

# 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

13) Bruschetta - 9,50 Euro

4 Brotscheiben | gehackte, fein abgeschmeckte Tomaten | Grana Padano Käse | Kresse 

## SUPPEN

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

Blumenkohl | Eierstich | Klößchen

22) Currysuppe Hawaii - 7,50 Euro 

Kokosmilch | Croutons

...weil es schön werden soll.

## KLEINIGKEITEN

25) Leckeres 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

## 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

...weil es schön werden soll.

# 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 

# SOMMER-WRAPS

38) Weizen-Tortilla | frischer Blattsalat-Mix | Strauchtomaten | Gurke

Süß-Mais | Gouda | Hausdressing | wahlweise gefüllt mit

gebratenen Garnelen 16,50 Euro

pikantem Hähnchenfilet 15,50 Euro

zartem Pfannen-Gyros 16,50 Euro

frischen Früchten - veggie 15,00 Euro 

# 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.*

# FISCH

40) Lachsfilet & Schollenfilet & Garnelen - 26,80 Euro | klein 24,00 Euro  
Zitronen-Butter-Sauce | feine Gemüsestreifen | Petersilienkartoffeln

# GRILLSPEZIALITÄTEN

50) Rumpsteak vom Grill - regional | nachhaltig | lecker  
250g - 30,80 Euro | 180g - 26,50 Euro

Kräuterbutter | Grillgemüse | Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln

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 Chickeria - 21,50 Euro | klein 19,50 Euro

gebratene Hähnchenfilets | frische Champignons | Peperoni-Rahm-Sauce

Reis | frischer Salat mit Hausdressing

*...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. Erdbeer-Crème Brûlée - 10,00 Euro 

frische Früchte | Schokoladeneis

III. Gebackenes Schokoküchlein - 11,50 Euro 

mit flüssigem Kern, Fruchtspiegel und Vanilleeis

Verschiedene Eisvariationen finden Sie in unserer Eiskarte!

*...weil es schön werden soll.*