

RESTAURANT

madhus

Vorspeisen & Suppen

-Rindercarpaccio-^{4,7,11}

mit mariniertem Rucolasalat, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

9,90 EUR

-Anti Pasti Variation-^{4,5,11}

verschiedene mediterrane Gemüse in Olivenöl und Serranoschinken, Parmesan und Mozzarella

9,90 EUR

-Bruschetta-^{2,3}

geröstete Scheiben vom hausgemachten Baguette mit gehackten Tomaten, frischem Basilikum und Knoblauch-Olivenöl

5,90 EUR

-Tomatencremesuppe-^{2,3,4}

mit frischen Kräutern, Sahnetopping und Croutons

5,90 EUR

-Kürbiscremesuppe-^{2,3,4}

mit gerösteten Kürbiskernen

5,90 EUR

Hauptgerichte mit Fleisch und Fisch

-Wiener Schnitzel-^{2,3,11}

in Schmalz gebratenes Kalbschnitzel mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat und Salatbouquet

22,90 EUR

-Wiener Jägerschnitzel-^{2,3,4,11}

in Schmalz gebratenes Kalbschnitzel mit hausgemachter Champignonrahmsoße, Pommes Frites und Salatbouquet

24,90 EUR

-Wiener Paprikaschnitzel-^{2,3,11}

in Schmalz gebratenes Kalbschnitzel mit hausgemachter Paprikasoße, Pommes Frites und Salatbouquet

24,90 EUR

-Wiener Pfefferschnitzel-^{2,3,4,11}

in Schmalz gebratenes Kalbschnitzel mit hausgemachter Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und Salatbouquet

24,90 EUR

-Harzer Whiskey BBQ Burger-^{2,3,4,6,12}

mit 2 hausgemachten Rinderhack-Pattys (200g), frischen Tomaten, Zwiebelringen, sauren Gurken, Cheddar, Röstbacon, hausgemachter BBQ Sauce mit Whiskey aus der Harzer Hammerschmiede und Pommes Frites

16,90 EUR

-Wild BBQ Burger-^{2,3,4,6,12}

hausgemachter Patty aus Wildschwein und Hirsch (180g), Rotkohl, sauren Gurken, Wildkräutersalat, hausgemachte Preiselbeer-BBQ Sauce und Pommes Frites

18,90 EUR

-Argentinisches Rumpsteak-^{2,4}

saftiges Steak (200g) mit Pommes Frites und Salatbouquet wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße

25,90 EUR

-Argentinisches Rinderfilet^{-2,4}

saftiges Steak (220g) mit Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) und in Butter geschwenkten Prinzessbohnen wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße

31,90 EUR

-Gebratenes Lachsfilet^{-2,3,4,8,14}

mit cremiger Tagliatelle und frischer Gemüsevariation

17,90 EUR

-Großer gemischter Salat mit Filetstreifen von der Maispoularde^{-4,7,12}

knackiger gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing und gebratenen Streifen von der Maispoularde

10,90 EUR

Vegetarische Hauptgerichte

-Meister-Veggie-Burger^{-2,3,4,11,12}

Patty aus frischem Gemüse, mit frischen Tomaten, Röstzwiebeln, sauren Gurken, saftigem Cheddar, hausgemachter Cocktailsauce und Pommes Frites

15,90 EUR

-Vegetarische Nudelpfanne^{-2,3,4,14}

mit cremigem, gemischten Gemüse und Parmesan

12,90 EUR

-Tagliatelle ai Funghi^{-2,3,4,14}

Pasta mit Champignonsoße und Parmesan

11,90 EUR

-Pasta Verde^{-2,3,4,14}

Tagliatelle in Kräuter-Bärlauchpesto mit Olivenöl

11,90 EUR

Dessert & Digestif

-Apfelstrudel-^{2,3,4,6,7,10,11}

mit Vanilleeis und Sahne

5,90 EUR

-Schoko-Lava-Küchlein-^{2,3,4,6,7,10,11}

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

5,90 EUR

-Eisvariation-^{4,6}

Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis mit frischen Früchten Sahnetopping und Schokoladensoße

5,50 EUR

-Variation Mousse au Chocolat -^{4,6,7,11}

hausgemachte helle und dunkle Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

6,50 EUR

-Carlos Primero Imperial XO Brandy-

ein Qualitätsbrandy höchster Güte mit Blends, die teilweise über 20 Jahre in kleinen Fässern in den Kellern der Bodegas Domecq reifen

6,90 EUR 40% Vol. 2 cl

-Ziegler Williams Birnenbrand-

edle Williams Birne aus der renommierten Brennerei Ziegler

4,90 EUR 43% Vol. 2 cl

*Eine Liste mit Allergenen und deklarationspflichtigen Zusatzstoffen
erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal*