Landhaus Zündorf Schäfer

Marktstraße 27, 51143 koeln
+49220381203

KOMPLETTE SPEISEKARTE

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Bayrischer Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat 14,90 €
Bavarian meatloaf with fried egg, fried potatoes and salad

Nürnberger Rostbratwürstchen (6 Stk.) auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln 15,90 €
Nuremberg sausages (6 pcs.) on sauerkraut with fried potatoes

Ofenfrische Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln 19,90 €
Oven-fresh pork knuckle on sauerkraut with roast potatoes

VORSPEISEN

Knoblauchbaguette mit Gartenkresse 5,90 €
Garlic bread with garden cress

Schmalzbrot mit Zwiebeln 5,90 €
Lard bread with onions

Kartoffelcremesuppe „Gärtnerin Art“ mit gerösteten Brotcroutons 6,90 €
Cream soup of potato with roastes bread croutons

„Mandu“ Asiatische Teigtaschen mit Süß-Saurer Sauce 8,90 €
Asian dumplings with sweet sour sauce (vegetarian)

Burrata auf Rote-Bete-Salat mit Walnüssen VEGETARISCH 11,90 €
Burrata on beet salad with walnuts

Frittierte Calamares und in Knoblauch gebratene Garnelen auf einem Rucola-Bett und Aioli 12,90 €
Fried calamari and garlic fried gambas on a bed of arugula salad and aioli

HAUPTSPEISEN

Vegetarische Gemüselasagne mit Salat VEGETARISCH **14,90 €**
Vegetarian vegetable lasagne with salad

Salatteller „Vegetarier“ mit Hausvinaigrette, lauwarmer Ziegenkäse mit Kräutern und Honig gratiniert **16,90 €**
VEGETARISCH
Large mixed salad plate with house vinaigrette and gratinated goat cheese with herbs and honey

Matjesfilet in Sherry mariniert nach skandinavischer Art, Bratkartoffel und Salat **15,90 €**
Hering filet marinated in sherry with fried potato ans salad

Pellkartoffeln mit Kräuterquark, geräucherter Nordlachs und Salat **18,90 €**
Jacket potatoes with herb quark, smoked northern salmon and salad

Norwegisches Lachsfilet (gebraten) mit Dill-Soße, Bandnudeln und Salat **25,90 €**
Norwegian salmon fillet (fried) with dill sauce, tagliatelle and salad

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat **16,90 €**
Königsberger meatballs in capers sauce with parsley potatoes and beetroot salad

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat **18,90 €**
Escalope of pork „Wiener Art“ with fried potatoes and salad

Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, Rösti und Salat **23,90 €**
Chicken breast fillet with mushroom cream sauce, hash browns and salad

Argentinisches Rumpsteak an pikanter grüner Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Salat **30,90 €**
Argentinian rump steak on top spicy green peppersauce, fried potatoes and salad

NACHSPEISEN

Gemischter Eisbecher (Vanille, Schokolade, Erdbeere) mit Sahne VEGETARISCH **6,90 €**
Mixed ice cream (vanilla, strawberry, chocolate) with whipped cream

Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis und Erdbeersauce VEGETARISCH **8,90 €**
Chocolate cake on strawberry sauce with vanilla ice cream

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne VEGETARISCH **8,90 €**
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Schwarzbrot und Butter VEGETARISCH **9,90 €**
Fried camembert with cranberry jam, butter and dark bread

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus VEGETARISCH **10,90 €**
Kaiserschmarrn with raisins and apple sauce

Hausgemachter Kuchen **4,50 €**
Homemade cake – one piece

Portion Sahne VEGETARISCH **1,00 €**
Whipped cream