

Glacehaus Standard – Karte

Vorspeisen

Euro

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	4,00
Antipasti – gemischter Vorspeisenteller	10,50
Gemüse Antipasti - Vegetarischer Vorspeisenteller	6,00
Carpaccio – hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Parmesan, Champignons & frischem Basilikum	8,00
... große Portion	12,00
Vitello tonnato – feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern	8,00
... große Portion	12,00
Gambas al ajillo – Scampi in Olivenöl mit Chili & Knoblauch	7,50
... große Portion	10,00
Kleiner Feldsalat mit Cherrytomaten & Parmesan in Aceto & Olivenöl	4,50

Salate

Feldsalat mit Pinienkernen & karamelisierten Hähnchenbruststreifen in Walnussöl	9,00
Exotischer Glacehaussalat mit Hähnchenbrust, Bierteigfrüchten und Currydressing	10,50
Gemüsesalat - Möhren, Zucchini, Sellerie & Ingwer	8,00
- mit gebratenen Scampis	12,00
Nizza Salat mit Gurke, Tomate, Kidney Bohnen, schwarzen Oliven & Thunfisch in French Dressing	8,50
Griechischer Salat mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Oliven & Feta	8,50
Cesar's Salad – Knackiger Römersalat im typischen Caesar's Dressing mit Parmesan & Knoblauch – Croutons	7,50
... mit Hähnchenbrust	10,50
Insalata Caprese - Büffelmozzarella im Tomatenbett mit Olivenöl & Basilikum	8,00

Pastagerichte

Euro

Penne & Spinat in Gorgonzolasauce	8,00
Penne in Dijon-Senfsauce mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	9,50
Spaghetti & Schweinefiletspitzen in Schnittlauchrahm	11,00
Fussili all' arrabiata mit Jalapeno Chili, Champignons, Tomaten, Basilikum & Parmesan	8,00
Spaghettini in Walnusspesto mit Basilikum, Petersilie & Parmesan	9,00
Hausgemachte Lasagne mit Tomatensauce	7,50
Spaghetti al ajillo in Chili – Knoblauchöl mit Scampi	10,00
Nudelplatte – ab 2 Personen verschiedene Nudelsorten mit Gemüse, Fleisch und Fisch	p.P. 11,50

Fisch

Schollenfilet auf Blattspinat mit Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln	11,50
Lachsfilet auf Pfeffersauce, mit Röstkartoffeln & Zuckerschoten	12,50
Dorade vom Grill mit kleinen gebackenen Kartoffeln aus dem Ofen, Beilagensalat & Aioli	16,80
Scampi mit Chili, Petersilie, Ingwer & Knoblauch auf geröstetem Ciabatta, dazu ein kleiner Salat	16,00
Tilapia – Filet Asia Style mit Lauch, Paprika, Chili & Cashewkernen an Basmatireis	10,50
Fischplatte ab 2 Personen – Forelle, Lachstranchen, Scampi & gebackene Sardinen mit gebackenen Kartoffeln, Aioli & kleinem Beilagensalat	p.P. 15,00

Fleischgerichte

Euro

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeerbirne & Salat in Rahm		16,20
Rinderfiletspitzen mit Paprika & Champignons, in Sherry- Gorgonzolasauce & Bratkartoffeln		19,50
Rinderfilet mit kleinem Salat & Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream & Knobibrot ~ oder Curry-Gemüsereis	(160 gr.) (200 gr.) (300 gr.)	18,50 23,00 32,00
Rumpsteak (ca. 220 gr.) mit Zwiebeln & Champignons an Bratkartoffeln		16,80
Schweinemedallions in Gorgonzolasauce mit Champignons und Bratkartoffeln		12,90
Toskanischer Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce mit grünem Gemüse & Salzkartoffeln		9,50
Grillhaxe - saisonal mit Rotkohl oder Krautsalat und Bratkartoffeln		12,00
Lumo Rinderfilet im Stück gegrillt - <i>ab 2 Personen</i> - mit kleinen Ofenkartoffeln Saisongemüse & Salsa verde	p.P.	25,00

Curry's & Ofenkartoffeln

Gemüse – Curry mit Paprika, Möhren, Spitzkohl, Zwiebeln & Zucchini sowie Koriander, Ingwer & Kokosmilch an Basmatireis		9,00
Hähnchen – Curry mit Kurkuma & Erbsen in Kokosmilch mit Thai -Curry an Basmatireis		9,00
Scharfes Rindfleisch – Curry mit grünen Bohnen & Joghurt an Basmatireis		10,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream & gebratenem Sesam – Gemüse		6,80
& Hähnchenbrustfilet in Sesam		7,50
& Backfisch vom Rotbarschfilet		8,00
& Surf & Turf (Scampi & Rumpsteakstreifen)		10,50

Glacehaus - Klassiker	Euro
Bauernfrühstück mit Schinkenwürfel und Gewürzgurke	7,50
Spareribs in Honig gegrillt, mit Krautsalat & Barbequesauce	10,00
Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln	12,00
Hähnchenbrust im Knuspermantel auf süßer Kokossauce mit Reis und kleinem Blattsalat in Orangendressing	10,00
Frühlingspfanne – Möhren, Zuckerschoten & Lauch in Honig-Sojasauce	8,00
... mit gebratener Hähnchenbrust	11,00
Scharfe Ente auf Gemüse – Sesam – Nudeln	12,00
Gebackener Camembert mit frittierter Petersilie Toast & Preiselbeeren	6,00
Riesen – Currywurst mit Pommes frites & Majonaise	6,50

Snacks & Kleinigkeiten

Open - Tuna - Sandwich mit Salat, Thunfisch, Kapern Ei & roten Zwiebeln in Frenchdressing	7,00
Hot – Chicken – Wraps Weizenmehlfladen, gefüllt mit Hähnchen, Paprika & Mango, Chili & Sojasauce, süß – sauer, fruchtig & scharf	7,00
Aioli & Baguette	2,50
Knoblauchbaguette	2,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Blattsalat in Rahm	8,50
Croques Salami oder Schinken mit Knoblauchsauce	4,50
Gebackene Champignons mit Aioli & Baguette	6,00
Toast Hawaii mit Preiselbeeren an Feldsalat	6,00
Käsewürfel & Oliven	5,50
Kleiner Käseteller	7,00

Kindergerichte

Euro

Nannis` Nudelpfanne mit Mais, Paprika, Kochschinken & Käse im Ofen überbacken	4,00
Kitty`s Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,00
Pixi`s Pommes mit Ketchup und Majonaise	3,00
Hotzenplotz`s Räuberschnitzel mit Gemüse und Bratkartoffeln	5,50
Kasper`s Knusperhähnchen mit krossen Kartoffelecken & Gemüse	5,50
Findus` Fischstäbchen mit Pommes & Remoulade	5,00
1 Kugel Vanilleeis mit warmen Kirschen	2,20
Crêpe Nutella	3,00

Dessert

Mascarpone – Creme mit Kirschen & gestossenen Cantuccini im Glas geschichtet	7,50
Tirami su	4,50
Crêpes Suzette mit Grand Manier & Walnusseis	5,50
Crêpe Nutella	3,00
Kaiserschmarrn mit warmen Kirschen und Vanilleeis	5,50
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	5,00
Warmer Apfelkuchen mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	4,00
Frischer Obstsalat mit Walnußeis	5,00
Joghurt natur mit frischen Früchten, Agavensirup & Nüssen	4,00