

Pännsches-Abend & Salatbar

Vorspeisen

<i>Cremesuppe von Hokkaido-Kürbis mit Schlagrahmhaube</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>
<i>Feldsalat mit Himbeerdressing, Speck und Croutons</i>	<i>Euro</i>	<i>4,90</i>

Hauptgerichte

„Pännsches“ Auswahl

<i>„Classic“ vom Schweinerücken und Röstzwiebeln</i>	<i>Euro</i>	<i>13,90</i>
<i>„Schnitzel-Pännsches“ mit paniertem Schnitzel vom Schweinerücken</i>	<i>Euro</i>	<i>13,50</i>
<i>„Schinken-Pännsches“ ein Schmetterlingssteak mit Schinkenstreifen, Zwiebeljulienne und Pilzen</i>	<i>Euro</i>	<i>13,50</i>
<i>„Hingels-Pännsches“ mit Filet von der Hähnchenbrust auf Waldpilzrahm</i>	<i>Euro</i>	<i>15,30</i>
<i>„Lendche-Pännsches“ mit Medaillons vom Schweinefilet auf Schalotten- Pilzragout und Käse überbacken</i>	<i>Euro</i>	<i>16,30</i>
<i>„Sonntags Pännsches“ mit Schwein, Rind und Pute</i>	<i>Euro</i>	<i>16,90</i>
<i>„Roastbeef-Pännsches“ mit Steak vom Roastbeef und Röstzwiebeln</i>	<i>Euro</i>	<i>17,30</i>
<i>„Lamm-Pännsches“ mit Hüfte vom Weidelamm auf Ratatouille-Gemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>17,20</i>
<i>„Enten-Pännsches“ mit Fächer von der Entenbrust auf asiatischem Gemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>17,50</i>
<i>„Förster-Pännsches“ mit Streifen vom Jungen Hirsch in Calvadosrahm mit Sahnehaube</i>	<i>Euro</i>	<i>18,20</i>
<i>„Dracula-Pännsches“ mit Steak vom Roastbeef mit Knobi gespickt</i>	<i>Euro</i>	<i>17,30</i>
<i>„Achstraße-Pännsches“ Streifen vom Schweinefilet mit Metaxarahmsauce und Käse überbacken</i>	<i>Euro</i>	<i>15,80</i>
<i>„Karibik-Pännsches“ mit Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuß und Ananas dann mit Rum abgerundet</i>	<i>Euro</i>	<i>15,50</i>
<i>„Italo-Pännsches“ mit Saltim Bocca vom „HunsrückWutzje“ natürlich mit frischem Salbei und Parmaschinken auf geschmolzenen Tomaten</i>	<i>Euro</i>	<i>14,50</i>

<i>„Portugiesisches-Pännisches“ mit Fisch und Meeresfrüchten in Tomaten-Paprika-Gemüse und etwas Knobi</i>	<i>Euro 16,80</i>
<i>„Spießbraten-Pännisches“ Saftiges Entrecote auf Buchenfeuer gebraten mit Bratkartoffeln in der Eisenpfanne angerichtet</i>	<i>Euro 17,30</i>
<i>„Kelten-Pännisches“ so wie unsere Urahnen das Pännisches liebten. Dreierlei Fleisch mit Charlotten, getrockneten Obst und Weiswein</i>	<i>Euro 15,30</i>
<i>„Karsten`s-Curry-Pännisches“ mit gebratenen Rindermettwurstchen in hausgemachter Currysauce</i>	<i>Euro 10,30</i>
<i>„Kegler Pännisches“ Kleines Schnitzel & zwei kleine Hacksteak mit einem Klecks Rahmsauce</i>	<i>Euro 10,50</i>
<i>„Ikea-Pännisches“ mit Köttbullar in dunkler Pilzsauce</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>„Frisch aus dem Meer“</i>	
<i>„Edelfisch-Pännisches“ Filet vom Papageienfisch auf Herbstgemüse</i>	<i>Euro 15,50</i>
<i>„Gamba Pännisches“ Gambas in Olivenöl gebruzzelt mit Chilli und viel Knoblauch</i>	<i>Euro 17,50</i>
<i>„Für unsere Vegetarier“</i>	
<i>„Vegi-Pännisches“ mit Flammkäse vom Bornwiesenhof auf einem Kürbis- Gemüse ragout</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>für Kids bis 12 Lenze:</i>	
<i>„Zwergen Pännisches“ Schnitzel „Rot-Weiß“ mit Erdbewohnerstäbchen, Ketchup & Majo</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>„Ikea-Beginners-Pännisches“ Köttbullar mit Braten-Sauce mit Pommes oder Spätzle</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Als Beilagen können Sie wählen zwischen:</i>	
<i>Pommes frites</i>	
<i>Kartoffelbällchen</i>	
<i>Biewelcher</i>	
<i>Reis und Kringelfriten</i>	
<i>Dessert-Schnauss-Pännisches:</i>	
<i>(aber auf dem Teller angerichtet ☺)</i>	
<i>„Mousse-Pännisches“ dreierlei Mousse auf Waldbeerspiegel</i>	<i>Euro 5,30</i>
<i>„Frozen-Pännisches“ Creme Eis mit heißen Beeren</i>	<i>Euro 4,80</i>
<i>„Strudel-Pännisches“ warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	<i>Euro 4,20</i>