



DIE HISTORISCHEN
GASTHÄUSER AM MARKT



Mittagskarte im Alten Stadthaus

×⌘× Dienstag – Freitag ×⌘× Küche von 12:00 - 14:00



Romantik
mit Stil.
Produkte
der Region.



Tagessuppe 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 - rote Zwiebeln - Kochschinken -
Weisskäse - Thunfisch - Oliven - Peperoni - Stadthaus-Dressing ^{3,a,c,i,j,g} 11,90

„Unsere Riesencurrywurst“ - holländische Pommes 7,90

„Unsere Riesencurrywurst spezial“ ^{2,3,i,j}

mit Norweger Gurkenscheiben - Röstzwiebeln -
dänischer Remoulade - holländischen Pommes 9,80

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

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

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

Räucherlachs, Zwiebeln und Crème fraîche 10,90

vegetarisch mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Crème fraîche 10,90

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

gebackene Kartoffelecken - frische Champignons - Tomaten - Hirtenkäse
und Dillsahnedressing - überbacken mit Emmentaler Käse 12,80

„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 Emder Matjesfilets - Hausfrauensauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken
Bratkartoffeln - Salatbeilage 11,50



- 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



Mittagskarte im Alten Stadthaus

×HG× Dienstag – Freitag ×HG× Küche von 12:00 - 14:00



Romantik
mit Stil.
Produkte
der Region.



„Jägerschnitzel“ ^{3,a,c,i,j,g}

Schweineschnitzel mit frischen Champignons
in Rahmsauce - holländische Pommes - Salatgarnitur

12,50

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



- 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.