

# „Zur Kanzel“

Restaurant

---

Speisen- und Getränkekarte

---

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

- 66 KARTOFFELSUPPE MIT LAUCHSTREIFEN
- 67 SAUERKRAUTSUPPE  
MIT FRISCHEM PAPRIKA UND SAUERRAHM
- 68 UNGARISCHE GULASCHSUPPE

## SALATE

- 69 MARKTFRISCHER SALATTELLER / KLEIN
- 70 MARKTFRISCHER SALATTELLER MIT THUNFISCH, EI,  
SCHINKEN, SCHAFSKÄSE UND OLIVEN

## VORSPEISEN

- 71 FLADEN-KNOBLAUCHBROT
- 72 GERÄUCHERTE FORELLENFILETS  
MIT SAHNEMEERRETTICHSAUCE, TOAST UND BUTTER
- 73 GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF SALATEN
- 74 FRISCHER GRAVED LACHS MIT PREISELBEEREN,  
SAHNEMEERRETTICHSAUCE, TOAST UND BUTTER

## KLEINE GERICHTE

- 77 GEGRILLTE FILETSPITZEN AUF SALATEN
- 78 „MAINZER WURSTSALAT“ MIT BRATKARTOFFELN
- 79 FRISCHER GRAVED LACHS MIT 2 REIBEKUCHEN,  
PREISELBEEREN UND SAHNEMEERRETTICHSAUCE
- 80 FRISCHE POULARDENBRUST IN FEINEN STREIFEN,  
KURZ GEBRATEN, AUF SALATEN
- 81 SCHWEIZER RACLETTE  
AUF RÖSTKARTOFFELN AN SALATEN
- 82 FRISCHES RATATOUILLE MIT 2 REIBEKUCHEN
- 83 HAUSGEMACHTE SÜLZE MIT BRATKARTOFFELN

## DEFTIGE GERICHTE

- 84 FRISCHE KALBSLEBER „BERLINER ART“  
MIT APFELSCHNITZELN UND ZWIEBELN  
DAZU RÖSTKARTOFFELN UND SALAT
- 85 SCHWEINELENDER GEGRILLT  
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN RAHMSAUCE,  
KARTOFFEL RÖSTI
- 86 SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“  
MIT POMMES FRITES
- 87 GROSSES TATAR FRISCH GESCHABT  
VOM ENTRECOTE (250 G), BROT UND BUTTER
- 88 STEAK VOM ENTRECOTE PROVENÇAL  
MIT RATATOUILLE UND BRATKARTOFFELN
- 89 RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER  
UND POMMES FRITES
- 90 RUMPSTEAK MIT ZWIEBELN UND BRATKARTOFFELN
- 91 KNOBLAUCHSTEAK VOM ENTRECOTE,  
MIT GEDÄMPFTEN SALATSTREIFEN,  
SCHINKENSTREIFEN UND BRATKARTOFFELN
- 92 LAMMFILETS ROSA GEBRATEN,  
PROVENÇALE MIT RATATOUILLE  
UND BRATKARTOFFELN
- 93 „PARISER PFEFFERSTEAK“, ENTRECOTE MIT  
GRÜNEM PFEFFER, MIT CRÈME FRAÎCHE UND  
COGNAC FLAMBIERT, GRILLTOMATE  
UND BRATKARTOFFELN

### BEILAGEN:

- 94 BRATKARTOFFELN
- 95 POMMES FRITES
- 96 BASMATIREIS
- 97 GEMISCHTER SALAT

## FISCH

- 98 FRISCHES LACHSFILET POCHIERT  
MIT GRÜNER SAUCE, BLATTSPINAT  
UND SALZKARTOFFELN
- 99 FRISCHES LACHSFILET GEGRILLT,  
MIT KRÄUTERBUTTER, PETERSILIENKARTOFFELN,  
DAZU KLEINER SALAT

### FRISCHE SAISONGERICHTE AUF UNSERER TAGESKARTE

## KÄSE

- 111 PYRENÄEN BERGKÄSE
- 112 GORGONZOLA
- 113 BRIE
- 114 GEMISCHTE KÄSEPLATTE

## DESSERT

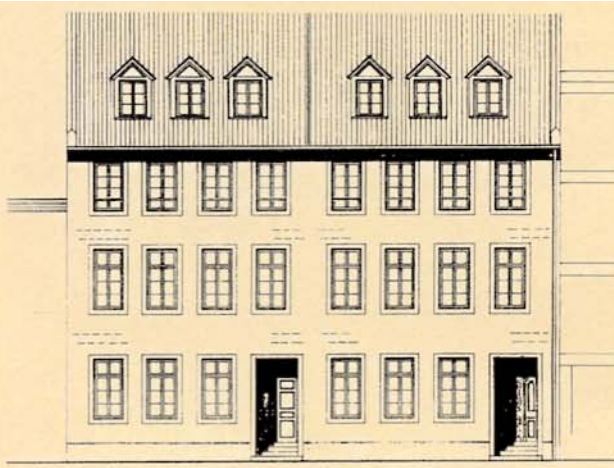
- 115 DAME BLANCHE  
VANILLE-EIS MIT HEISSER SCHOKOSAUCE UND SAHNE
- 116 HEISSE HIMBEEREN AUF VANILLE-EIS MIT SAHNE
- 117 PFLAUMENEIS MIT VANILLEPUDDING,  
WALDBEEREN UND SCHLAGSAHNE

ANFANG UND WURZEL ALLES GUTEN IST DIE FREUDE DES MAGENS;  
SELBST WEISHEIT UND ALLES, WAS NOCH ÜBER SIE HINAUSGEHT,  
STEHT IN BEZIEHUNG ZU IHR.

EPIKUR

WIR BITTEN ZIGARREN- UND PFEIFFENRAUCHER,  
RÜCKSICHT AUF SPEISENDE NACHBARGÄSTE ZU NEHMEN

DANKE!



INHABER GUIDO ZIEGELMAIER

### ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG BIS FREITAG - 17.00 BIS 01.00 UHR  
SAMSTAG - 12.00 BIS 16.00 UHR UND 18.00 BIS 1.00 UHR  
SONNTAG - RUHETAG

FÜR BETRIEBLICHE UND PRIVATE FEIERN  
ÖFFNEN WIR FÜR SIE AUCH  
AUSSERHALB DER GESCHÄFTSZEITEN

*Guido*

## **Aperitif**

Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör „Bellini“

## **Vorspeise**

1. Gemüsebrühe vom Tafelspitz, mit Markklößchen
2. Weinbergschnecken in Kräuterbutter, mit Toast
3. ½ Dtz. Austern „fin claire“ aus der Bretagne

## **Hauptgerichte**

1. Schweinelende mit Steinchampignons und Kartoffelrösti
2. Thunfisch gegrillt, auf Rieslingsalbeisauce, mit Basmatireis und Blattspinat
3. Lachsfilet pochiert, mit grüner Sauce, Blattspinat & Petersilienkartoffeln
4. Lammcarré, im Senfmantel rosa gebraten, auf Ratatouille, mit Bratkartoffeln oder Couscous
5. Kaninchenkeule auf Linsengemüse mit Rosmarinkartoffeln
6. Tafelspitz mit Wirsing, Bouillonkartoffeln & Meerrettichsauce
7. Matjesfilets mit Apfel & Zwiebel, dazu Salzkartoffeln

## **Desserts**

1. Tiramisu
2. Mousseteller, Schoko, Vanille & Rotwein

## **Flaschenweine, offen 0,2 l**

2003er Weißburgunder trocken, Nähe Weingut Tesch, VDP

2002er Giro IX.

Spätburgunder trocken, im Barrique gereift  
Weingut Kühling Gillot, VDP

2002er Chateau la Barrone  
Corbières, trocken