



DIE HISTORISCHEN  
GASTHÄUSER AM MARKT



# Unsere Abendkarte



Romantik  
mit Stil.  
Produkte  
der Region.



## Suppe & Salat

### Tagessuppe<sup>i</sup>.

#### „BEILAGENSALAT“<sup>3,a,c,i,j,g,e</sup>

Blattsalate, Gurke, Tomaten und Paprika  
mit hausgemachtem Stadthaus-Dressing

## Flammkuchen<sup>a,g,m</sup>

### — die Spezialität aus dem Elsaß -

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

Speck<sup>2,3</sup>, Zwiebeln und Crème fraiche

Räucherlachs, Zwiebeln und Crème fraiche

vegetarisch<sup>a,g,m</sup>

mit Crème fraiche, Hirtenkäse. Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Champignons,

...zum Bier, zum Wein— oder zu zweit als Vorspeise genießen!

## Vegetarisch

#### „KARTOFFELAUFLAUF VEGETARISCH“<sup>3,a,c,i,j,g,e</sup>

gebackene Kartoffelecken mit frischen Champignons, Tomaten,  
frischem Blattspinat, Hirtenkäse und Stadthaus-Dressing  
überbacken mit Emmentaler Käse

## FISCH-KLASSIKER

#### „KARTOFFELAUFLAUF LACHS“

gebackene Kartoffelecken mit frischen Champignons, Räucherlachs  
und Dillsahnedressing überbacken mit Emmentaler Käse

#### „MATJES HAUSFRAUENART“<sup>3,a,c,i,j,g,e</sup>

2 Matjesfilets mit Hausfrauensauce Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> und Salatbeilage

#### „LACHSFILET MIT PARMESANSCHAUM ÜBERBACKEN“<sup>3,c,i</sup>

mit Tagliatelle, frischem Blattspinat, Tomatenwürfeln  
an Rieslingbuttersauce

Es können produktionsbedingt Kreuzkontaminationen bei der Speisenzubereitung entstehen.  
Bitte wenden Sie sich bei Lebensmittelunverträglichkeit an unsere Mitarbeiter.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.

- Änderungen vorbehalten -





DIE HISTORISCHEN  
GASTHÄUSER AM MARKT



××

# Unsere Abendkarte



Romantik  
mit Stil.  
Produkte  
der Region.



## Hauptgerichte

### „RAHMSCHNITZEL“<sup>a,i,m,a,c</sup>

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in herzhafter Sauce,  
dazu frische holländische Pommes  
und Salatteller mit hausgemachtem Stadthaus-Dressing<sup>3,a,c,i,j,g</sup>

### „HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN“<sup>3,a,c,i,j,g,e</sup>

mit Früchten in Curryrahmsauce, Kartoffelkroketten  
und Salatteller mit unserem Stadthaus-Dressing

### „KÜSTENSCHNITZEL“<sup>3,a,c,i,j,g,e</sup>

Schweineschnitzel<sup>a,c</sup> mit Rührei<sup>s</sup>, Räucheraalfilet, Rauchlachs,  
frischen Nordseekrabben<sup>2</sup> leckeren Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> und Salatgarnitur

### „RUMPSTEAK VOM GRILL“ 200 g<sup>3,a,c,i,j,g,e</sup>

mit hausgemachter Kräuterbutter, holländischen Pommes  
und Salatteller mit unserem Stadthaus-Dressing

### „PFEFFERSTEAK“<sup>a,c,i,j,g,e</sup>

Rumpsteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln  
und Salatteller mit unserem Stadthaus-Dressing

Die Gewichtsangaben der Steaks, beziehen sich auf das Rohgewicht.

Änderungen auf Wunsch gegen einen Aufpreis von 1,00 € möglich

Es können produktionsbedingt Kreuzkontaminationen bei der Speisenzubereitung entstehen.

Bitte wenden Sie sich bei Lebensmittelunverträglichkeit an unsere Mitarbeiter.  
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.

## Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre:

### "Kinderteller"

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelkroketten  
und Salatgarnitur

### Tagesdessert

- Änderungen vorbehalten -

