











		Aperitifs
KUGO Kartoffelhaus spezial Hugo ⁽⁸⁾	0,2 l	4,90 €
Riesling Sekt	0,1 l	3,00 €
Prosecco Frizzante	0,1 l	3,50 €
Kir Royal	0,1 l	3,70 €
Sherry dry, medium, cream ^(1,1)	5 cl	3,80 €
Portwein Noval Tawny Port ^(1,1)	5 cl	3,80 €
Martini extra dry, bianco, rosso ⁽¹⁾	5 cl	4,50 €
Campari - Orange oder auf Eis ^(1,8)	4 cl	4,80 €
Pernod auf Eis ⁽¹⁾	2 cl	3,50 €

Suppen

 Kartoffel - Lauchcremesuppe ^(18, g, l) mit frischen Kräutern	4,90 €
 Cremesuppe von Strauchtomaten ^(i, l) mit Knoblauchcroutons	4,90 €
Tagessuppe Bitte fragen Sie unser Service – Personal !	4,90 €

Vorspeisen

 Gebackener Fetakäse (original griechisch) ^(18, g) mit Zwiebelringen, Thymian, Oliven und Peperoni	7,80 €
 Frische Champignonpfanne ^(18, g)  möglich In Butter geschwenkt, mit Lauch, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern	7,30 €
 „La Venezia“ ^(18, 3, g)  möglich Gemüse angeschwenkt in Olivenöl mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Mozzarella	9,00 €
 „Caprese“ ^(18, 3, g, h) Tomaten und Mozzarella mariniert mit Kräuterpesto und frischem Basilikum	8,30 €
Carpaccio vom Rind ^(1, 6, l) mit marinierten Champignons, Limonensaft und Knoblauch-Oivenöl - zusätzlich mit frischem Grana Padano ^(1, 18, 3, 6, g, l)	9,40 € 11,00 €
 Gemischte Antipastiplatte ^(1, 18, 6, g, l)  möglich mit griechischem Feta, Auberginen, Artischocken, Zucchini, Oliven, Champignons und Paprika in Knoblauch-Olivenöl	9,40 €

Zu den Suppen und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette ^(a) !



Salate frisch vom Markt

	Kleiner gemischter Salat knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika	4,40 €
	Großer gemischter Salat knackiger gemischter Salat, Tomaten, Gurke und Paprika	7,30 €
	„Champignon-Salat“ (18, 3, g)  möglich Salat aus frischen Champignons mit Olivenöl, Zitronensaft und frisch geriebenem Grana Padano	7,30 €
	„Chef Salat“ (18, 3, 6, c, g) gemischter Salat mit gekochtem Schinken, Käse, Zwiebeln und Ei	9,40 €
	„Hirtensalat“ (18, g)  möglich gemischter Salat mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringen und original griechischer Fetakäse	9,60 €
	„Norweger Salat“ (18, 3, 6, b, c, d, g, j, l) gemischter Salat mit Shrimps und gebeiztem Lachs, an Honig - Senfsauce	10,40 €
	„Salat mit Meeresfrüchten“ (3, b, c, n) gemischter Salat mit eingelegten Meeresfrüchten und Ei	10,70 €
	„Salat Pute“ (17, 18, 8, a, f, g, k) gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen in Sahnesauce und gerösteten Sesamkernen	10,10 €
	„Salat Ente“ (weibliche Barbarie-Entenbrust besonders zart) gemischter Salat mit rosa gebratener Entenbrust	11,50 €
	<i>FitnessFirst</i> Teller (1, 18, 8, g) gemischter Salat mit frischen Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen an Joghurt-Dressing, ca. 600 kcal	10,10 €







Sie können zwischen folgenden Dressings wählen:

Essig-Öl (j, l) Joghurt (1, 18, 8, g) Cocktail (18, 6, c, g, j) Himbeervinaigrette oder Orange-Balsamico (1, 6, 8, j, l)

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette ^(a)!



Kleine Gäste

- | | | |
|---|---|---------------|
|  | Bugs Bunny-Salat (1, 18, 8, g)  möglich | 3,20 € |
| | Knackiger Blattsalat an Joghurtdressing | |
|  | “Pumuckel” (18, 6, c, g, j)  möglich | 2,90 € |
| | Pommes frites mit Ketchup und Majonaise | |
| | “Seepferdchen” (a) | 4,80 € |
| | Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup | |
|  | “Biene Maja” (a, i, l) | 3,90 € |
| | Spaghetti mit Tomatensauce | |
| | “Biene Willi” (a, i, l) | 3,90 € |
| | Spaghetti mit Bolognesesauce | |
|  | “Jim Knopf” (10, 3, 6, a, c) | 3,40 € |
| | 1 Kartoffelpuffer mit Apfelmus | |
| | “Harry Potter” (10, 6, a, c) | 6,10 € |
| | kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup | |
| | “Pippi Langstrumpf” (18, a, g) | 6,10 € |
| | kleines Hähnchensteak mit Kroketten und feinen Karotten | |
| | “Donald Duck“ (17, 6, a, c, f, i) | 6,10 € |
| | Hähnchennuggets mit Pommes frites und Ketchup | |
| | „Räuber-Teller“ | 0,00 € |
| | damit die Kleinen bei den Großen „räubern“ können | |



Kindergерichte bis 12 Jahre!



vegane Hauptgerichte

-  **Ungarische Chili – Kartoffelpfanne** (17, f, i, j, l)
Kartoffeln, Sojagranulat, Zwiebeln, Lauch, Paprika, Chili, Tomaten und Tomatensauce

9,90 €
-  **Wok - Pfanne** (17, 6, a, f, i, j, k, l)
mit gebratenen Hartweizenstreifen, Zwiebeln, Lauch, Karottenstreifen, bunten Paprika, Champignons, Kokosmilch, TeriakisaUCE dazu Basmatireis

13,60 €
-  **Gemüsebratling** (a, i, j)
auf Gemüsebeet mit Sauce aus Sojacreme dazu Süßkartoffelpommes

13,90 €
-  **Königsberger Soja - Klopse** (17, a, f, i, j, l)
in Cremesauce mit Kapern, Salzkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat^(j)

11,60 €
-  **Sojastreifen wie Filet** (17, f, h)
in Kräutersauce mit Zwiebeln, frischen Champignons, Mandelbroccoli und Kartoffelrösti

15,70 €
-  **Kartoffelauflauf** (1, a, i, j)
mit Champignons, Zwiebeln, Hartweizenstreifen in Kräutersauce mit pflanzlicher Käsealternative überbacken

10,40 €
-  **mediterrane Nudeln** (3, 6, 7, a, l)
Rigatoni mit grünen Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Chili in Olivenöl geschwenkt

9,90 €
-  **glutenfreie Lasagne** (1, 17, f, i, l)
mit Nudelplatten aus Maismehl, Sojagranulat, Tomatensauce mit pflanzlicher Käsealternative überbacken

11,90 €





Hauptgerichte

- Bratkartoffeln mit Spiegelei** (18, 3, 6, c, g) 7,50 €
frische Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier
-  **Bratkartoffeln mit Spiegelei vegetarisch** (18, c, g) 7,30 €
frische Bratkartoffeln ohne Schinkenspeck mit Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier
-  **frische Kartoffelgnocchi (Kartoffelnudeln)** (18, 3, 6, a, c, g, l) 9,90 €
mit Broccoli, frischen Tomaten und Champignons, in Tomaten-Frischkäsesauce
- Hausgemachte Kartoffelpuffer** (3, 6, a, c)
-  mit Apfelmus (10, 6) oder Kräuter – Knoblauchquark (18, g) 7,60 €
-  mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kräutern (18, g) 8,60 €
- mit gebeiztem Gravedlachs an Honig-Senfsoße (18, 3, 6, c, g, j, l) 11,10 €
- Ofenkartoffel, gefüllt**
- mit Kräuter – Knoblauch - Quark (18, g) 6,80 €
- mit Rahmspinat und Tomaten, überbacken mit griech. Fetakäse (18, 3, g, l) 8,30 €
-  mit Shrimps und Lauch in Kräuter – Sahnesauce (18, b, g) 9,60 €
-  mit Putenbruststreifen, frischem Gemüse und Frischkäse-Sahnesauce (18, 3, g, l) 9,60 €
- “Kartoffelburger”** (1, 18, 3, 6, a, c, g, j) 10,90 €
saftiges Rinderhacksteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Cocktailsauce zwischen zwei Kartoffelpuffern und Pommes Frites
- “Geflügelburger”** (1, 3, 6, a, c, l) 10,90 €
zartes Putensteak mit Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Currysauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten
- “Barbecue Burger”** (1, 10, 18, 3, 6, 7, a, c, g, j) 11,30 €
mit Rinderhack, Bacon, rote Zwiebeln, Salat, Tomate und Barbecuesauce zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Pommes und Kräuterquark
-  **“Veggie - Burger”** (18, 3, 6, a, c, g) 10,90 €
original griechischer Schafskäse mit roten Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate und Kräuterquark zwischen zwei Kartoffelpuffern, dazu Kartoffelspalten
-  **Geschnetzeltes von der Putenbrust** (18, g, l) 10,60 €
mit grüner Paprika, Zwiebeln, Lauch, Chili in Paprika - Sahnesauce, dazu Basmatireis



Hauptgerichte

	„Tequila Hähnchen“ flambiert (6, a, i, l) mit roten Bohnen, Paprika, Mais und pikanter Salsasauce, dazu Kartoffelspalten	12,40 €
	Hähnchenbrust „Toscana“ (18, 3, a, c, g, i, l) paniert, gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse, dazu Paprikabuttersauce, Saisongemüse und weiße Bandnudeln	12,40 €
	„Bayerisches Schmankerl“ (18, 3, 6, 7, c, g, i, j, l) Leberkäse mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln, Salat	11,40 €
	Schnitzel „Hawaii“ (18, 3, 6, a, c, g) paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Ananas überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren, Salat	13,90 €
	Schnitzel „Holsteiner Art“ (18, 6, a, c, g) paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln Spiegeleiern und Salat	13,90 €
	Schnitzel „Jäger Art“ (18, 6, a, c, g) paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Salat	13,90 €
	„Teufelsschnitzel“ (18, 6, a, c, g, l) paniertes Schweineschnitzel mit Paprika, Peperoni, grünem Pfeffer und Tomaten-Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat	13,90 €

Auf Wunsch alle Schnitzel auch mit Putenfleisch !

	Geschnetzeltes Schweinefilet „Züricher Art“ (18, g) mit frischen Champignons in Rahmsauce, Kartoffelrösti und Salat	15,70 €
	Schweinemedallions (1, 18, 6, a, g, l) mit Balsamicocreame, gebratenen Champignons und Zwiebeln, mit Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat	15,70 €
	Schweinemedallions „Provence“ (18, 3, 6, g, i, l) an Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	15,70 €
	Grillteller (18, g, i, j) drei verschiedene Steaks (Rind, Pute, Schwein) kleine Würstchen, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Saisongemüse	16,70 €
	Rosa gebratene weibliche Barbarie-Entenbrust (18, g, h, l) an Orangen-Pfeffersauce, dazu Mandel-Broccoli, Kartoffelgratin	16,50 €



Pasta-Spezialitäten

	Spaghetti mit Tomatensauce (a, i, l)	6,00 €
	Spaghetti Bolognese (a, i, l)  möglich mit Soja	6,80 €
	„Spaghetti asiatisch“ (a)	10,40 €
	Spaghetti mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Lauch, Zitronengraspaste, Coriander, grünem Curry, frischen Kräutern, in Knoblauch-Olivenöl	
	Spaghetti „Del Mare Verde“ (a, b, d)  möglich ohne Shrimps	9,90 €
	Spaghetti, Shrimps, Kartoffelstroh, Auberginen-Tomatenconcasse und frischen Kräutern in Knoblauch-Olivenöl	
	Bandnudeln mit Black-Tiger Crevetten (18, a, b, c, d, g)	11,80 €
	dazu Shrimps, Zucchini, Zwiebeln gebraten in Chili-Knoblauch-Öl	
	„Cari Tera“ (18, a, g)  möglich ohne Feta	10,00 €
	Penne-Nudeln mit mediterranem Gemüse, Basilikum, Knoblauch, Kräutern und original griech. Fetakäse in Olivenöl geschwenkt	
	Bandnudeln in Lobstersauce (1, 18, 7, a, b, c, d, g, i, l)	10,10 €
	Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in einer Hummer-Sahnesauce	
	Pikanter Putentopf (18, a, g, i, l)	10,40 €
	Rigatoni mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und frischem Basilikum in einer pikanten Tomaten-Sahnesauce	
	„Currynudeln“ (18, a, c, g, l)	10,40 €
	Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, Paprika, Lauch, Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch in einer Curry-Sahnesauce	
	„Hähnchen-Broccoli“ (18, a, c, g, i, l)	10,40 €
	Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Broccoliröschen in einer Kräuter-Tomaten-Sahnesauce	
	„Griechische Nudeln“ (18, a, g)	10,40 €
	Penne-Nudeln mit gebratenem Schweinefleisch, Fetakäse, Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Oregano in Olivenöl geschwenkt	
	Portion frisch geriebener Grana Padano (18, 3, g)	1,60 €

Die Pastagerichte werden mit frischem Knoblauch zubereitet.
Auf Wunsch auch ohne.



vegan




pikant



vegetarisch

V2018.9

Pasta-Spezialitäten

- | | | |
|---|---|----------------|
| | Bandnudeln mit Meeresfrüchten (18, a, b, c, d, g, l, n) | 10,40 € |
| | mit Shrimps, Lachs, frischen Champignons,, Tomatenwürfeln und Basilikum - Sahnesauce | |
|  | „Sizilianische Nudelpfanne“ (3, 6, 7, a, l)  möglich ohne Rindfleisch | 10,40 € |
| | Rigatoni mit gebratenen Rindfleischstreifen, grünen Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Chili in Olivenöl geschwenkt | |
| | Bandnudeln mit Lachsfilet – Stücken (18, a, c, d, g, l) | 10,40 € |
| | Blattspinat, Tomaten und Zwiebeln in Sahnesauce | |
|  | frische Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung (17, 18, a, c, f, g, l) | 10,00 € |
| | in Gorgonzolasauce mit frischen Kräutern und gerösteten Mandeln | |



Die Pastagerichte werden mit frischem Knoblauch zubereitet.
Auf Wunsch auch ohne.

Gern bereiten wir Ihnen alle Pastagerichte mit **glutenfreien Nudeln** (Penne) zu.

Wir weisen Sie darauf hin, dass sich hierdurch die Zubereitungszeit verlängern wird.


Aufpreis 1,60 €

Aufläufe

- | | | |
|---|--|----------------|
| | Auflauf „Bologna“ (18, 3, a, g, i, l) | 9,40 € |
| | Rigatoni und feines Gemüse geschwenkt in Bolognese, mit Grana Padano und frischen Kräutern, überbacken mit Käse | |
|  | Gemüse-Auflauf „Gärtnerin- Art“ (18, g, l) | 9,60 € |
| | mit Kartoffeln, Saisongemüse und Kräuter – Sahnesauce, überbacken mit Käse | |
|  | Auflauf „Capri-Art“ (18, 3, a, g, i, l) | 9,90 € |
| | Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Grana Padano, in Tomaten- Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella | |
| | Auflauf „Schweizer-Art“ (18, 6, g) | 10,40 € |
| | mit Kartoffeln, Geschnetzeltem vom Schwein, frischen Champignons und Sahnesauce, überbacken mit Käse | |
| | Auflauf „Florenz“ (18, a, g, i, l) | 10,40 € |
| | Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen und Broccoli in Tomaten - Sahnesauce, überbacken mit Käse | |









Steaks

Lady-Putensteak (140g) (18, g)	10,40 €
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	
Lady-Schweinesteak (140g) (18, g)	10,40 €
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Kräuterbutter und Salatgarnitur	
 Piratensteak (180g Pute oder Schwein) (a, i, l)	12,50 €
mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce und Kartoffelspalten	
Lammhüftsteak (18, g, i, l)	16,40 €
auf Bohnen-Tomatengemüse dazu Rosmarinsauce und Kartoffel-Schafskäse- Gratin	
Putensteak 200g (18, g)	9,00 €
Schweinesteak 200g (18, g)	8,30 €
Rumpsteak 200g (18, g)	17,40 €
Pfeffer-Rumpsteak 200g (18, 6, g, i, l)	19,00 €

zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter (18, g).

Bitte sprechen Sie mit dem Service-Personal, ob Sie Ihr Rump- oder Pfeffer-Steak
englisch (blutig,) medium oder welldone (gut durch)
gebraten haben möchten!

Stellen Sie Ihre Beilagen nach Wunsch zusammen:

 Pommes frites oder Krokette (a)	2,50 €
Ofenkartoffel (18, g) oder Bratkartoffeln (18, g)  möglich	3,20 €
frisch gebratene Zwiebeln (18, g)  möglich	2,10 €
frisches Saisongemüse (18, g)  möglich	3,00 €
 Beilagensalat (1, 6, 8, j, l)	2,60 €
frische Champignons (18, g)  möglich	3,20 €
Pfeffersauce (18, 6, g, i, l), Rosmarinsauce (18, g, i, l)	1,60 €
Champignonrahmsauce (18, g)	1,60 €

Diese Beilagen werden nur in Verbindung mit unserem Steakangebot gereicht.



Fisch & Meer

Gebeizter Gravedlachs (18, g, d)

- dazu Pellkartoffeln und Kräuterquark (18, d, g)

10,00 €

- dazu hausgemachte Kartoffelpuffer an Dill-Senfsauce (18, 3, 6, a, c, d, g, j, l)

11,10 €



Black Tiger Crevetten (a, b)

13,50 €

und Shrimps, gebraten in Olivenöl, frischem Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Dill, dazu Baguette

Gebratenes Lachsfilet (17, 18, 6, a, d, f, g, i, j, k)

16,00 €

auf Lauchbeet, an einer Zitronengrassauce, dazu Kräuterkartoffeln

Steinbeisserfilet (gedünstet) (1, 18, 7, a, b, d, g, i, l)

17,60 €

an Hummer - Sahnesauce, dazu Blattspinat, Basmatireis oder Kräuterkartoffeln

Dessert

Vanilleeis (18, g)

- mit heißen Himbeeren und Sahne (17, 18, f, g)

5,30 €

- mit heißen Kirschen und Sahne (1, 10, 17, 18, 3, f, g)

5,30 €

- mit heißer Schokolade und Sahne (10, 17, 18, f, g)

5,30 €

Creme Brûlée (18, c, g)

5,70 €

Tiramisu (hausgemacht) (14, 18, a, c, g)

5,70 €

Apfelstrudel (18, a, g)

- mit Vanillesauce (18, a, g)

4,00 €

- mit Vanilleeis und Sahne (17, 18, a, f, g)

4,70 €



Obstsalat (6)

- mit Sahne (17, 18, 6, f, g)

4,10 €

- mit Vanilleeis (18, 6, g)

4,70 €

Verschiedene Eissorten oder Milchreisvariationen finden Sie auf den nächsten Seiten....



warmer oder kalter Milchreis (18, g) mit....

Zucker und Zimt (18, g)	5,00 €
Zucker, Zimt und Apfelmus (10, 18, 6, g)	5,80 €
Apfelmus (10, 18, 6, g)	5,50 €
Kirschen und Vanillesauce (1, 10, 18, 3, g)	6,20 €
Vanilleeis, Schokosauce und Kirschen (1, 10, 18, 3, g)	6,50 €
warmer Himbeersauce und Vanilleeis (18, g, l)	5,80 €
warmer Himbeersauce (18, g, l)	5,00 €
frischem Obstsalat (18, 6, g)	5,50 €
frischem Obstsalat und Vanilleeis (18, 6, g)	6,20 €





Schokolade 1, 18, g

Bourbon Vanille 18, g

Walnuss 18, g, h

Amarena Kirsche 1, 18, g

Erdbeere 18, g

Banane 1, 18, g

Joghurt-Zitrone-Orange 18, g

Joghurt Pfirsich 1, 18, g

Joghurt Waldfrucht 18, g

Je Kugel 2,40 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Umsatzsteuer.



vegan



pikant



vegetarisch

allergene Stoffe:

- a. Glutenhaltiges
- b. Krebs- und Schalentiere
- c. Ei
- d. Fisch
- e. Erdnuss
- f. Soja
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Sulfite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1. Farbstoffe
- 2. geschwärzt
- 3. Konservierungstoffe
- 4. geschwefelt
- 5. Phosphate
- 6. mit Antioxydationsmittel
- 7. Geschmacksverstärker
- 8. gewachst
- 9. Süßungsmittel
- 10. mit Zuckerarten
- 11. Phenylalaninquelle
- 12. kann abführend wirken
- 13. chininhaltig
- 14. koffeinhaltig
- 15. Stärke
- 16. Eiklar
- 17. Sojaweiß
- 18. Milcheiweiß

