

# Zur Laterne



## Genuss & Vielfalt

### Salate, Bowls und Toppings

Frisch, bunt & vielseitig – ob als Hauptgang oder zum Kombinieren: Hier treffen saisonale Salate auf kreative Toppings und herzhaftes Extras.

#### Salatteller „Zur Laterne“ 13,90

Saisonale Blatt- und Pflücksalate, marinierte Rohkost, Rote Bete, Tomaten, Gurken, Radieschen, Cerealien, dazu Steinofenbaguette und Dressing nach Wahl

- *Vegan mit Balsamico Vinaigrette* 

#### Bowl „Zur Laterne“ 14,50

Pflücksalate, marinierte Rohkost, Couscous, Tomaten, Gurken, Radieschen, Rote Bete, bunte Linsen mit Wurzelgemüse, Zwiebeln, Avocado, 2 halbe Eier, Cerealien & Steinofenbaguette

- *Auch vegan erhältlich – ohne Ei & mit Balsamico Vinaigrette* 

 A, C, G, L, M, N

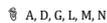
#### Dressing nach Wahl:

-  Hausdressing auf Mayonnaisen-Basis
-  Balsamico – fein würzig mit Olivenöl
-  Caesar's - mit Parmesan & Knoblauch

 A, C, G, M

#### Wahlweise mit:

- Austernpilzschnitzel kl. Portion 5,00
- Obazda-Nocke mit einer Note Preiselbeere 4,90
- Ziegenkäse im Speckmantel 5,90
- Streifen vom Hähnchenschnitzel 5,50
- Krosser Bacon – herzhaft-knusprig 5,50
- Tatar vom Matjesfilet mit Apfel & Zwiebel 5,50
- Tatar vom Räucherlachs mit Avocado & Knoblauchcreme 8,50

 A, D, G, L, M, N

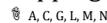
 **Proteinreich, je nach Wahl ca. 15–25 g Eiweiß pro Bowl, bei Fischtopping ca. 20 - 30 g**

### Veggie & Vegan – Genuss ohne Fleisch

#### Ofenkartoffelschiffchen

10,90

Zwei Ofenkartoffelhälften gefüllt mit bunten lauwarmen Linsensalat mit Wurzelgemüse, als Topping Joghurt-Kräuterdip auf griechischer Art.

 A, C, G, L, M, N

#### Kartoffelklöße mit Pilzrahm & 10,90

#### Röstzwiebeln

Zwei Kartoffelklöße, serviert auf cremiger Rahmsauce mit Wald- & Wiesenpilzen

 A, C

#### Schnitzel vom Austernpilz 17,90

Austernseitlinge „Wiener Art“ in Knusperpanade goldgelb ausgebacken mit Zitronenecke, Preiselbeeren und lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen

 A, L

#### Käseschnitzel 18,90

Goldgelb ausgebackener, paniertes Gouda mit schmelzendem Kern, serviert an Spaghetti mit Fruchtig - mediterranem Tomatensugo.

 A, C, G, L

#### Endivien bürgerlich 14,50

Kartoffelstampf mit Endivien untereinander, mit einem Schuss Essig fein abgeschmeckt, dazu ein Spiegelei und gebratene Schmorzwiebeln

 G, L, C

#### Spaghetti AOP 13,90

Spaghetti mit feinem Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, in bestem Olivenöl geschwenkt, vollendet mit Hobel vom Grana Padano

- *Vegan*  – ohne Grana Padano 11,90

*„Ob mit oder ohne – Hauptsache lecker. Und davon gibt's hier reichlich.“*



**Tip: Unsere wöchentlichen Spar-Tage!**

**Montag bis Freitag gibt's täglich ein besonderes Lieblingsgericht zum Vorteilspreis. Mehr dazu auf der letzten Seite unserer Speisekarte.**

# Zur Laterne



## Genuss & Vielfalt

### Aus Fluss und Meer – Fischgerichte mit Herz

#### Zanderfilet 25,50

kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Zitronen- Dillsauce, lauwarmem Linsensalat mit Wurzelgemüse, dazu feines Kartoffelpüree

D, G, L

#### Matjesfilet 17,90

zarte Matjesfilets mit Zwiebelringen, krosse Bratkartoffeln und Speckbohnen

D, G, M, L

### Schnitzelliebe. . . . . . kross, klassisch, kreativ

#### Schnitzel vom Kalb 27,90

Original Wiener Schnitzel, serviert mit Zitronenecke, Preiselbeeren, und lauwarmer Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen

A, C, G, L

#### Schnitzel vom Jungschwein 17,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenecke und lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen

A, C, G, L

#### Schnitzel vom Hähnchen 18,90

Hähnchen „Wiener Art“ mit Zitronenecke und lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen

A, C, G, L

#### Münchner Schnitzel 19,90

Vom Jungschwein, mariniert mit Senf und Meerrettich, goldgelb ausgebacken mit lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen

A, C, G, L, M

#### Mailänder Schnitzel 27,90

Vom Kalb, in leckerer Parmesan- Ei- Hülle gebacken, serviert an Spaghetti mit fruchtigem Tomatensugo

A, C, G

#### Schnitzel „Zur Laterne“ 22,50

Vom Jungschwein, paniert und goldgelb ausgebacken, mit Schmorzwiebeln, Bacon, krossen Bratkartoffeln und einem Spiegelei

A, C, G

*Unsere Schnitzel werden dünn plattiert, in unserer hauseigenen Mischung aus Semmel- und Brezelpanade gewälzt und anschließend goldgelb in Butterschmalz ausgebacken.*

*Wie man's im Pott liebt – knusprig, saftig, ehrlich.*

#### Jägerschnitzel 19,90

Vom Jungschwein, goldgelb ausgebacken, serviert mit Wald- und Wiesenpilzen in Rahm, dazu Pommes frites

A, C, G

#### Zigeunerschnitzel 19,90

Vom Jungschwein, paniert und goldgelb ausgebacken, mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Pommes frites

A, C, G, L

#### Rindsschnitzel „Senfrostbraten Style“ 28,90

Rumpsteak vom Wiesenrind, mit Senf bestrichen, rosa gebraten, serviert mit Röstzwiebeln, kräftiger Bratensauce, knusprigen Bratkartoffeln und Speck-Prinzessbohnen.

A, G, L, M

#### Cordon bleu 23,50

Zarte Hähnchenbrust, gefüllt mit Putenschinken und Gouda, paniert & goldgelb ausgebacken, dazu Pommes frites

A, C, G, L

Beilagentausch auf Bratkartoffeln/Püree 2,00

Upgrade der Gerichte auf Kalbschnitzel 6,00

- kleiner bunter Beilagensalat 	2,90
- Sauciere Jägersauce 	3,50
- Sauciere Zigeunersauce 	3,50
- Sauciere Bratensauce	3,50
- Sauciere Altbiersauce	3,50
- Port. Mayonnaise oder Ketchup 	1,00
- Portion vegane Mayonnaise 	1,00
- Wildpreiselbeeren 	1,00

 -Vegetarisch

 -Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Zur Laterne



## Genuss & Vielfalt

### Heimatküche mit Seele – unsere Klassiker

#### Himmel und Ääd 18,90

Blutwurst, kross gebraten mit Schmorzwiebeln, karamellisierten Apfelspalten, rustikalen Kartoffelstampf & herzhafter Bratensauce

🍷 G, L

#### Endivien bürgerlich mit Flönz 18,90

Kartoffelstampf mit Endivien untereinander, mit einem Schuss Essig fein abgeschmeckt, dazu kross gebratener Blutwurst und Schmorzwiebeln

🍷 G, L

#### Kalbsleber „Berliner Art“ 24,90

Zart gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Apfelspalten, Schmorzwiebeln, rustikalen Kartoffelstampf und einem kleinen Beilagensalat

🍷 G, L

#### Brauhausteller mit Altbiersauce 20,90

Zartes, ausgelöstes Haxenfleisch auf würzigem Sauerkraut mit rustikalem Kartoffelstampf und kräftiger Altbiersauce

🍷 A, G, L, 9

#### Ofenfrische Schweinshaxe 23,90

Am Knochen gegrillt – außen knusprig, innen saftig, dazu rustikaler Kartoffelstampf und würziges Sauerkraut

🍷 A, G, L

### Zart geschmort & mit Liebe gemacht unsere Schmorgerichte

#### Rheinischer Sauerbraten 24,90

Traditioneller eingelegt & geschmort – mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

🍷 A, G, L, M, 9

#### Rinderroulade „Zur Laterne“ mit Liebe gefüllt und von Hand gerollt 27,90

Zartes Rindfleisch umhüllt eine herzhafte Füllung aus Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, geschmort in kräftiger Sauce, serviert mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 🍷 A, G, L, M

### Wildschweinspezialitäten Rustikal & herzhaft

#### 🍷 Wissen, wo's herkommt:

*Unser Wildfleisch stammt aus nachhaltiger Jagd aus der Region- frisch, saisonal & mit Respekt in unserer Küche verarbeitet.*

#### Wildschweinragout „Jäger Art“ 26,90

Herzhaft geschmortes Ragout vom Wildschwein, mit Speck, Zwiebeln, Pilzen & Preiselbeeren, dazu Kartoffelklöße & Rotkohl – ein Klassiker

🍷 A, C, G, L, 1, 3, 9

#### Wildschweinbraten in Wacholdersauce 26,90

Zart geschmorter Braten vom Wildschwein, in kräftiger Sauce mit Rotwein, Wacholderbeeren & Wurzelgemüse. Dazu servieren wir Kartoffelklößen und Rotkohl

🍷 A, C, G, L, 1, 5, 9

#### Wildschweinsülze 17,90

Hausgemachte Sülze mit Mix Pickles, serviert mit kross gebratenen Bratkartoffeln, Salatbeilage und Remoulade

🍷 C, G, M, L, O, 1, 5, 9, 10, 11

#### Wilder Wiener 25,50

Paniertes Wildschweinschnitzel „Wiener Art“, dünn geklopft und goldgelb in Butterschmalz ausgebacken mit unserer Hauspanade. Dazu servieren wir Pommes frites & Preiselbeeren

🍷 A, C, G, 1, 3, 9

#### 🍷 Empfehlung zu den Schmor- & Wildgerichten

#### Merlot Veneto IGT – unser Hauswein

Trockener Rotwein - In der Nase entfalten sich feine Aromen von saftigen Kirschen, reifen Brombeeren und Himbeeren. Ein runder, ausgewogener Begleiter zu unseren Wildgerichten & herzhaften Schmorclassikern.  
Karaffe 0,2 l – 7,40

Schon unser Hauswein überzeugt bereits mit feiner Qualität. Wer es noch ausgewählter mag, wird in unserer Weinkarte fündig – oder lässt sich gern von unserem Service beraten.

*„Schmorgerichte und Hausklassiker – das Beste aus der guten alten Küche, frisch aufgetischt.“*

# Zur Laterne



## Genuss & Vielfalt

### Sündhaft gut, der krönende Abschluss

#### Ofenfrischer Apfelstrudel 8,90

Mit Rosinen ofenwarm serviert und mit Zimtpuder bestäubt, dazu eine Kugel Bourbon-Vanilleeis

 A, C, G

#### Bourbon Vanilleeis 6,90

##### mit roter Grütze

Ein fruchtig- cremiger Klassiker

 G

#### Sorbet Trilogie 8,90

Drei erfrischende Sorten: Mango- Maracuja-, schwarze Johannisbeere und Zitrone.

Vegan – ohne Milchprodukte, auf rein pflanzlicher Basis

Jede Sorte auch einzeln – als große Genießerkugel à 3,90

 L, H, O

#### Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Warmer Schokoladengenuss mit flüssigem Kern, dazu cremiges Bourbon- Vanilleeis und fruchtige rote Grütze 

8,90

### Für Genießer – unsere Gedecke

#### - Damengedeck 1

Espresso mit Vanilleeis „Affogato Style“

- pur 5,00
- mit 2cl. Baileys oder Amaretto 7,90

 A, G

#### - Damengedeck 2

Ein Cappuccino und zwei feine Pralinen

- pur 5,00
- mit 2cl. Baileys oder Amaretto 7,90

 A, G, H

#### - Herrengedeck 1 6,90

Ein kräftiger Espresso & 2cl. Pircher Williamsgeist 

#### - Herrengedeck 2

Ein Espresso und zwei Pralinen

- pur 4,50

 -Vegetarisch

 -Vegan

- 0,2cl Grappa di Barollo – 9,90

 A, G, H

### Schwarz, stark & lecker

Kaffee 3,40

Kaffee koffeinfrei 3,40

Espresso 3,20

Doppelter Espresso 4,70

Espresso Macchiato 3,50

Doppelter Espresso Macchiato 5,00

Cappuccino 3,90

Milchkaffee 4,10

Latte Macchiato 4,30

*„Ob Kaffee, Küchlein oder Klönschnack – der schönste Abschluss kommt zum Schluss.“*

### Süße Abkühlung - mit & ohne Schwips

#### - Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahne 5,90

...mit einem Schuss Baileys oder Amaretto 7,90

 A, G

#### - Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne... 5,90

..und einem Schuss Baileys oder Amaretto 7,90

 A, G

### Sommerliche Sorbet-Drinks

**Zitronen-Spritz** 7,50

Zitronensorbet mit Bitter Lemon, frischer

Minze & Eiswürfeln - Frisch, leicht herb spritzig

 L, H, O

**Mango-Maracuja Sonnenglanz** 7,50

Mango- Maracujasorbet mit Orangensaft, einem

Hauch Limette - Exotisch & fruchtig - alkoholfrei

 L, H, O

**Johannisbeer-Krönchen** 7,50

Johannisbeersorbet in Apfelschorle,

leicht herb & wunderbar fruchtig – alkoholfrei

 L, H, O

# Zur Laterne



## Genuss & Vielfalt

### Mango-Maracuja Prosecco 7,90

Mango-Maracujasorbet in eisgekühltem Prosecco- Fruchtig- prickelnd, ein edler Aperitif

☞ L, H, O

### Unsere Wochenhighlights

Aktionstage in der Laterne!

Montags bis freitags gibt's bei uns was Besonderes – frisch, deftig & hausgemacht.

### Montag – Reibekuchentag

Knusprig gebacken, mit Apfelmus oder hausgemachter Knoblauch- Kräutercreme:

- 3 Reibekuchen mit Apfelmus 9,90
- 3 Reibekuchen mit Knoblauchcreme 9,90
- Portion Räucherlachs- Tatar 8,90

### Dienstag – Schnitzeltag

Alle Schnitzelgerichte aus unserer Speisekarte sind an den Dienstagen 2,00 Euro günstiger

### Mittwoch – Pfannkuchentag

Ob süß oder herzhaft – unsere ofenfrischen Pfannkuchen:

- Mit Apfel & Puderzucker 9,90
- Mit Speck 10,50
- Mit Blutwurst 10,50

### Donnerstag – Haxenburgertag 12,90

Pulled Haxe im Bun mit Schmorzwiebeln, Gurke & Krautsalat, getoppt mit Altbiersauce und einem Klecks Knoblauchcreme.

Dazu knusprige Pommes frites

☞ G, L, M, 1, 3

### Freitag – Fish & Chips 12,90

Seelachs im knusprigen Teigmantel, mit Remouladensauce & Pommes frites

**Jede Woche hat ihre Highlights – und die gibt's bei uns auf'm Teller.**

Nur an Aktionstagen erhältlich, Änderungen vorbehalten. Solange der Vorrat reicht – früh kommen lohnt sich! Reservierung & Vorbestellung empfohlen – gerade bei größeren Gruppen.

### Legende – Zusatzstoffe & Allergene

A - Glutenhaltiges Getreide	1 - mit Farbstoff
C - Ei	2 - mit Konservierungsstoff
D - Fisch	3 - mit Antioxidationsmittel
E - Erdnüsse	4 - mit Geschmacksverstärker
F - Soja	5 - geschwefelt
G - Milch/Laktose	6 - geschwärzt
H - Schalenfrüchte	7 - mit Phosphat

🌱 -Vegetarisch

🌿 -Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

N - Sesam  
O - Sulfite  
M - Senf  
L - Sellerie

8 - mit Milcheiweiß  
9 - koffeinhaltig  
10 - chininhaltig  
11 - mit Süßungsmittel

### Kinderkarte –

Kleine Gäste ganz groß!

### Ein kleines Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes im Frittierkorbchen & Ketchup

Wahlweise vom:

- Kalb 13,90
- Schwein 7,90
- Hähnchen 8,90

☞ A, C, G

### Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

dazu ein Klecks Remoulade (optional) 9,50

☞ A, C, D, G

### Ein Knusper Teller 7,90

Chicken Nuggets mit Pommes im Frittierkorbchen und Tomatenketchup

### Spaghetti mit Tomatensauce 8,90

Fruchtige Tomatensauce mit feinen Kräutern

☞ A, G, L -

### Kleine Portion Pommes frites 4,00

im Frittier Korbchen, mit Ketchup

☞ A, C, G - ☞

### Eine Kugel cremiges Vanilleeis 2,00

☞ G - ☞

**„Kleiner Teller, große Freude – bis zum nächsten Mal bei uns in der Laterne!“**

**Wenn et dir geschmeckt hat, sach et online – wenn nich, sach et uns!**

☞ Für deine ehrliche Rezension über den QR-Code auf unserer Visitenkarte, schenken wir dir beim nächsten Besuch gegen Vorlage deiner Bewertung auf deine nächste Rechnung. . .

**10 % Rabatt**

Und wenn alles gepasst hat:  
Trinkgeld macht keinen satt – aber

# Zur Laterne



## Genuss & Vielfalt

---

*unser Team glücklich.*

*Danke, wenn du an uns denkst! 🍷*