



Speisekarte

Herzlich Willkommen im Gasthaus Eichhörnchen!

Seit unserer Eröffnung im April 2015 sind wir bestrebt, Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns zu bereiten und Sie mit kulinarischen Leckerbissen zu verwöhnen.

In unserer Küche verwenden wir qualitativ hochwertige Produkte und verzichten auf „Brühpulverchen“ und künstliche Geschmacksverstärker.

Wir kochen jedes Gericht frisch für Sie, deshalb bitten wir Sie bei einer eventuell längeren Wartezeit um Nachsicht.

Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, zögern Sie bitte nicht uns dies mitzuteilen! Denn nur durch Ihre ehrliche Kritik können wir uns verbessern.

Gerne können Sie unser Haus auch auf Internetportalen wie zum Beispiel „finerio.de“ oder auf Facebook unter www.facebook.com/gasthaus.eichhoernchen bewerten. Hierfür bieten wir Ihnen während Ihres Aufenthaltes bei uns einen kostenlosen Internetzugang (W-Lan) an. Zum Anmelden einfach das Drahtlos-Netzwerk „Eichhoernchen“ auswählen und das Kennwort „haselnuss“ eingeben.

Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage www.gasthaus-eichhoernchen.de

Herzlichst, Ihr „Eichhörnchen-Team“

Vorspeisen

Carpaccio von der Roten Bete	5,80
Rote Bete hauchdünn aufgeschnitten mit Rucola, Parmesan und Trüffelöl	
Garnelen-Gemüse-Pfanne	6,90
Kleine Garnelen und Gemüse mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl gebraten	
Ragout fin	6,90
Würzfleisch von Kalb und Champignons im Ofen gratiniert	

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette

Suppen

Tomatencrèmesuppe	3,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube und Crôutons	
Wildrahmsuppe	4,50
Mit gebratenen Pilzen und Sahnehaube	

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette

Salate

Beilagensalat **3,00**

Kleine Salatvariation

Salat mit Hähnchen **9,90**

**Große Salatvariation mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und Wiesenchampignons**

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette

Vegetarisch

Hirtenkäse aus dem Backofen* **7,90**

**Marinierter Hirtenkäse mit Knoblauch, Tomaten,
Paprika und Zwiebeln, dazu ofenfrisches Baguette**

Trüffel-Tagliatelle **13,90**

**Tagliatellennudeln auf Trüffel-Sahnesoße mit
geschmolzenen Cherrytomaten, Rucola, Parmesan und
italienischem Sommertrüffel**

Fleischgerichte

Wildsülze **9,20**

**Hausgemachte Wildsülze mit Bratkartoffeln
und Salatbeilage**

Schnitzel „Wiener Art“ **11,90**

**Knuspriges Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln
und Beilagensalat**

Gourmetschnitzel	13,50
Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken, dazu Pommes frites und Beilagensalat	
Hähnchenbrust*	14,20
Gebratene Hähnchenbrust mit Paprika-Frischkäsesoße, dazu Tagliatellennudeln und Grillgemüse	
Steak „au four“	14,90
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten und Beilagensalat	
Geschmorte Ochsenbäckchen	15,90
Ochsenbäckchen im kräftigen Rotweinsud geschmort mit Kartoffelstampf und Speckbohnen	
Original Wiener Schnitzel	15,90
Knusprig gebackenes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Sardellen, Kapern und Beilagensalat	
Rumpsteak vom deutschen Jungbullen *	20,50
Rindersteak vom Roastbeef, gebraten und serviert mit dem typisch geschmacksgebendem Fettrand, dazu Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	
„Surf and Turf“*	21,90
Rosa gebratenes Rindersteak mit Blattspinat und gebratenen Garnelen, dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet	

Fischgerichte

Spaghetti-Garnelenpfanne	13,90
Spaghetti mit gebratenen Garnelen in einer Knoblauchsahnesoße	
Zanderfilet*	16,20
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Mandelbrokkoli und Langkornreis	

Dessert

Panna Cotta	4,20
Panna Cotta mit Beerenkompott und Schokoladeneis	
Crème Brûlée	4,50
Gebrannte Vanillecrème mit Vanilleeis	
Apfelstrudel	4,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	
Dreierlei Schoko-Schock	5,50
Schokoladenmousse, Schokoladenküchlein und Schokoladeneis	

Leiden Sie an Allergien? Bitte zögern Sie nicht unser Servicepersonal zu kontaktieren!