

RESTAURANT

madhus

SPEISEKARTE



Vorspeisen & Suppen

Feldsalat € 8,90

Walnussdressing / gerösteter Speck

(green salad with nut sauce and bacon cups) h, j

Tomatensuppe € 6,90

Pestohaube / Croûtons

(tomatoe cream soup with herb cream and roasted bread cups) g,a

Fruchtige Kürbissuppe € 8,50

JaipurKokos / geröstete Kürbiskerne / Öl

(fruitly pumpkin soup with spicy cocos, roasted seeds and oil) h

Für unsere kleinen Gäste

Bob der Baumeister € 8,20

Schweineschnitzel / Pommes (escalope of pork with french fries)a

Peter Pan € 8,90

Fischstäbchen / Pommes (fish sticks with french fries)a,d

Simba € 9,30

Hähnchennuggets / Kartoffelgratin (chicken nuggets with potato gratin)a,g

Arielle € 6,80

Nudeln / Tomatensauce (noodles with tomato sauce)a

Auf Wunsch haben wir auch Gemüse von unserem Tagesangebot

Hast du deinen Teller aufgegessen, haben wir eine kleine Überraschung

für dich. (Once you've finished your plate, we've got a little surprise for you)

Kids- Getränkeangebot kleine Saftschorle 0,2 l € 1,80

Hauptgerichte

Käsespätzle € 16,50

Röstzwiebeln (cheese noodles with onions) g,c

Pasta Sahnesauce (noodles with cream sauce) g,c,a ^a

Gemüse (vegetables) € 14,90

Gemüse & Hähnchenbruststreifen € 19,50

(vegetables and stripes from chicken)

Gebratenes Rumpsteak (250 g Rohgewicht) (rump steak) € 32,50

Grüner Spargel / Rosmarinkartoffeln (green asparagus / rosemary)

Schweinefilet Baconchip € 23,50

Apfel / Karotte / Kräuterkartoffeln

(filet of pork with bacon,apple, carrots and herb potatoes)

Thunfischsteak € 23,50

Sojabohne / Möhre / Teriyaki (steak from tuna with soybean, carrots and Teriyaki) d,k, a

Fragen Sie unser Restaurantpersonal gern nach aktuellen Tagesgerichten

Ask our waiters for dishes of the day

Dessert

Dessertvariation € 13,50

Früchtemalerei (selection of dessert with fruits) g,h,e,a,c

Marzipanparfait € 8,90

Crumble / Schokolade (parfait from marzipan with crumble and chocolate) g,h,e

a - Glutenhaltiges Getreide; h - Schalenfrüchte; b - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; i - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; d - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
j - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; e - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; k - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; f - Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse; l - Schwefeldioxid und Sulphite; g - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; m - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; n - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lunchkarte 12.30- 14.30 Uhr

Tomatensuppe € 6,90

Pestohaube / Croûtons

(tomatoe cream soup with herb cream and roasted bread cups) g,a

Fruchtige Kürbissuppe € 8,50

JaipurKokos / geröstete Kürbiskerne / Öl

(fruitly pumpkin soup with spicy cocos, roasted seeds and oil) h

Pasta Sahnesauce (noodles with cream sauce) g,c a

Gemüse (vegetables) € 14,90

Currywurst a € 12,50

Würzige Sauce Tomate / Curry / Pommes

(sausage with curry sauce and french fires) a

Schnitzel Wiener Art a € 16,50

Schweineschnitzel / Pommes (escalope of pork with french fries)a

Fragen Sie unser Restaurantpersonal gern nach aktuellen Tagesgerichten

Ask our waiters for dishes oft he day

Tagesdessert (Dessert of the day- ask our waiters) g,h,e **Tagespreis**

Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an

a - Glutenhaltiges Getreide; h - Schalenfrüchte; b - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; i - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; d - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
j - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; e - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; k - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; f - Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse; l - Schwefeldioxid und Sulphite; g - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; m - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; n - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse