

# Bus- und Gruppenkarte

Nr	Anzahl		<u>Suppen</u>	
1		<b>Rinderkraftbrühe</b> <sup>J,I</sup> mit Markklößchen <sup>A1,C</sup> und Gemüsestreifen		4,80 €

2		<b>Tomatencremesuppe</b> mit Mandel-Sahnehaube <sup>H1,G</sup>		4,50 €
---	--	---	--	--------

## Hauptgerichte

3		<b>Tafelspitz im Wurzelsud gegart</b> <sup>I</sup> mit Meerrettichsauce <sup>G,6,3</sup> , Rote Bete und Salzkartoffeln		14,20 €
---	--	--	--	---------

4		<b>Putensteak „Bombay“</b> <sup>I,2,3</sup> mit Früchte-Curry-Sauce, gebackene Früchte <sup>A1,C</sup> und Reis		13,80 €
---	--	--	--	---------

5		<b>Beefsteak „Art des Hauses“</b> <sup>A1,I</sup> mit Zwiebelsauce <sup>I</sup> , Spiegelei, Kaiser-Rahmgemüse <sup>G</sup> und Kartoffeln		12,50 €
---	--	---	--	---------

6		<b>Schweinelendchen</b> <sup>I,2,3</sup> mit frischen Champignons in Rahmsauce <sup>G,I,J</sup> und hausgemachten Spätzle <sup>A1,C</sup>		16,50 €
---	--	--	--	---------

7		<b>Jägerschnitzel</b> <sup>A1,C,I</sup> mit Pommes frites		12,50 €
---	--	---	--	---------

8		<b>Zwiebelschnitzel</b> <sup>A1,C,I</sup> mit Pommes frites		12,50 €
---	--	---	--	---------

9		<b>Rumpsteak</b> <sup>I,2,3</sup> „Madagaskar“ 250 g mit Pfeffersauce <sup>G,I,J,3</sup> , Brokkoli mit Mandelbutter <sup>H1,G</sup> und Backkartoffeln		23,50 €
---	--	--	--	---------

10		<b>Hessenmühlen Forellenfilets „Müllerin“</b> <sup>A1</sup> grätenfrei in Butter gebraten mit Meerrettich <sup>G,6,3</sup> und Salzkartoffeln		18,50 €
----	--	--	--	---------

11		<b>Rotbarschfilet gebacken</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Sauce Remoulade <sup>C,4,6</sup> und Salzkartoffeln		13,90 €
----	--	---	--	---------

12		<b>Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> <sup>D,1,4</sup> mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln in Schmandsauce <sup>D,G</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>5</sup>		14,50 €
----	--	---	--	---------

Nr.	Anzahl		<u>Salat und Vegetarisch</u>	
13		<b>Gebratene Hähnchenbrust mit Curry-Dip</b> <sup>C,J,4,6</sup> an Blattsalaten in Kräuterrahmdressing <sup>G</sup> und Baguette <sup>A1</sup>		13,50 €

14		<b>Vegetarische Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt</b> <sup>A1,G,I</sup> an Blattsalaten in Kräuterrahmdressing <sup>G</sup> und Baguette <sup>A1</sup>		12,50 €
----	--	---	--	---------

15		<b>Kleiner Salatteller</b> mit Kräuterrahmdressing <sup>G</sup>		4,50 €
----	--	---	--	--------

# Bus- und Gruppenkarte

Nr	Anzahl	<u>Vesper</u>	
16		<b>Hausmacher Bratwurst-Paar</b> <sup>2,3,5</sup> mit Bratensauce <sup>I,J</sup> , Senf und Mühlenbrot <sup>A1</sup>	6,50 €
17		<b>Strammer Willi</b> Mühlenbrot <sup>A1</sup> mit rohem Knochenschinken <sup>1,3,5</sup> belegt dazu zwei Spiegeleier	9,50 €
18		<b>Toast</b> <sup>A1</sup> <b>Hawaii</b> mit gekochtem Saftschinken <sup>1,3,5</sup> , Ananas und Käse <sup>G</sup> überbacken dazu Preiselbeeren	8,50 €
19		<b>Wurstsalat mit Käsestreifen,</b> Zwiebeln, Gurken, Brot <sup>A1</sup> und Butter <sup>G</sup>	8,50 €
20		<b>Warm geräuchertes Hessenmühlen Forellenfilet</b> mit frischem Meerrettich <sup>G,6,3</sup> , Butter und Baguette <sup>A1</sup>	8,50 €

Die einzelnen Gerichte können vom Busfahrer mindestens 4 Stunden vor Ankunft telefonisch durchgegeben werden.

Von 20 bis 50 Personen erhält der Busfahrer ein Gericht und ein Getränk kostenfrei.

Ab 50 Personen erhalten Busfahrer und Reiseleiter je ein Gericht und ein Getränk kostenfrei.

In einigen von uns verwendeten Produkten sind kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Diese haben wir in unserer Speisekarte gekennzeichnet. Für Informationen benutzen Sie bitte die unten aufgeführte Legende.

Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen durch geeignete Maßnahmen das Risiko einer Vermischung bzw. Verschleppung zu minimieren.

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,  
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,  
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle,11= Sulfite

Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)	I= Sellerie
B= Krebstiere	J= Senf
C= Eier	K= Sesamsamen
D= Fisch	L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
E= Erdnüsse	M= Lupinen
F= Soja	N= Weichtiere
G= Milch und Milchprodukte (Laktose)	
H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)	

Wo Gäste zu Freunden werden