

Speisekarte

Vorspeisen und kleine Leckereien

Frittierte Champignons mit Knoblauchcreme oder Kräutercreme	8,00 €
Gebackener Hirtenkäse mit Tomaten, Oliven in Kräuter der Provence	8,00 €
Gegrillte Garnelen in pikanter Cognacsauce	8,00 €
Gegrillte Garnelen „asiatisch“ mit Sweet-Chili	8,00 €
Mediterraner Vorspeisenteller Grillgemüse, Serrano-Schinken, gebackener Hirtenkäse, Oliven, Parmesan und Kräutercreme	10,00 €
Marinierte Meeresfrüchte aus dem Mittelmeer in Knoblauch-Olivenöl	12,00 €
Gegrillte Roastbeefscheiben mit marinierten Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan	12,00 €

*Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen
frisch gebackenes Ofenbaguette.*

Frische Salate der Saison

Salat „Putenbrust“ Großer Salatteller mit Streifen von der gegrillten Putenbrust	10,00 €
Salat „ Feige-Schafskäse“ Großer Salatteller mit südländischen Feigen und Schafskäse	10,00 €
Salat „Roastbeef“ Großer Salatteller mit Streifen vom gebratenen Roastbeef und frisch gehobeltem Parmesan	12,00 €
Salat „Garnelen“ Großer Salatteller mit gegrillten Garnelen	12,00 €
„Schlabberlatz-Salat“ Großer Salatteller mit Putenstreifen, Schinken, Zwiebeln, Paprikastreifen und Käse	12,00 €

Unsere Salate werden mit einem Joghurt-Dressing mariniert.

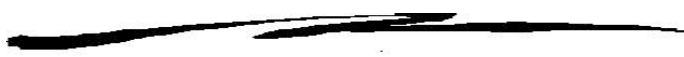
*Zu allen Salaten reichen wir Ihnen
frisch gebackenes Ofenbaguette.*

Ofenkartoffel-Variationen

Ofenkartoffel „mediterran“ Folienkartoffel mit buntem Grillgemüse, Kräutercreme und buntem Salatteller	10,00 €
Ofenkartoffel „Putenbrust“ Folienkartoffel mit gegrillten Putenstreifen, Kräutercreme und buntem Salatteller	10,00 €
Ofenkartoffel „Riesengarnelen“ Folienkartoffel mit gegrillten Garnelen, Kräutercreme und buntem Salatteller	11,00 €

Tagliatelle

Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und asiatischem Wok-Gemüse (pikant)	11,00 €
Tagliatelle mit gebratenen Roastbeefstreifen, Rucola, Kirschtomaten und frischem Parmesan	12,50 €
Tagliatelle mit gegrillten Garnelen und Rucola in Knoblaucholivenöl	12,50 €



Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Dörrfleisch und Zwiebeln	7,00 €
Flammkuchen mit Tomaten und Mozzarella und frischem Basilikum	7,00 €
Gemüse-Flammkuchen mit Tomaten, Zucchini, Paprikas, Champignons und Zwiebeln	8,00 €
Flammkuchen mit südländischen Feigen und Schafskäse	8,00 €
Flammkuchen mit Serrano-Schinken, Rucola und frischem Parmesan	8,50 €
Flammkuchen mit Garnelen und Rucola	9,00 €

Aus dem Meer

	12,00 €
Geschwenkte Meeresfrüchte auf Blattsalat mit Knoblauch-Olivenöl und Knoblauchcreme	
	14,00 €
Gegrillte Riesengarnelen auf Blattsalat mit Knoblauch-Olivenöl und gebratenem Rucola und Knoblauchcreme	
	21,00 €
Gegrilltes Zanderfilet an Zitronenbutter auf mediterranem Grillgemüse und buntem Salatteller	
	21,00 €
Gegrilltes Zanderfilet auf Sahne-Blattspinat und buntem Salatteller	

Geflügelvariationen

Gegrillte Steaks von der Putenbrust auf Sahne-Blattspinat	14,50 €
Gegrillte Steaks von der Putenbrust „mediterran“ auf tomatisiertem Grillgemüse	14,50 €
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Champignon-Sahnesauce	14,50 €
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Schinken und Käse überbacken an feiner Sahnesauce	14,50 €

Zu allen Geflügelgerichten reichen wir Ihnen vorab einen bunten Salatteller.

*Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes frites, Kroketten, Wedges Potatoes,
Risoleékartöffelchen in Kräuter der Provence,
Ofenkartoffel mit Kräutercreme,
Bandnudeln oder frisches Ofenbaguette*

Spezialitäten vom Rind

Steak vom Roastbeef (200 g)

Wahlweise

- mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln
- mit Pfefferrahmsauce
- in Feuersauce, scharf
- mit Serrano-Schinken und Röstzwiebeln
- in Zwiebel-Senf-Kruste
- mit hessischem Kochkäse überbacken
- an feiner Bärlauch-Creme

je 18,50 €

Steak vom Roastbeef (300 g)

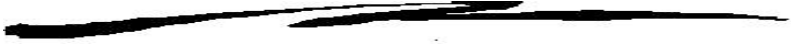
Wahlweise

- mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln
- mit Pfefferrahmsauce
- in Feuersauce, scharf
- mit Serrano-Schinken und Röstzwiebeln
- in Zwiebel-Senf-Kruste
- mit hessischem Kochkäse überbacken
- an feiner Bärlauch-Creme

je 24,50 €

Zu allen Steaks reichen wir Ihnen vorab einen bunten Salatteller.

*Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes frites, Kroketten, Wedges Potatoes,
Risoleékartöffelchen in Kräuter der Provence,
Ofenkartoffel mit Kräutercreme,
Bandnudeln oder frisches Ofenbaguette*

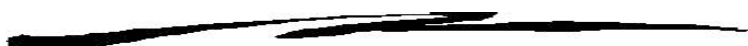


Vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken an feiner Sahnesauce	12,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Röstzwiebel	12,00 €
Filet Medaillons in Champignonsahnesauce	18,50 €
Filet Medaillons in Pfefferrahmsauce	18,50 €
Filet Medaillons mit hessischem Kochkäse überbacken	18,50 €
Filet Medaillons Mit südländischen Feigen und Schafskäse gratiniert	18,50 €
Filetspieß in Feuersauce (scharf)	19,50 €

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen vorab einen bunten Salatteller.

*Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes frites, Kroketten, Wedges Potatoes,
Risoleékartöffelchen in Kräuter der Provence,
Ofenkartoffel mit Kräutercreme,
Bandnudeln oder frisches Ofenbaguette*



Spezialitäten des Hauses

Tafelspitz an Meerrettich-Sahnesauce,
Rote Beete und Salzkartoffel 15,00 €

Gegrilltes Schweinefilet am Stück,
auf buntem Grillgemüse, an Estragon-Sauce
und buntem Salatteller 20,00 €

Schlabberlatz-Teller
Roastbeef, Putensteak und Filet Medaillon
mit Pfefferrahmsauce, Röstzwiebeln und Kräuterbutter
und buntem Salatteller 22,50 €

US-Beef
Amerikanisches Bavette-Steak mit
Röstzwiebel und Kräuterbutter und buntem Salatteller 24,50 €

*Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes Frites, Kroketten, Wedges Potatoes,
Risoleékartöffelchen in Kräuter der Provence,
Ofenkartoffel mit Kräutercreme, Bandnudeln oder frisches Ofenbaguette*

Schlabberlatz-Burger
Edles Beef vom Angus-Rind, 250 g,
im Brioche-Brötchen mit unserer hausgemachten Burger-Sauce,
Salat, Gewürzgurken, Tomaten und geschmorten Zwiebeln 9,50 €

Wahlweise zusätzlich mit
Gegrilltem Bacon 1,00 €
Käse 1,00 €

Als Beilage empfehlen wir
Pommes Frites 2,00 €
Wedges Potatoes mit Kräuter-Dipp 2,50 €

Gegrilltes Roastbeef am Stück
mit verschiedenen Beilagen und buntem Salatteller
ab 4 Personen auf Vorbestellung

25,00 € pro Person

Vegetarisches

„Gemüsegratin“ der Saison
mit Käse-Sahnesauce überbacken 10,00 €

„Gemüsepfanne“
Frisches Gemüse in der Pfanne geschwenkt,
pikant abgeschmeckt und Kräutercreme 10,00 €

Trilogie von frischem Gemüse
Kombination aus Grillgemüse, frittierten Champignons und
panierter Zucchini und Kräutercreme 12,00 €

*Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:
Pommes frites, Kroketten, Wedges Potatoes,
Risolétkartöfelchen in Kräuter der Provence,
Ofenkartoffel mit Kräutercreme,
Bandnudeln oder frisches Ofenbaguette*

Süße Leckereien

Apfelstrudel an Vanillesauce und Schlagsahne 5,50 €

Tartufo Bianco (Vanille-Mocca Eis)
auf frischem Obstsalat und Schlagsahne 6,00 €

Tartufo (Zabaione-Kakao Eis)
auf frischem Obstsalat und Schlagsahne 6,00 €

Gefüllte Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme
in Vanillesauce und Schlagsahne 6,00 €

Süße Eis-Kreationen á la Schlabberlatz 6,50 €

