

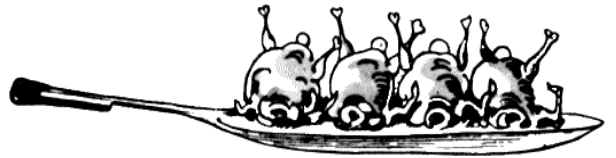
# Gaststätte Oma



**Ruhm ist ein Schwindel - schnell vergessen  
solidere Freude bietet das Essen!**

**Alexander Pope**

## Suppen und Salate



		<i>klein</i>
<b>Onkel Voltes Soljanka <sup>2,7</sup> mit Sahnetupfer, Zitronenscheibchen und Weißbrot <sup>3</sup></b>	<b>5,90</b>	<b>4,20</b>
<b>Omas Käsesuppe <sup>3</sup> mit Hackfleisch und Kürbiskernbrot <sup>3</sup></b>	<b>6,50</b>	<b>4,80</b>
<b>gemischter Salat mit Schinkenstreifen <sup>2,3,7</sup> und geriebenem Käse, oben auf ein gekochtes Ei von Witwe Voltes Hühnerhof</b>	<b>13,10</b>	<b>9,30</b>
<b>großer Salat mit Hähnchenbruststreifen, Käse, gekochtem Ei und Oliven <sup>3,6</sup></b>	<b>17,50</b>	<b>12,40</b>

## Omas Klassiker

		<i>klein</i>
<b>Makkaroni mit Gulasch, Käsehackfleischsoße oder Tomatensoße <sup>2,3</sup> mit Wurst und Käse</b>	<b>8,80</b>	<b>6,30</b>
<b>Omas Kräuterquark mit Leberwurst <sup>3</sup> und Butter, dazu Kartoffeln</b>	<b>10,90</b>	<b>7,80</b>
<b>Fleischsülze <sup>2</sup> mit Kräutern, dazu Omas Remoulade und Bratkartoffeln</b>	<b>12,70</b>	<b>8,90</b>
<b>gebratene Leber vom Schwein mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelstampf und Salatbeilage</b>	<b>13,60</b>	<b>9,60</b>
<b>Königsberger Klopse in Omas Kapernsoße, dazu Mischgemüse und Reis</b>	<b>14,30</b>	<b>10,10</b>
<b>Grützwurst <sup>2,3</sup> mit Sauerkraut, dazu Kartoffeln vom Bauern Franz</b>	<b>14,90</b>	<b>10,50</b>

Unkostenbeitrag bei Speisenmitnahme = Euro 0,50

Wir halten eine spezielle Allergenspeisekarte für Dich bereit.

## Omas Klassiker



		<i>klein</i>
<b>Kasper Schlichs Gulasch (vom Schwein) mit Apfelrotkohl und Böhmischem Knödeln</b>	<b>15,90</b>	<b>11,20</b>
<b>Rostbrät l (Schweinenackensteak) mit Zwiebeln, Bratkartoffeln <sup>3</sup>, Salatbeilage</b>	<b>17,30</b>	<b>12,20</b>
<b>Schnitzel vom Schwein mit Buttermöhren und Salzkartoffeln</b>	<b>14,80</b>	<b>10,40</b>

## Vegetarisch und Fisch

		<i>klein</i>
<b>Seringsfilet <sup>8</sup> nach Matjes Art, serviert mit hausgemachter Remoulade <sup>3</sup>, Zwiebeln und Salzkartoffeln</b>	<b>15,10</b>	<b>10,70</b>
<b>zweierlei gebackene Käsecken aus Hirtenkäse und Gouda, an kleiner Salatbeilage mit Honig-Senf- Vinaigrette dazu Feigensenfdip <sup>5</sup> und Brot <sup>3</sup></b>	<b>15,50</b>	<b>11,00</b>
<b>gebratenes Rotbarschfilet mit Gorgonzolasoße, Brokkoli und Nudeln</b>	<b>16,30</b>	<b>11,50</b>
<b>pikante Käsewürfel mit Oliven <sup>3,6</sup></b>		<b>6,90</b>

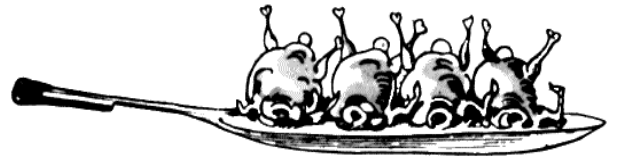
## Nachtisch

<b>gepudertes Obstkuchen vom Blech mit Sahne</b>	<b>4,30</b>
<b>Schneider Böck's kalter Hund <i>in 2 Scheiben</i></b>	<b>5,10</b>
<b>rote Beerengrütze mit Vanillesoße und Sahne</b>	<b>5,50</b>
<b>hausgemachte Quarkkälchen mit Apfelmus <sup>2,8</sup></b>	<b>5,90</b>

Unkostenbeitrag bei Speisenmitnahme = Euro 0,50

Wir halten eine spezielle Allergenspeisekarte für Dich bereit.

# Spargelgerichte



		<i>klein</i>
<b>Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen</b>	<b>5,90</b>	<b>4,20</b>
<b>frühlingshafte Salatvariation mit Spargel und Erdbeeren dazu Himbeerdressing</b>	<b>12,90</b>	<b>9,10</b>
<b>1 Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</b>	<b>17,30</b>	<b>12,20</b>
<b>Schwarzwälder Schinken an Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln</b>	<b>19,30</b>	<b>13,60</b>
<b>Schweineschnitzel mit Spargel dazu Sauce Hollandaise und Kartoffeln</b>	<b>20,90</b>	<b>14,70</b>



## **Omas Softeis <sup>1,8</sup>**

<b>frisch gezapft im Waffelbecher (saisonal)</b>	<b>3,00</b>	<b>2,00</b>
<b>Omas Softeis gefroren im Becher <sup>1,8</sup> verschiedene Sorten</b>	<b>2,50</b>	

**Wir wünschen guten Appetit!**

**Unkostenbeitrag bei Speisenmitnahme = Euro 0,50**

**Wir halten eine spezielle Allergenspeisekarte für Dich bereit.**



## Alkoholfreie Getränke

<b>Apfel-, Orangen-, Tomatensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,70</b>
<b>Grapefruitsaft, Birnensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,70</b>
<b>Bananennektar, Sauerkirschnektar, Erdbeernektar</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,70</b>
<b>Schwarzer Johannisbeernektar, Rhabarbernektar</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,70</b>
<b>Saftschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50</b>
<b>Coca Cola <sup>1,9</sup>, Cola light <sup>1,9,11,12</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,60</b>
<b>Fanta <sup>1,3</sup>, Sprite</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,60</b>
<b>Tonic <sup>10</sup>, Bitter Lemon <sup>10</sup>, Ginger Ale <sup>1,3</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,60</b>
<b>Wasser medium/still</b>	<b>0,25 l Karaffe</b>	<b>1,80</b>
	<b>0,5 l Karaffe</b>	<b>3,10</b>

## Fruchtweine

<b>Erdbeerwein, Kirschtwein</b>	<b>0,5 l Karaffe</b>	<b>6,40</b>
<b>Edelebereschenwein</b>	<b>0,5 l Karaffe</b>	<b>6,40</b>

## Biere

<b>Kadeberger Pils vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,90</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>3,70</b>
<b>Gibauer Schwarzbier vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,90</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>3,70</b>
<b>Schöffelhofer Hefeweizen hell, dunkel, kristall</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,40</b>
<b>Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,40</b>
<b>Clausthaler extraherb alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>2,70</b>

# heiße Getränke



Kaffee	groß	3,30	klein	2,30
Milchkaffee	groß	3,60	klein	2,80
Cappuccino	groß	3,60	klein	2,60
Espresso	groß	3,60	klein	2,40
Trinkschokolade mit Sahne	groß	3,80	klein	2,80

# Omas Teeauswahl

				<b>Preis</b>
1. Sommer - Darjeeling, schwarzer Tee				2,90
2. Carl Grey, schwarzer Tee				2,90
3. Taiwan Chun Mee, grüner Tee				2,90
4. Omas Garten, Früchtetee				2,90
5. Aprikose - Pfirsich, Früchtetee				2,90
6. Rotbusch - Kaktusfeige, Rooibostee				2,90
7. Erfrischungs - Kräutertee				2,90
8. Pfefferminze, Kräutertee				2,90
9. Kamille, Kräutertee				2,90
<b>Glühwein (Wintermonate)</b>			<b>Preis</b>	<b>3,60</b>
<b>Grog mit 4cl Rum (Wintermonate)</b>				<b>4,10</b>

*Die Oma hat mir Tee gekocht und Rum hinein gegossen;  
Sie selber aber hat den Rum ganz ohne Tee genossen.*

**Essen und Trinken wie bei Großmutter**

## Aperitif



<b>Bernod</b> <sup>1</sup>	2 cl	2,60
<b>Sandeman Sherry medium dry</b> <sup>5</sup>	5 cl	3,60
<b>Martini bianco</b> <sup>5</sup> , extra dry <sup>2</sup>	5 cl	3,80
<b>Campari</b> <sup>1</sup>	5 cl	4,20

## Obstbrand & Grappa

<b>Williams Christbirne</b>	2 cl	2,60
<b>Grappa Barbero di Barolo</b>	2 cl	3,10

## Liföre & Spezialitäten

<b>Johannisbeerliför / Kirschliför / Eierliför</b>	2 cl	2,20
<b>Baileys</b> <sup>1,9</sup>	2 cl	2,40
<b>Sambuca Molinari</b>	2 cl	2,60

## Kräuterliföre & Bitter

<b>Jägermeister, Fernet Branca</b>	2 cl	2,20
<b>Kadeberger Bitter</b>	2 cl	2,40
<b>Elsandsteiner</b>	2 cl	2,40
<b>Ramazotti</b>	2 cl	2,40

## Klare Spirituosen

<b>Nordhäuser Doppelforn</b>	2 cl	2,20
<b>Gin / Wodka</b>	2 cl	2,20
<b>Malteser Aquavit / Tequila</b>	2 cl	2,40

## Whiskys



<b>Jim Beam <sup>1</sup></b>	<b>2 cl</b>	<b>2,60</b>
<b>Jack Daniels <sup>1</sup></b>	<b>2 cl</b>	<b>2,80</b>
<b>John Jameson <sup>1</sup></b>	<b>2 cl</b>	<b>2,90</b>
<b>Johnnie Walker Black Label <sup>1</sup></b>	<b>2 cl</b>	<b>3,20</b>
<b>Glenfiddich 12 Jahre <sup>1</sup></b>	<b>2 cl</b>	<b>4,10</b>
<b>Lagavulin 16 Jahre <sup>1</sup></b>	<b>2 cl</b>	<b>5,90</b>

## Rum, Weinbrand & Cognac

<b>Bacardi</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,30</b>
<b>Savana Club 3 Jahre</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Chantré</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Hennessy V.S.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,60</b>

## Sekt

<b>Omas Sekt, Hausmarke <i>halbtrocken und trocken</i></b>	<b>0,10 l</b>	<b>2,80</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>20,50</b>

## Omas Spezial Mix

<b>Rosato Duo <i>Namazotti Rosato, Tonic Water, Limette</i></b>	<b>5,90</b>
<b>Aperol Spritz <sup>1</sup> <i>Aperol, Weißwein, Wasser, Zitrone</i></b>	<b>5,90</b>
<b>Cubra Libre <sup>1,9</sup> <i>Havana Club, Cola, Limette</i></b>	<b>6,90</b>

*Longdrinks mit 4cl Spirituose nach Angebot zuzüglich alkoholfreies Getränk*



# Glaschenweine weiß



## Deutschland

**Grauburgunder ObVl** 0,75 l 22,50

Weingut Aehlfarren, Baden/Kaiserstuhl  
trocken; Duft nach Birnen und roten  
Johannisbeeren, fruchtig, feine Säure

**Riesling ObVl** 0,75 l 27,50

Weingut G.S. von Mumm, Rheingau  
halbtrocken; feinrassiger saftiger Riesling  
mit wunderschönem Süß-Säure-Spiel

**Riesling « Bereich Meissen » ObVl** 0,75 l 31,00

Winzergenossenschaft Meissen/Sachsen  
trocken; Duft nach reifen, gelben Pfirsichen  
sowie etwas Aprikose, satte Fruchtnote  
gepaart mit angenehmer Säure

## Chile

**Chardonnay „De Gras“** 0,75 l 21,00

Mont Gras; Central Valley  
trocken; Duftnoten tropischer Früchte  
wie Ananas und Bananen,  
harmonisch belebende Säure

# Glaschenweine rot



## Italien

**Chianti DCG** 0,75 l 19,00

Toscana, Terre de Priori  
trocken; eleganter, junger Wein mit Anflügen  
von Amarenafirschen, vitale Struktur <sup>5</sup>

## Spanien

**Barceló Tinto Bdz** 0,75 l 22,50

Castilla y León, Rebsorte: Tempranillo,  
trocken; saftige Frucht, würzige Kräuter- und  
Himbeeraromen, dezente Holz- und Vanilletöne <sup>5</sup>

## Portugal

**Niepoort Fabelhaft Tinto DC** 0,75 l 25,50

bekanntester Wein aus Portugal,  
trocken; betörendes Bukett von Waldbeeren  
Holznoten und Gewürzen, füllig und samtig <sup>5</sup>

## Südafrika

**Roodeberg** 0,75 l 26,50

Baarl, Kap der guten Hoffnung  
Rebsorten: Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon  
trocken; vollmundig, zarte Vanillenote <sup>5</sup>

## Chile

**Merlot „De Gras“** 0,75 l 21,50

Mont Gras; Colchagua Valley,  
trocken; fruchtige Duftnote roter Beerenfrüchte,  
Minze und Wildkräuter, vollmundiger Wein <sup>5</sup>

# Roséwein



## Frankreich

<i>Shiraz Rosé Cal y Canto</i>	0,20 l	4,60
<i>Finea Baldorada, Kastilien</i> trocken; mit kräftigem Abgang tieffarben, feinfruchtig nach roten Beeren	0,75 l	16,80

# Schoppenweine weiß

## Deutschland

<i>Bennoschoppen</i>	0,20 l	6,10
<i>Meissner Weinmanufaktur GmbH, Sachsen</i> trocken; Duft nach Aprikose und Citrus, erfrischende Säure		
<i>Wolfentweiler Müller Thurgau ObVl</i>	0,20 l	4,50
<i>Weingut Wolfentweiler, Baden</i> halbtrocken; feinfruchtiger Duft nach gelben Früchten mit dezenter Muskatnote		
<i>Weinheimer Sybillenstein Spätlese</i>	0,20 l	4,20
<i>Thomas Rath Collection, Rheinhessen</i> lieblich; Prädikatswein, goldgelbe Farbe, feine fruchtbetone Note, würzig		

## Italien

<i>Chardonnay IGT</i>	0,20 l	4,30
<i>Vino bianco, Sizilien</i> trocken; gute Säurestruktur, herrliche Frische verbunden mit typischer Eleganz		

# Schoppenweine rot



## Deutschland

<b>Spätburgunder Ob21</b>	<b>0,20 l</b>	<b>5,20</b>
Weingut Oberkirch, Baden trocken; samtrot, vollmundig, kräftig im Geschmack <sup>5</sup>		
<b>Dornfelder Landwein</b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,20</b>
Weinkellerei Sechtsheim, Rheinland Pfalz halbtrocken; vollmundig, Fruchtaromen von roten Beeren, harmonischer Charakter <sup>5</sup>		

## Italien

<b>Bardolino DOC</b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,30</b>
Balmarone, trocken; unkomplizierter Wein, leicht und fruchtig, blumiger Duft, frisch und süffig <sup>5</sup>		

## Frankreich

<b>Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc</b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,30</b>
Domaine du Bien Aimé, Languedoc trocken; ausgeprägter Duft nach Paprikaschoten, weich im Geschmack mit sanften Tanninen <sup>5</sup>		



Vielen Dank für Deinen Besuch.  
Unseren späten Gästen wünschen wir eine recht angenehme Nacht.

# Dmas „Chemiebaukasten“

( Zusatzstoffe )



mit Farbstoff (en)	1
mit Konservierungsstoff (en)	2
mit Antioxidationsmitteln	3
mit Geschmacksverstärker (n)	4
mit Schwefeldioxid	5
mit Schwärzungsmittel	6
mit Phosphat	7
mit Milcheiweiß	8
koffeinhaltig	9
chininhaltig	10
mit Süßungsmitteln	11
enthält eine Phenylalaminquelle	12
gewachst	13
mit Laurin	14

Vielen Dank für Deinen Besuch!

Wir halten eine spezielle Allergenspeisekarte für Dich bereit.

Gaststätte  
**Oma**

