

Speisegaststätte „Everding“

Speisekarte

Suppen:

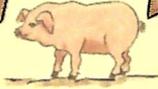
Pfifferlingcremesuppe _{8,a}	6,00 €
~	
Tomatencremesuppe mit Brotroutons _{c,8,a}	6,00 €
~	
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken _{8,a}	6,50 €



Toastgerichte & Vorspeisen:

- Gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren, Toast & Butter. _{2,3,8,9}	9,40 €
~	
- Baguette mit Aioli _{a,c,8}	3,90 €
~	
- Calamares „Romana“ mit Baguette & Aioli Salaten der Saison	14,50 €

Schweinefleisch



Schnitzel:



- Schweineschnitzel paniert gebraten mit Pommes - Frites und Salatteller. a,c,g,7,8 15,50 €
~
- Schweineschnitzel „Jägerart“ mit geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes - Frites und Salatteller. a,c,g,8,2,c,g,i 18,00 €
~
- Schweineschnitzel „Zigeunerart“, mit Pommes - Frites und gemischtem Salatteller. 8, a, c, g 18,00 €

Alle Schnitzelvarianten können auch als vegetarisches Gericht gewählt werden

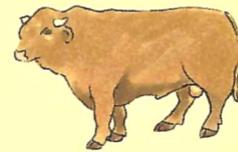
Burger:

- „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 17,50 €

Spezialitäten:

- Schweinemedallions auf Tagliatelle in Pfifferlingrahm, Parmesan 21,00 €
~
- Grillteller „Argentina“ mit versch. Steak's vom Schwein, Rind und Hähnchen, (300g), mit Kräuterbutter, Krautsalat sowie Folienkartoffel mit Kräuterdip. 2,3,8,k 20,50 €
~
- Hähnchenbrustfilet mit einem Mango - Salsa Dip, Salate der Saison Folienkartoffel mit Kräuterdip 18,00 €
~
- Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, gefüllte Rösti-Kroketten und Salatteller. a,k,i,c,8,2,3, 18,90 €

Steak



Vom Roastbeef:

- ~
- Argentinisches Rumpsteak mit Chimi Churri Dip, g,k,2,3,8
Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Dip und Salate der Saison. 28,00 €

Vom Kalb

- Original „Wiener Schnitzel“ mit Zitronenscheibe, Preiselbeeren
Pommes - Frites und Salaten der Saison. a, g, 8 23,50 €

Salate:

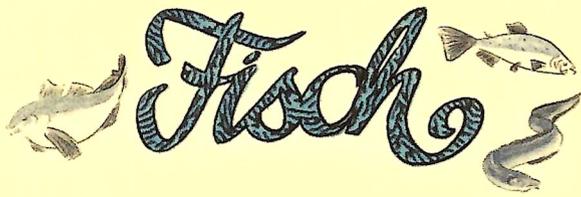
- „Chefsalat“ gemischter Salatteller mit Thunfisch & Ei,
dazu reichen wir Baguette & Aioli. 8,c,g 11,50 €
- ~
- Großer gemischter Salatteller „Eickenbeck“, mit Gemüse -
Lupinenbratling, Baguette & Aioli. g, m. „veggie“ 14,50 €
- ~
- Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Garnelen (130g)
Baguette & Aioli. 18,50 €
- ~
- Mediterraner Nudelsalat „Bella Ciao“ mit Gemüse, Mozzarella,
& Pesto Dressing, Baguette & Aioli. 13,00 €

Pasta:

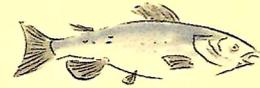
- Asia Wok Pfanne, mit Hähnchenbruststreifen, Mie -Nuddeln,
Wok - Gemüse, in einer Sauce mit Ingwer, Chili und Sesamöl 14,50 €
- ~
- Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm, Parmesankäse 13,50 €



Fisch



- In Butter gebratenes Lachsfilet mit Gemüse - Wildreis, Salate der Saison. 8,d,b 21,80 €
- ~
- Riesengarnelen (220g) in Kräuterbutter, Baguette & Aioli 17,00 €



Kinderteller:

- Tagliatelle „Bolognese“ 8,50 €
- ~
- Chicken Nuggets mit Currysauce und Pommes - Frites 1,2,3,8,a 8,00 €
- ~
- Kleines Schnitzel mit Pommes - Frites c,g,a,8 8,50 €

Dessert:

- „Mövenpick“ Salted Caramel Eis, (im Weckglas) auf Kaiserschmarrn & Caramelsauce / Kekskrümel 7,50 €
- ~
- Creme Brûlée 5,00 €

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