

Tageskarte

Hausgemachte Gemüsekremsuppe Asian Style mit Ingwer, Kokosmilch und Roter Thailändischer Currypaste	3,00 €
Ochschwanzsuppe mit Scotch Whisky verfeinert	3,90 €
Hausgemachte Spargelkremsuppe	3,00 €
Großer Teller hausgemachte Kartoffelsuppe, dazu gebratene Jagdwursträdle	3,90 €
Hausgemachtes feines Würzfleisch mit Zitrone, dazu Toast	3,90 €

Salatteller

mit hausgemachtem Condimento Bianco Dressing	4,50 €
Großer Salatteller mit Weißkäse (1), gebratene Putenbruststreifen und hausgemachtem Condimento Bianco Dressing	8,70 €

„Schreiner´s“ Salat Speciale

Großer Salatteller mit Weißkäse (1), kurzgebratenen Streifen vom Angusrind und hausgemachtem Condimento Bianco Dressing	12,80 €
--	---------

Lecker italienische Pasta

Pasta-Teller mit Rahmspinat und Weißkäse	7,30 €
Grüne Pasta mit gebratenen deutschen Spargel, Partytomaten und Bärlauch-Pesto, dazu gehobelter italienischer Hartkäse	12,70 €

Pasta-Teller „Schreiner´s Speciale“

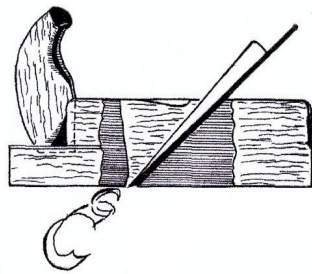
Grüne Pasta mit kurzgebratenen Streifen vom Angusrind in Sahne mit grünen Oliven, Kapern und Rauke	12,80 €
---	---------

„Gut Ding will Weile haben“

Verehrte Gäste, wir produzieren Ihr Essen nach Ihrer Bestellung für Sie frisch,
um Ihnen beste Qualität servieren zu können. Daher bitten wir Sie um etwas Geduld.

Wir wünschen guten Appetit !

Die Legende zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der zweiten Seite unserer Karte



Frisch aus der Pfanne

Gebratenes Schweinerückensteak (ca. 180g Rohgewicht) mit feinem Würzfleisch überbacken, dazu Pommes frites	10,90 €
Paniertes Schweinerückenschnitzel (ca.150g), dazu Zitrone, frischer deutscher Spargel, Buttersoße und Schwenkkartoffeln	14,70 €
Rinderhüftsteak (ca.220g Rohgewicht) gegrillt vom argentinischen Angus Rind, dazu Berner Soße und Pommes frites	18,90 €
Entrecôte (ca.250g), dazu Kräuterbutter und Pommes frites	19,90 €

Für harte Kerle und taffe Ladys

US-Beef Chuck Eye Roll (ca.400g), dazu Buttersoße mit grünem Pfeffer und Pommes frites	18,90 €
---	---------

Aus dem Sud-und Schmortopf

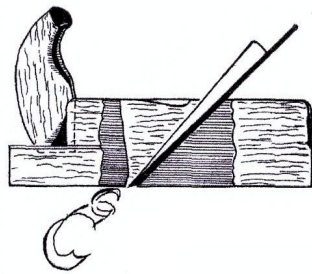
Geschmorte Rinderroulade (320g Rohgewicht), dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (3,9)	10,80 €
Deftiger Schweinebraten in Kümmel-Majoransoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (3,9)	8,60 €
<i>Auch als Seniorenteller</i>	6,80 €

Rinderpökelszunge (9) in Rotwein, dazu frischer deutscher Spargel, Buttersoße und Schwenkkartoffeln	15,10 €
--	---------

Gutes vom Federvieh

Ofenkartoffel mit Sour Cream, gebratene Putenbruststreifen und kleines Salatbukett	7,90 €
Kurzgebratene Brust von der Maispoularde, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und kleines Salatbukett	10,90 €

Die Legende zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der zweiten Seite unserer Karte



Für unsere kleinen Gäste

Juniorschnitzel mit Buttererbsen und Pommes frites	5,90 €
Pasta mit warmen Ketchup und Reibkäse	3,80 €

Petri Heil-Schreiners Fischangebot

Grüne Pasta mit Ragout von Norwegischem Räucherlachs	9,60 €
Regenbogenforelle ohne Mittelgräte (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) nach Art der Müllerin, dazu Zitrone, Kräuterbutter und Butterkartoffeln	9,70 €
Gebratenes Lachsforellenfilet "BUTTERFLY" (<i>Salmo trutta</i>), dazu Blattsalat in Condimento Bianco Dressing und Ofenkartoffel mit Sour Cream	12,90 €
Gebratenes Karpfenfilet (<i>Cyprinus Carpio</i>) (ca.250g Rohgewicht), dazu Butterkartoffeln und kleines Salatbukett	12,90 €
TURBOT- Westafrikanisches Steinbuttfilet (<i>Psettodes belcheri</i>) (ca.250g Rohgewicht), in Butter gedünstet, dazu Schwarze Bohnen in Bananensaft gekocht, mit Knoblauch, Ingwer und Curry abgeschmeckt, dazu Reis	15,50 €
Hausgebeiztes Norwegisches Lachsfilet trifft Kräutermatjesfilet „Bruschetta“, dazu lauwarmer deutscher Stangenspargel und Weizenbaguette	15,50 €
Auf der Hautseite gebratenes Filet vom Norwegischen Lachs (<i>Salmo Salar</i>), (ca. 230g) mariniert mit Zitronenpfeffer, dazu hausgemachte Bärlauch-Polenta und sonnengetrockneten Tomaten	15,90 €

Die Legende zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der zweiten Seite unserer Karte