 ) Schollenfilet Finkenwerder Art

Zwiebeln – Speck – Croutons - Zitrone

frischer Blattsalat & Bratkartoffeln

17,50 €    15 € klein

# GRILLSPEZIALITÄTEN

50 ) Rumpsteak – 300 Gramm

vom Grill mit Pfefferrahmsauce

Bratkartoffeln & frische Salate

24 €

52 ) Stielkotelett vom Bunten Bentheimer Schwein

am Knochen serviert

Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln & frischer Salat

15,50 €

53 ) Schweinefilet-Medaillons-Saltimbocca

kross gebraten – Parma-Schinken - Salbei

Grillgemüse & Gnocchis

18,50 €    16 € klein

54 ) Schnitzel aus dem Schweinelachs

- mit Champignonrahmsauce

- mit Zigeunersauce

- mit gebratenen Schmorzwiebeln

Beilage nach Wahl & frischer Salatteller

- Süßkartoffel-Pommes
  - Pommes frites
  - Kroketten
  - Bratkartoffeln
- 15 €      12,50 € klein

55 ) Rösti Chickeria  
 Hähnchenfiletstreifen mit frischen Champignons  
 in Peperoni-Rahmsauce  
 mit Salat und Kartoffel - Rösti

15 €      13 € klein

56 ) Portion frische, gebratene Pfifferlinge  
 mit Zwiebeln, Speck und Bratkartoffeln  
 wahlweise mit

Rührei

14,80 €

Schweineschnitzel

18,50 €

Schweinerückensteak

18,30 €

Rumpsteak

25,00 €

57 ) Große Ofenkartoffel mit frischen Pfifferlingen  
 Kräuter-Creme-fraiche & frischer Salat

13,50 €

58) Tortilla – Wrap

Weizen-Tortilla gefüllt mit frischem Blattsalat-Mix mit aromatischen Strauchtomaten,  
 Gurke, frischer Süß-Mais, Gouda & Hausdressing  
 dazu

Portion frische, gebratene Pfifferlinge	14,80 €
gebratenen Garnelen mit Aioli-Dip	15,50 €
pikantes Hähnchenfilet mit Sweet-Chili-Dip	14,50 €
zartes Pfannen-Gyros mit Joghurt-Dip	15,50 €

# Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes frites

5,80 €

Fisch-Stäbchen mit Kroketten

5,80 €

Pfannekuchen-Röllchen mit Nutella

5,00 €

## DESSERT

I. Herrencreme

nach Art des Hauses

5 €

II. Mandel – Nougat – Parfait

mit heller Schokoladensauce

frische Früchte der Saison

8,80 €

III. Dessertteller des Hauses

mit Eiscreme , frischen Früchten

und Vanille-Schoko-Mousse

8,80 €