

Speisegaststätte „Everding“

Speisekarte

Suppen:

Steinpilzcremesuppe _{8,a}

~

Hühnerkraftbrühe mit Einlage _{c,8,a}

~

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken _{8,a}



Toastgerichte & Vorspeisen:

- Gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren,
Toast & Butter. _{2,3,8,g}

~

- Baguette mit Aioli _{a,c,8}

~

- Calamares „Romana“ mit Baguette & Aioli
Salaten der Saison

- Toast „Spezial“ mit Schweinemedallions, Champignons
in Rahm mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken
und einer Salatbeilage. _{2,3,8,a,g}



Schnitzel:



- Schweineschnitzel paniert gebraten mit Pommes - Frites und Salatteller. a,c,g,7,8

~

- Schweineschnitzel „Jägerart“ mit geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes - Frites und Salatteller. a,c,g,8,2,c,g,i

~

- Schweineschnitzel „Zigeunerart“, mit Pommes - Frites und gemischtem Salatteller. 8,a,c,g

~

- Schweineschnitzel „Braumeister“, mit Camembert überbacken Preiselbeeren, Kroketten und Salate der Saison. 2,3,8,a,c,g

Alle Schnitzelvarianten können auch als vegetarisches Gericht gewählt werden

Burger:

- „Everdings Burger“ 220g, Dry Aged, vom argent. Weideochsen mit Salatblatt, Gurke, Tomate, Burger - Dip, knusper Speck und Pommes - Frites. 2,3,8,a,g,j

Spezialitäten:

- Schweinemedallions auf Rahmwirsing & Röstis.

~

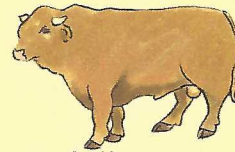
- Grillteller „Argentina“ mit versch. Steak's vom Schwein, Rind und Hähnchen, (300g), mit Kräuterbutter, Krautsalat sowie Pommes Frites. 2,3,8,k

~

- „Cordon Bleu“ vom Schwein, mit Käse & Schinken gefüllt, Pommes - Frites & Salate der Saison. 2,3,8,a,c,g

~

- Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, gefüllte Rösti-Kroketten und Salatteller. a,k,i,c,8,2,3,



Vom Roastbeef:

- Argentinisches Steak mit geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter sowie mit Frischkäse gefüllte Röstikroketten und einen Salatteller. a,g,k,2,3,8
~
- Argentinisches Rumpsteak mit einem pikanten Dip, g,k,2,3,8 Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Dip und Salate der Saison.

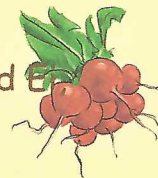
Vom Kalb

- Original „Wiener Schnitzel“ mit Zitronenscheibe, Pommes - Frites und Salaten der Saison. a,g,8

Wild:

- Wildragout vom Hirsch, mit gratiniertem Rosenkohl und Spätzle.

Salate:



- „Chefsalat“ gemischter Salatteller mit Thunfisch und Ei dazu reichen wir Brot & Butter. b,c,g
~
- Großer gemischter Salatteller mit Falaffel, Baguette & Aioli. g,m, „veggie“
~
- Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Garnelen (130g) Baguette & Aioli.

Pasta:

- Asia Wok Pfanne, mit Hähnchenbruststreifen, Mie -Nuddeln, Wok - Gemüse, in einer Sauce mit Ingwer, Chili und Sesamöl



- In Butter gebratenes Zanderfilet mit Gemüse - Wildreis, Salate der Saison. 8,d,b

~



- Riesengarnelen (220g) in Knoblauch - Kräuterbutter, Baguette & Aioli / Salate der Saison b,8

Kinderteller:

- Bratwurst mit Pommes - Frites" 7

~

- Chicken Nuggets mit Currysauce und Pommes - Frites 1,2,3,8,a

~

- Kleines Schnitzel mit Pommes - Frites c,g,a,8

Dessert:

- Schokoladen Souffle auf Vanillesauce / Vanilleeis a,c,g,8,11

- Wintereisbecher, mit Nougat & Gebr. Mandel Eis, Karamelsauce / Browniekrümel & Sahne. a,c,g,8,11

Zusatzstoffe		Allergene:	
1.	mit Farbstoff	a.	Glutenhaltig / Weizen
2.	mit konservierungsstoffen	b.	Krebstiere
3.	mit Antioxydationsmittel	c.	Eier
4.	mit Geschmacksverstärker	d.	Fisch
5.	geschwefelt	e.	Erdnüsse
6.	geschwärzt	f.	Sojabohnen
7.	mit Phosphat	g.	Milch
8.	mit Milcheiweiß	h.	Schalenfrüchte
9.	koffeinhaltig	i.	Sellerie
10.	Chininhaltig	j.	Senf
11.	mit Süßungsmitteln	k.	Sesamsamen
12.	Enthält Phenylalaninquelle	l.	Schwefeldioxid / Sulfite
13.	Gewachst (Früchte)	m.	Lupine
		n.	Weichtiere