

# FRISCH VOM MARKT

„WESTERNSALAT“  
MIT SCHWEINEFILETSTREIFEN  
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, SPECK UND ZWIEBELN,  
BROT UND SAHNE-SENF-DRESSING 1, 2, 3, 12, A1, C, J

„FITNESSTELLER“  
EIN MIX AUS SALATEN UND FRÜCHTEN  
MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN,  
BROT UND SAHNE-SENF-DRESSING 1, 2, 3, 12, A1, C, J

„BAUERNALAT“  
BUNTER SALAT MIT FETAKÄSE, PEPPERONI, OLIVEN,  
ZWIEBELN UND BALSAMICODRESSING 1, 2, 3, 12, A1, C, J

„GRÜNE WIESE“  
BUNTER SALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS  
UND BROTCROUTONS, SAHNE-SENF-DRESSING UND BROT  
1, 2, 3, 12, A1, C, J

„ROASTBEEFSALAT“  
ZARTE ROASTBEEFSTREIFEN AUF KNACKIGEM SALAT  
MIT BROT UND SAHNE-SENF-DRESSING 1, 2, 3, 12, A1, C, J

ZU UNSEREM SAHNE-SENF-DRESSING 1,4, 12, C, J, HALTEN WIR FÜR SIE  
BALSAMICO-DRESSING<sup>J</sup> ODER COCKTAILSAUCE, 1,4, 12, C, G, L, J ALS  
ALTERNATIVE BEREIT.

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

RINDFLEISCHSUPPE  
MIT GEMÜSE UND MARKKLÖSSCHEN <sup>A1, C; I</sup>

VEGETARISCHE TOMATENCREMESUPPE „ITALIA“  
MIT SAHNEHÄUBCHEN <sup>I, G</sup>

VEGETARISCHE SCHWEIZER KÄSECREMESUPPE  
MIT CHAMPIGNONS UND LAUCHSTREIFEN <sup>G, I</sup>

# KALTE UND WARME VORSPEISEN

CIABATTA MIT HAUSGEMACHTER AIOLI <sup>1, 4, 12, A1, C</sup>

MILD GERÄUCHERTER LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH,  
TOAST, BUTTER UND SALATBOUQUET <sup>A1, D, G,</sup>

GEBRATENE CHAMPIGNONS  
IN PETERSILIEN-KNOBLAUCHÖL, MIT KNUSPRIGEM CIABATTA  
<sup>A1</sup>

CARPACCIO VOM WEIDEOCHSEN MIT SALAT, OLIVENÖL,  
PESTO, ZITRONE, PARMESAN, BROT UND BUTTER <sup>A1, G</sup>

# VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

VEGETARISCHE SCHWEIZER KÄSECREMESUPPE  
MIT CHAMPIGNONS UND LAUCHSTREIFEN <sup>G,I</sup>

VEGETARISCHE TOMATENCREMESUPPE „ITALIA“  
MIT SAHNEHÄUBCHEN <sup>G,I</sup>

SALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS  
UND BROTCROUTONS, SAHNE-SENF-DRESSING UND BROT  
<sup>1, 2, 3, 12, A1, C, J</sup>

**HARI`S** VEGANES GEMÜSECURRY  
PIKANT, MIT KOKOSMILCH UND BASMATIREIS, DAZU SALAT  
VOM BUFFET <sup>I</sup>

# PASTA

PENNE VERDURA (VEGETARISCH)

MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND OLIVENÖL<sup>A1, C, G</sup>

PENNE PESTO GENOVESE (VEGETARISCH)

UNSERE HAUSREZEPTUR, MIT BASILIKUM, PINIENKERNEN  
OLIVENÖL UND PARMESAN<sup>A1, C, G</sup>

PENNE FUNGHI (VEGETARISCH)

IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE<sup>A1, C, G</sup>

PENNE BOLOGNESE IN

TOMATIERTER HACKFLEISCHSAUCE UND PARMESAN<sup>A1, C, G</sup>

# FISCHGERICHTE

GEGRILLTES LACHSFILET  
AUF RAHMSPINAT MIT PETERSILIENKARTOFFELN <sup>A1, D, G</sup>

FORELLE „MÜLLERIN ART“  
IN MANDELBUTTER GEBRATEN, BUTTERKARTOFFELN,  
SALAT VOM BUFFET <sup>A1, D, G</sup>

GEBRATENES SEELACHSFILET „FINKENWERDER ART“  
MIT SPECK, ZWIEBELN, SALZKARTOFFELN,  
SALAT VOM BUFFET <sup>1,3, A1, D, G</sup>

ZANDERFILET  
AN SCHNITTLAUCH-SENFSAUCE MIT KARTOFFELN UND  
SALAT VOM BUFFET <sup>A1, D, G, J, L</sup>

FISCHVARIATION FÜR ZWEI PERSONEN  
ZANDER, TILAPIA, SEELACHS,  
BLATTSPINAT, ZUCCHINI, KARTOFFELN  
GEGRILLTE PAPRIKA UND KAISER-KARL-KRÄUTERSAUCE <sup>A1,</sup>  
<sup>D, G, J, L</sup>

# PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN

.....ES GEHT AUCH UNPANIERT

SCHNITZEL „WIENER ART“  
MIT ZITRONENGARNITUR, POMMES FRITES,  
SALAT VOM BUFFET <sup>A1, C, G</sup>

SAHNESCHNITZEL „MILD“ IN CREMIGER SAUCE  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET <sup>A1, C, G</sup>

SAHNESCHNITZEL „PIKANT“ IN FEURIGER SAUCE  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET <sup>1, A1, C, G</sup>

SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“  
MIT SPIEGELEI, KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN UND SALAT VOM  
BUFFET <sup>1,3, A1, C, G</sup>

TEUFELSCHNITZEL  
IN FEURIGER SAHNESAUCE, MIT FRISCHER PAPRIKA UND ZWIEBELN,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET <sup>1, A1, C, G</sup>

CHAMPIGNONSCHNITZEL  
IN RAHMSAUCE, MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET <sup>1, A1, C, G</sup>

JÄGERSCHNITZEL  
IN BRATENSAUCE, MIT ZWIEBELN, SPECK, CHAMPIGNONS,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET <sup>1,3, A1, C, G, L</sup>

„CORDON BLEU“  
GEFÜLLT MIT KÄSE UND GEKOCHTEM SCHINKEN,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET <sup>1, 2, 8, A1, C, G</sup>

## VOM SCHWEIN

SCHWEINEFILETMEDAILLONS  
IN RAHMSAUCE, MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS,  
DAUPHINEKARTOFFELN, SALAT VOM BUFFET <sup>C, G, L</sup>

SCHWEINELENDCHEN „PFEFFERRAHM“  
MIT DAUPHINEKARTOFFELN UND SALAT VOM BUFFET <sup>A1, C, G</sup>

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET „MONSCHAUER ART“  
IN MILDER MONSCHAUER SENFSAUCE,  
DAUPHINEKARTOFFELN, SALAT VOM BUFFET <sup>A1, C, G, J</sup>

RATSHERRENTELLER  
DREI SCHWEINEMEDAILLONS MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS,  
SAUCE BÉARNAISE, AUF BRATKARTOFFELN  
UND BUNTEM GEMÜSE <sup>1, 2, A1, C, G</sup>

## VOM KALB

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN,  
PREISELBEEREN UND SALAT VOM BUFFET <sup>A1, C, G</sup>

# VON DER PUTE

PUTENKROKANTSCHNITZEL  
MIT KNUSPERPANADE AN SAUCE BÉARNAISE,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET <sup>A1, A3, C, G</sup>

PANIERTES PUTENSCHNITZEL  
MIT GEBRATENER ANANAS, SAUCE HOLLANDAISE,  
BASMATIREIS, SALAT VOM BUFFET <sup>A1, C, G</sup> 18,50 €

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

PUTENSTEAK „BOMBAY“  
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN, CURRYSAUCE BASMATIREIS UND SALAT  
VOM BUFFET <sup>G</sup>

# 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 <sup>1,2,</sup>  
A1, C, G, J

## KLASSIK BURGER

SAFTIGES RINDERHACK MIT SALAT, TOMATE, GURKE UND DRESSING, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET <sup>A1, C, G,</sup>

## CHEESEBURGER

SAFTIGES RINDERHACK MIT KÄSE, ZWIEBELN, SALAT, TOMATE, GURKE UND DRESSING, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET <sup>A1, C, G, J</sup>

## TURKEY BURGER

PUTENMEDAILLON IN CORNFLAKES-PANADE, GEGRILLTE ANANAS, KÄSE UND DRESSING, STEAKHOUSE POMMES UND SALAT VOM BUFFET <sup>A1, A3, C, G, J</sup>

## 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 <sup>A1, C, G, J</sup>

# VOM RIND

RUMPSTEAK „CHAMPIGNONS“  
IN RAHMSAUCE, POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET <sup>G, L</sup>

RUMPSTEAK „MADAGASKAR“  
MIT PFEFFERSAUCE, POMMES FRITES,  
SALAT VOM BUFFET <sup>G, L</sup>

RUMPSTEAK „FÖRSTERINNEN ART“  
MIT GEDÜNSTETEN ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND  
KRÄUTERBUTTER,  
POMMES FRITES, SALAT VOM BUFFET <sup>G</sup>

RUMPSTEAK 300 GRAMM  
MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES,  
SALAT VOM BUFFET <sup>G</sup>

GOURMETTELLER – FÜR ZWEI PERSONEN  
MIT VERSCHIEDENEN STEAKS, GEBRATENEN  
CHAMPIGNONS,  
ZWIEBELN, RÖSTKARTOFFELN, GRILLTOMATE,  
SPECKBOHNEN, SAUCE HOLLANDAISE UND  
PFEFFERRAHSAUCE <sup>1,2, G, L,</sup>

# LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

SAUERBRATEN „RHEINISCHE ART“  
AUS DER RINDERKEULE, HAUSGEMACHTE KLÖSSE  
UND APFELROTKOHL 7, C, G, I, J, L

ZARTER RINDERGULASCH  
IN SEINER JUS GESCHMORT, SPÄTZLE  
UND APFELMUS 3, A1, C, G, I, L

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 2, A1, C

DIE HERZHAFT VARIANTE: DREI REIBEKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS  
UND SAHNEMEERRETTICH A1, C, D

DIE ÜBERBACKENE VARIANTE: DREI REIBEKUCHEN MIT SCHINKEN  
UND KÄSE GRATINIERT 1, 2, 15, A1, C, G

**DONNERSTAGS IST HAXENTAG!**  
KNUSPRIGE, BAYRISCHE SCHWEINSHAXE  
MIT FEINEM WEINSAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE G, I, J, L  
ODER  
MIT SEMMELKNÖDEL A1, C, G UND ROTKOHL

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

## CURRYWURST

MIT POMMES FRITES UND GEBRATENEN ZWIEBELN 6,15,1,J

## TOAST „AMSTERDAM“

SCHWEINEFILETMEDAILLONS VOM GRILL MIT CHAMPIGNONS  
UND SAUCE À LA HOLLANDAISE, SALAT VOM BUFFET A1,

## RINDERLEBER

KROSS GEBRATEN, MIT FRISCHEN RÖSTZWIEBELN,  
BURGUNDERSAUCE, RÖSTKARTOFFELN, SALAT VOM BUFFET 1,2,A1,1,  
L

## TOAST HAWAII

MIT SALAT VOM BUFFET 1,2,A1,G

PORTION STEAKHOUSE POMMES FRITES MIT MAJONNAISE 2,  
4, 12, C, J