

Frühstück

Tagungstischfrühstück

Kanne Kaffee oder Tee	4,00 €
Zwei halbe belegte Brötchen	3,20 €

Offizierheim Frühstück nur auf Vorbestellung

(Ab 10 Personen von Montag bis Freitag von 9:00 Uhr bis 11:30 Uhr)

Filterkaffee und Tee satt	9,90 €
Orangensaft	
Brötchenauswahl, Schwarzbrot, Butter	
Verschiedener Aufschnitt von: Salami, Schwarzwälder Schinken und gekochter Hinterschinken	
Verschiedene Käse: Gouda, Edamer, Emmentaler und Brie, Konfitüre,	
Rührei, knusprigen Bacon und Nürnberger Würstchen	
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	
Fleischsalat	
Tomate- Mozzarella	
Frischer Obstsalat	

Extras:

Flasche Prosecco 0,2 l	3,20 €
Flasche Prosecco 0,75 l	12,00 €
Flasche Sekt Hausmarke trocken	13,50 €
Flasche Rosenzauber 0,75 l	13,50 €
Portion Rührei:	2,00 €
Spiegelei	1,00 €
Gekochtes Ei:	1,00 €
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich:	2,00 €
Portion Krabben 30 g	3,00 €
Obstsalat	3,00 €
Anti Pasti	3,00 €
Pfannenkuchen	2,50 €
Forelle geräuchert	3,00 €
Makrele geräuchert	3,00 €
Croissant	1,20€
Grilltomate	0,70€
Preiselbeeren	0,50€

Vorspeisen

Beef Tatar klassisch und handgeschnitten
mit Büzerbrot (Zubereitungsdauer ca 20 Minuten) 11,20 €

Tiefsee Garnelen auf Tomatenperlen
fünf Garnelen auf Kirschtomatenperlen, Kräuteremulsion 14,50 €

Halber gebackener Feta mit Preiselbeeren, Salatbouquet
und Büzerbrot 3,10 €



Suppen

Rinderconsommé mit Hausgemachter Ravioli 3,80 €

Maronencremesuppe mit Croutons 3,80 €

Salate

Großer gemischter Salat mit Sylter Dressing, im Wan Tan gebackenem Picandou, Mangochutney, Apfel, karamellisierten Walnüssen und Büberbrot	9,50 €
Großer gemischter Salat mit Sylter Dressing, fünf Garnelen und Büberbrot	15,50 €
Großer gemischter Salat mit Sylter Dressing, Rinderfiletspitzen und Büberbrot	12,80 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	2,80 €



Zwischengericht

Garnelentopf drei Garnelen und Fjordforelle in scharfer Tomatensauce mit Gemüse, Petersilie und Büberbrot	9,80 €
kleine Portion hausgemachte Ricottaravioli Spinat, confierte Tomaten, Junglauch und karamellisierten Walnüssen (vegetarisch)	7,50 €

Hauptgerichte

Kalbschnitzel mit Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat 14,80 €

Schnitzel „Walliser Art“
Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken
dazu Rösti und ein kleiner Beilagensalat 11,80 €

Kalbsrahmbraten aus dem Tafelspitz
geräucherter Blumenkohl, confierte Tomaten,
grünen Bohnen und Pfefferkroketten 18,50 €

Surf & Turf 26,50 €
200g Rinderfilet und zwei Garnelen,
geräucherter Blumenkohl, confierte Tomaten, grünen Bohnen
und Pfefferkroketten (Zubereitungsdauer ca 35 Minuten)

Skreifilet auf der Haut gebraten 15,20 €
Nussbutter, frischer Spinat, confierte Tomaten,
Junglauch und Bratkartoffeln

Hausgemachte Ricottaravioli 11,50 €
Spinat, confierte Tomaten, Junglauch
und karamelierten Walnüssen (vegetarisch)

Burger

Regensburger 13,80 €
200g Black-Angus-Beef Patty, Raclettekäse, Riesenrösti,
Bacon, frische Zwiebeln, Blattsalat und Preiselbeermajonaise

Offizierheim Burger 13,50 €
200g Black-Angus-Beef Patty, Portwein-Schalotten Marmelade,
Cheddar, Blattsalat, Gurke, Tomate und Pommes

Dessert

Aus unserer Patisserie

Rhabarber mülle feuille mit Herrencreme und Pistazieneis 4,50 €
Karamellierte Strudelteigblätter mit Rhabarber
und Herrencreme geschichtet



Gemischtes Eis mit Sahne 2,80 €

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen 3,50 €

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce 3,50 €

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren 3,50 €

Sahne extra 0,60 €

Kleiner Eiskaffee-Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 3,20 €

Für unsere kleinen Gäste oder den kleinen Hunger

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes	4,90 €
Kleine Pasta mit hausgemachter Tomatensauce	3,50 €
Riesenrösti mit Räucherlachs, Feldsalat und Schmand-Dip	5,40 €
Strammer Max, zwei bis drei Scheiben Büberbrot mit zwei Spiegeleiern, geräuchertem Schinken, saurer Gurke und Tomate	4,90 €
Flammkuchen mit Speck, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten	4,80 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Hirtenkäse, Peperoni und Kirschtomaten	4,80 €
Currywurst mit Pommes	4,80 €

Sehr geehrter Gast, aufgrund der baulichen Gegebenheiten sowie evtl. fehlenden Hinweisen auf Verpackungen können wir eine Kreuzkontamination der Lebensmittel nicht ausschließen und weisen darauf hin, dass alle unsere Gerichte folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten können.

Zusatzstoffe: Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Geschmacksverstärker, Schwefeldioxid, Schwärzungsmittel, Phosphat, Milcheiweiß, koffeinhaltig, chininhaltig, Wachs, Taurin, Phenylalaninquelle, Süßungsmittel

Allergene: Getreideprodukte (Glutenhaltig), Fisch, Krebstiere, Schwefeldioxide und Sulfite, Sellerie, Milch und Laktose, Sesamsamen, Nüsse, Eier, Lupinen, Senf, Soja, Weichtiere, Erdnüsse.