



DIE HISTORISCHEN
GASTHÄUSER AM MARKT



Abendkarte im Alten Stadthaus

×HG× Dienstag – Sonntag ×HG× Küche von 17:30 - 21:00



Romantik
mit Stil.
Produkte
der Region.



×HG× **Apéritif** Amérie aufgefüllt mit Prosecco 5,90 ×HG×

Kürbisrahmsuppe 5,50

„Beilagensalat“ Blattsalate, Gurke, Tomaten und Paprika - Stadthaus-Dressing ^{3,a,c,i,j,g} 4,50

„Chefsalat“ ^{3,a,c,i,j,g}

Eisbergsalat - Gurke - Tomate - Paprika - Kochschinken -

Weisskäse - Thunfisch - Oliven - Peperoni - Stadthaus-Dressing ^{3,a,c,i,j,g} 12,80

„Unsere Riesencurrywurst“ - holländische Pommes 7,90

Flammkuchen ^{a,g,m} — die Spezialität aus dem Elsaß

Hauchdünner Brotteig im Schamotte-Ofen gebacken, charmant exclusiv mit:

Speck ^{2,3}, Zwiebeln und Crème fraiche 9,50

Räucherlachs, Zwiebeln und Crème fraiche 10,90

vegetarisch mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Crème fraiche 10,90

„Kartoffelauflauf vegetarisch“ ^{3,a,c,i,j,g}

gebackene Kartoffelecken - frische Champignons - Tomaten - Hirtenkäse

und Dillsahnedressing - überbacken mit Emmentaler Käse 12,90

„Kartoffelauflauf Rauchlachs“ ^{3,a,c,i,j,g}

gebackene Kartoffelecken - Tomaten - Räucherlachs

und Dillsahnedressing - überbacken mit Emmentaler Käse 13,80

„Matjes Hausfrauenart“ ^{3,a,c,i,j,g}

2 Emders Matjesfilets - Hausfrauensauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken

Bratkartoffeln - Salatbeilage 11,50

„Jägerschnitzel“ ^{3,a,c,i,j,g}

Schweineschnitzel mit frischen Champignons

in Rahmsauce - holländische Pommes - Salatgarnitur 12,50



- Änderungen vorbehalten - Bitte wenden Sie sich bei Lebensmittelunverträglichkeiten an unsere Mitarbeiter. Es können produktionsbedingt Kreuzkontaminationen bei der Speisenzubereitung entstehen. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergen erhalten Sie an unserer Rezeption.



DIE HISTORISCHEN
GASTHÄUSER AM MARKT



Abendkarte im Alten Stadthaus

×HG× Dienstag – Sonntag ×HG× Küche von 17:30 - 21:00



Tagliatelle mit Kürbis-beurre-blanc - Zucchini und Garnelen	15,80
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Früchten in Curryrahmsauce - Kartoffelkroketten Beilagensalat mit Stadthausdressing ^{3,a,c,i,j,g}	15,90
Rührei Pfifferlinge ^{3,a,c,i,j,g} Bratkartoffeln mit Rührei, frischen Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln und Salatgarnitur	16,80
„Grillteller“ ^{3,a,c,i,j,g} gegrillte Medaillons von Rind, Huhn im Serranoschinkenmantel und Schweinerückenfilet - Pommes - Sour cream Chili-Dipp - Salatteller mit unserem Stadthaus-Dressing ^{3,a,c,i,j,g}	18,50
Lachsfilet mit Parmesanschaum überbacken Tagliatelle - frischer Blattspinat - Tomatenwürfel - Rieslingbuttersauce	18,90
Rumpsteak hausgemachte Kräuterbutter - holländische Pommes Beilagensalat mit unserem Stadthaus-Dressing ^{3,a,c,i,j,g}	22,50
„Küstenschnitzel“ ^{2,3,a,c,i,j,g,e} Schweineschnitzel mit Rührei, Räucheraalfilet, Rauchlachs, frischen Nordseekrabben, Bratkartoffeln ^{2,3} und Salatgarnitur	24,50
Pfeffersteak Rumpsteak - Pfefferrahmsauce - Bratkartoffeln ^{2,3} Beilagensalat mit unserem Stadthaus-Dressing ^{3,a,c,i,j,g}	24,50
„Rumpersteak Pfifferlinge“ Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen á la crème mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelrösti - Salatteller mit unserem Stadthausdressing ^{3,a,c,i,j,g}	29,50



- Änderungen vorbehalten - Bitte wenden Sie sich bei Lebensmittelunverträglichkeiten an unsere Mitarbeiter. Es können produktionsbedingt Kreuzkontaminationen bei der Speisenzubereitung entstehen. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergen erhalten Sie an unserer Rezeption.