



# *Gasthof & Café*

## *„Zur schönen Aussicht“*

### **Mittagskarte (bis 14:00 Uhr)**

#### Vorspeisen

**Ragout Fin (1)**

im Blätterteigpolster mit Zitrone und Worchester - Sauce

**Weinbergschnecken**

in Portwein - Knoblauchbutter mit Toastbrotstäbchen

**Gebackene Champignons (2,7)**

mit Sauce Remoulade, serviert mit Toastecken

#### Salate

**Salat „Schöne Aussicht“ (2,3,4,5,6)**

Bunter Salatteller mit Cocktaildressing, Schinken - und Käsestreifen umlegt mit Eierspalten

**Salat "Nach Art des Hauses" (2,4)**

Variationen von Salaten mit Schmanddressing umlegt mit gegrillten Putenstreifen

**Großer Salatteller (2,4)****Kleiner Salatteller (2,4)**

Zu den großen Salattellern reichen wir Ihnen Toast.

Wir bieten Ihnen verschiedene Dressings zur Auswahl:

Cocktaildressing (2,3,4,6)

Schmanddressing (4)

#### Aus dem Suppenkessel

**Rindfleischbouillon nach "Eichsfelder Art"**

**Soljanka mit Zitrone und Toast (3,5,6)**

**Tomatensuppe mit Sahnehaube (3,6)**

## Schnitzelvariationen

### **"Wiener Schnitzel" vom Schwein (3,7)**

gereicht mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und einer kleinen Salatbeilage

### **„Pariser Schnitzel“ (1,7)**

Schweineschnitzel in der Eihülle auf einer Rahmsauce serviert mit Gemüsemix und Schnittlauchkartoffeln

### **"Jägerschnitzel" (1,5,7)**

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce serviert mit Kroketten

### **"Paradeiserschnitzel" (1,3,6)**

Schweineschnitzel natur gebraten in Tomatencreme, umgeben von Schinkenreis

### **Hähnchenschnitzel in knuspriger Panade (7)**

mit Pommes Frites und einer kleinen Salatbeilage

### **Hähnchenschnitzel natur gebraten**

mit Pommes Frites und einer kleinen Salatbeilage

### **Putenschnitzel „Indische Art“ (3,7)**

in Currysauce, begleitet von Fruchtereis und gebackener Kokosbanane

## Aus der Pfanne

### **„Klippenpfanne“ (1,5,7)**

drei Schweinemedallions auf Champignonrahmsauce mit Butterspätzle und gebratener Speckscheibe

### **„Rostbrätl“ (5)**

Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln

### **"Eichsfelder" Rinderroulade (4,5)**

gereicht mit Salzkartoffeln und Apfelrotkraut

### **Heimisches Wild nach Angebot (3,4)**

mit Salzkartoffeln und Apfelrotkraut

### **"Kalte" Vesperplatte aus eigener Schlachtung**

fein garniert, gereicht mit Brot und einem Nordhäuser Doppelkorn

## Vegetarische Gerichte

### **2 gebackene Camembert (1,2,3)**

serviert mit Preiselbeeren, bunt garniert

### **Käsespätzle in Lauchrahm (1,2,7)**

### **Kaiserschmarrn (Süßspeise) (4,7,8)**

mit Apfelmus (Zubereitungszeit 35-40min)

## Aus dem Meer, Seen und Flüssen

### **Goldgelb gebratenes Zanderfilet**

auf Tomaten - Basilikumragout, dazu Duftreis

### **Gegrilltes Lachsmittelstück (1)**

auf einem Lauchbett mit Tomatenreis

### **"Eichsfelder" Forelle gebraten**

gereicht mit Dillkartoffeln

## Für den kleinen Hunger

### **Strammer Max** (5,7)

Scheibe Brot mit Kochschinken und Spiegelei

Scheibe Brot mit Rohschinken und Spiegelei

### **Schinken - Käse Toast** (1,2,5)

mit bunter Salatgarnitur

### **Toast "Hawai"** (1,2,5)

mit Schinken, Ananas, Käse überbacken und kleiner Salatgarnitur

### **Bockwurst mit Brot** (2,5)

### **Paar Wiener mit Brot** (2,5)

### **Scheibe Brot** (5)

mit "Eichsfelder Stracke"

mit Garwurst

mit Leberwurst

mit hausgemachter Sülze

## Desserts

### **2 Eispalatschinken (Crêpes)** (3,7)

bunt ausgarniert

**Verlangen Sie bitte auch nach unserer Eiskarte.**

**(1)** Stabilisatoren, **(2)** Konservierungsstoffe, **(3)** Farbstoffe, **(4)** Sulfide, **(5)** Pökelsalz, **(6)** Süßstoffe, **(7)** Eiklar, **(8)** Geschmacksverstärker