

Speisegaststätte „Everding“

Speisekarte

Suppen:

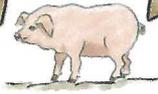
Steinpilzcremesuppe ^{8,a}	6,00 €
~	
Hühnerkraftbrühe mit Einlage ^{c,8,a}	5,50 €
~	
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ^{8,a}	6,00 €



Toastgerichte & Vorspeisen & kleine Snacks:

- Gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren, Toast & Butter. ^{2,3,8,g}	9,40 €
~	
- Baguette mit Aioli ^{a,c,8}	3,90 €
~	
- Calamares „Romana“ mit Baguette & Aioli Salaten der Saison	14,50 €
~	
- Toast „Spezial“ mit Schweinemedallions, Champignons in Rahm mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken und einer Salatbeilage. ^{2,3,8,a,g}	13,50 €
~	
- Riesencurrywurst (200g) mit Baguette oder Pommes - Frites	9,50 €

Schweinefleisch



Schnitzel:



- Schweineschnitzel paniert gebraten mit Pommes - Frites und Salatteller. a,c,g,7,8 14,00 €
- ~
- Schweineschnitzel „Jägerart“ mit geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes - Frites und Salatteller. a,c,g,8,2,c,g,i 16,50 €
- ~
- Schweineschnitzel „Zigeunerart“, mit Pommes - Frites und gemischtem Salatteller. 8, a, c, g 16,50 €
- ~
- Schweineschnitzel „Braumeister“, mit Camembert überbacken Preiselbeeren, Kroketten und Salate der Saison. 2,3,8,a,c,g 17,50 €

Alle Schnitzelvarianten können auch als vegetarisches Gericht gewählt werden

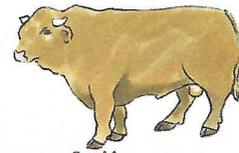
Burger:

- „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 16,00 €

Spezialitäten:

- Grillteller „Argentina“ mit versch. Steak´s vom Schwein, Rind und Hähnchen, (300g), mit Kräuterbutter, Krautsalat sowie einer Folienkartoffel. 2,3,8,k 20,50 €
- ~
- „Cordon Bleu“ vom Schwein, mit Käse & Schinken gefüllt, Pommes - Frites & Salate der Saison. 2,3,8,a,c,g 17,50 €
- ~
- Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, gefüllte Rösti-Kroketten und Salatteller. a,k,i,c,8,2,3, 18,40 €
- ~
- Hähnchenbrustfilet mit Mango - Ananas Salsa, Folienkartoffel mit Dip und Salaten der Saison 18,00 €

Steak



Vom Roastbeef:

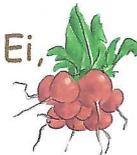
- Argentinisches Steak mit geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter sowie mit Frischkäse gefüllte Röstikroketten und einen Salatteller. a,g,k,2,3,8 28,00 €
- ~
- Argentinisches Rumpsteak mit Chimi Churri / Mango - Ananas Dip, Folienkartoffel mit Dip und Salate der Saison. g,k,2,3,8 28,00 €

Vom Kalb

- Original „Wiener Schnitzel“ mit Zitronenscheibe, Pommes - Frites und Salaten der Saison. a, g, 8 22,80 €

Salate:

- „Chefsalat“ gemischter Salatteller mit Thunfisch und Ei, dazu reichen wir Brot & Butter. 8,c,g 11,20 €
- ~
- Großer gemischter Salatteller mit Hähnchenbrust, Mango Salsa & Baguette & Aioli 15,50 €



Pasta:

- Asia Wok Pfanne, mit Hähnchenbruststreifen, Mie - Nuddeln, Wok - Gemüse, in einer Sauce mit Ingwer, Chili und Sesamöl 14,50 €
- ~
- Tagliatelle in Steinpilzrahm mit Parmesankäse & Roastbeefstreifen 19,50 €
- Tagliatelle in Rahm, Parmesan & Brokkoli & Garnelen (150g) 19,50 €



- In Butter gebratenes Zanderfilet mit Gemüse - Wildreis, Salate der Saison. 8,d,b 21,80 €
- ~
- Riesengarnelen (220g) in Knoblauch - Kräuterbutter, Baguette & Aioli / Salate der Saison b,8 20,50 €



Kinderteller:

- Bratwurst mit Pommes - Frites 7,50 €
- ~
- Chicken Nuggets mit Currysauce und Pommes - Frites 1,2,3,8,a 7,50 €
- ~
- Kleines Schnitzel mit Pommes - Frites c,g,a,8 8,50 €

Dessert:

- Schokoladen Souffle auf Vanillesauce mit Vanilleeis a,c,g,8,11 7,50 €
- Vanilleeisbecher mit Rumkirschen & Sahne a,c,g,8,11 6,00 €

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