

FRISCH VOM MARKT

„WESTERNSALAT“
MIT SCHWEINEFILETSTREIFEN
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, SPECK UND ZWIEBELN,
BROT UND SAHNE-SENF-DRESSING

„FITNESSTELLER“
EIN MIX AUS SALATEN UND FRÜCHTEN
MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN,
BROT UND SAHNE-SENF-DRESSING

„BAUERNALAT“
BUNTER SALAT MIT FETAKÄSE, PEPPERONI, OLIVEN,
ZWIEBELN UND BALSAMICODRESSING

„GRÜNE WIESE“
BUNTER SALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS
UND BROTCROUTONS, SAHNE-SENF-DRESSING UND BROT

„ROASTBEEFSALAT“
ZARTE ROASTBEEFSTREIFEN AUF KNACKIGEM SALAT
MIT BROT UND SAHNE-SENF-DRESSING

ZU UNSEREM SAHNE-SENF-DRESSING, HALTEN WIR FÜR SIE
BALSAMICO-DRESSING ODER COCKTAILSAUCE ALS ALTERNATIVE
BEREIT.

HAUSGEMACHTE SUPPEN

RINDFLEISCHSUPPE
MIT GEMÜSE UND MARKKLÖSSCHEN
5,90 €

VEGETARISCHE TOMATENCREMESUPPE „ITALIA“
MIT SAHNEHÄUBCHEN
5,90 €

VEGETARISCHE SCHWEIZER KÄSECREMESUPPE
MIT CHAMPIGNONS UND LAUCHSTREIFEN
6,90 €

KALTE UND WARME VORSPEISEN

CIABATTA MIT HAUSGEMACHTER AIOLI

5,90€

MILD GERÄUCHERTER LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH,
TOAST, BUTTER UND SALATBOUQUET

13,90 €

GEBRATENE CHAMPIGNONS
IN PETERSILIEN-KNOBLAUCHÖL, MIT KNUSPRIGEM CIABATTA

7,90€

CARPACCIO VOM WEIDEOCHSEN MIT SALAT, OLIVENÖL,
PESTO, ZITRONE, PARMESAN, BROT UND BUTTER

14,90€

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

VEGETARISCHE SCHWEIZER KÄSECREMESUPPE
MIT CHAMPIGNONS UND LAUCHSTREIFEN

VEGETARISCHE TOMATENCREMESUPPE „ITALIA“
MIT SAHNEHÄUBCHEN

SALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS
UND BROTCROUTONS, SAHNE-SENF-DRESSING UND BROT

HARI`S VEGANES GEMÜSECURRY
PIKANT, MIT KOKOSMILCH UND BASMATIREIS, DAZU SALAT
VOM BUFFET

PASTA

PENNE VERDURA (VEGETARISCH)
MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND OLIVENÖL

9,90€

PENNE PESTO GENOVESE (VEGETARISCH)
UNSERE HAUSREZEPTUR, MIT BASILIKUM, PINIENKERNEN
OLIVENÖL UND PARMESAN

9,90€

PENNE FUNGHI (VEGETARISCH)
IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE

9,90€

PENNE BOLOGNESE
IN TOMATIERTER HACKFLEISCHSAUSE UND PARMESAN

9,90€

FISCHGERICHTE

GEGRILLTES LACHSFILET
AUF RAHMSPINAT MIT PETERSILIENKARTOFFELN

FORELLE „MÜLLERIN ART“
IN MANDELBUTTER GEBRATEN, BUTTERKARTOFFELN,
SALAT VOM BUFFET

GEBRATENES SEELACHSFILET „FINKENWERDER ART“
MIT SPECK, ZWIEBELN, SALZKARTOFFELN,
SALAT VOM BUFFET

ZANDERFILET
AN SCHNITTLAUCH-SENSAUCE MIT
PETERSILIENKARTOFFELN UND SALAT VOM BUFFET

FISCHVARIATION FÜR ZWEI PERSONEN
ZANDER, TILAPIA, SEELACHS,
BLATTSPINAT, ZUCCHINI, KARTOFFELN
GEGRILLTE PAPRIKA UND KAISER-KARL-KRÄUTERSAUCE

PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN

.....ES GEHT AUCH UNPANIERT

SCHNITZEL „WIENER ART“
MIT ZITRONENGARNITUR, POMMES FRITES,
SALAT VOM BUFFET
14,90 €

SAHNESCHNITZEL „MILD“ IN CREMIGER SAUCE
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET
16,90 €

SAHNESCHNITZEL „PIKANT“ IN FEURIGER SAUCE
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET
16,90 €

SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“
MIT SPIEGELEI, KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN UND SALAT VOM
BUFFET
17,50 €

TEUFELSCHNITZEL
IN FEURIGER SAHNESAUCE, MIT FRISCHER PAPRIKA UND ZWIEBELN,
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET
17,50 €

CHAMPIGNONSNITZEL
IN RAHMSAUCE, MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS,
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET
17,50 €

JÄGERSCHNITZEL
IN BRATENSAUCE, MIT ZWIEBELN, SPECK, CHAMPIGNONS,
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET
17,50 €

„CORDON BLEU“
GEFÜLLT MIT KÄSE UND GEKOCHTEM SCHINKEN,
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET
17,50 €

VOM SCHWEIN

SCHWEINEFILETMEDAILLONS
IN RAHMSAUCE, MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS,
DAUPHINEKARTOFFELN, SALAT VOM BUFFET

SCHWEINELENDCHEN „PFEFFERRAHM“
MIT DAUPHINEKARTOFFELN UND SALAT VOM BUFFET

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET „MONSCHAUER ART“
IN MILDER MONSCHAUER SENFSAUCE,
DAUPHINEKARTOFFELN, SALAT VOM BUFFET

RATSHERRENTELLER
DREI SCHWEINEMEDAILLONS MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS,
SAUCE BÉARNAISE, AUF BRATKARTOFFELN
UND BUNTEM GEMÜSE

VOM KALB

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN,
PREISELBEEREN UND SALAT VOM BUFFET

VON DER PUTE

PUTENKROKANTSCHNITZEL
MIT KNUSPERPANADE AN SAUCE BÉARNAISE,
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET
18,50 €

PANIERTES PUTENSCHNITZEL
MIT GEBRATENER ANANAS, SAUCE HOLLANDAISE,
BASMATIREIS, SALAT VOM BUFFET
18,50 €

PUTENSTEAK MENNICKEN
MIT GESCHMORTEN TOMATEN, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS, POMMES
FRITES, SALAT VOM BUFFET
18,50 €

PUTENSTEAK „BOMBAY“
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN, CURRYSAUCE BASMATIREIS UND SALAT
VOM BUFFET
18,90€

UNSERE HAUSGEMachten BURGER

HARI'S FEURIGER BURGER

SAFTIGES RINDERHACK MIT KNUSPRIGEM BACON, JALAPENOS, FRITTIERTEN ZWIEBELN, KÄSE, SALAT, TOMATE, GURKE, BBQ- SAUCE, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET

KLASSIK BURGER

SAFTIGES RINDERHACK MIT SALAT, TOMATE, GURKE UND DRESSING, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET

CHEESEBURGER

SAFTIGES RINDERHACK MIT KÄSE, ZWIEBELN, SALAT, TOMATE, GURKE UND DRESSING, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET

TURKEY BURGER

PUTENMEDAILLON IN CORNFLAKES-PANADE, GEGRILLTE ANANAS, KÄSE UND DRESSING, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET

VEGIE BURGER

EIN ZUSAMMENSPIEL AUS SAFTIGEM PATTY, FRUCHTIGEN TOMATEN, ZWIEBELN UND KNACKIGEM SALAT. DAS GANZE WIRD MIT EINER CREMIG-WÜRZIGEN SAUCE GETOPT. STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET

VOM RIND

RUMPSTEAK „CHAMPIGNONS“
IN RAHMSAUCE, POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

RUMPSTEAK „MADAGASKAR“
MIT PFEFFERSAUCE, POMMES FRITES,
SALAT VOM BUFFET

RUMPSTEAK „FÖRSTERINNEN ART“
MIT GEDÜNSTETEN ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND
KRÄUTERBUTTER,
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET

RUMPSTEAK 300 GRAMM
MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES,
SALAT VOM BUFFET

GOURMETTELLER – FÜR ZWEI PERSONEN
MIT VERSCHIEDENEN STEAKS, GEBRATENEN
CHAMPIGNONS,
ZWIEBELN, RÖSTKARTOFFELN, GRILLTOMATE,
SPECKBOHNEN, SAUCE HOLLANDAISE UND
PFEFFERRAHMSAUCE
54,90€

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

SAUERBRATEN „RHEINISCHE ART“
AUS DER RINDERKEULE, HAUSGEMACHTE KLÖSSE
UND APFELROTKOHL

ZARTER RINDERGULASCH
IN SEINER JUS GESCHMORT, SPÄTZLE
UND APFELMUS

HARI´S PUTEN-CURRY
PUTENFLEISCH IN KOKOSMILCH-CURRYSAUCE MIT KNACKIGEM
GEMÜSE, EI UND BASMATIREIS, DAZU SALAT VOM BUFFET

IMMER MONTAGS AB 18:00 UHR
HAUSGEMACHTE, KNUSPRIGE REIBEKUCHEN

DER KLASSIKER: DREI REIBEKUCHEN MIT APFELMUS

DIE HERZHAFTE VARIANTE: DREI REIBEKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS
UND SAHNEMEERRETTICH

DIE ÜBERBACKENE VARIANTE: DREI REIBEKUCHEN MIT SCHINKEN
UND KÄSE GRATINIERT

DONNERSTAGS IST HAXENTAG!
KNUSPRIGE, BAYRISCHE SCHWEINSHAXE
MIT FEINEM WEINSAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE
ODER
MIT SEMMELKNÖDEL UND ROTKOHL

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

CURRYWURST
MIT POMMES FRITES UND GEBRATENEN ZWIEBELN

TOAST „AMSTERDAM“
SCHWEINEFILETMEDAILLONS VOM GRILL MIT CHAMPIGNONS
UND SAUCE À LA HOLLANDAISE, SALAT VOM BUFFET

RINDERLEBER
KROSS GEBRATEN, MIT FRISCHEN RÖSTZWIEBELN,
BURGUNDERSAUCE, RÖSTKARTOFFELN, SALAT VOM BUFFET

TOAST HAWAII
MIT SALAT VOM BUFFET

PORTION STEAKHOUSE POMMES FRITES MIT MAJONNAISE