



HOMAGE

RESTAURANT

*Ruhm ist ein Schwindel – schnell vergessen
solidere Freude bietet das Essen!*

Alexander Hope

Suppen und Salate

klein

Omas Käsesuppe ³
mit Hackfleisch, dazu Brot ³ 6,90 4,90

zweierlei gebackene Käsecken,
aus Hirtenkäse und Gouda,
an kleiner Salatbeilage mit
geröstetem Sesam und Honig-Senf-
Vinaigrette, dazu Feigensenfdip ⁵ und Brot ³ 15,90 11,30

großes Salatbouquet
mit Hähnchenbruststreifen, geröstetem
Sesam und Honig-Senf-Vinaigrette 15,90 11,30

Hommage an die „Oma“

klein

Makkaroni mit Käsehackfleischsoße
oder Tomatensauce mit Wurst und Käse 8,80 6,30

gebratene Leber vom Schwein
mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachtem
Kartoffelstampf und Salatbeilage 13,90 9,80

Schnitzel vom Schwein mit
Buttermöhren und Salzkartoffeln 15,10 10,60

Mir halten eine spezielle Allergenspeisekarte für Sie bereit.

Ankostenbeitrag bei Speisenmitnahme = Euro 0,50

Hommage an die „Oma“

klein

Fleischsülze ² mit Kräutern und hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln 12,50 8,90

Hähnchenrahmgeschnetzettel mit Champignons und Reis 16,90 11,90

gepökelte Rinderzunge, angerichtet mit Buttererbsen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 17,60 12,40

Rostbrät ¹ (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und einer Salatbeilage 17,80 12,50

Sauerbraten vom Rind mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkloß ^{2,3} 17,90 14,00

Fisch

gebratenes Rotharschfilet mit Gorgonzolasoße, Brokkoli und Nudeln 16,90 12,10

Wir halten eine spezielle Allergenspeisekarte für Sie bereit.

Ankostenbeitrag bei Speisenmitnahme = Euro 0,50

Was Oma's süßer Küche

gepudertes Obstkuchen vom Blech mit Sahne	4,60
Hierschecke, serviert mit Früchten und Sahne	4,90
Schneider Bocks kalter Hund in 2 Scheiben	5,10
hausgemachte Quarkkälchen mit Apfelmus ^{2,8}	6,30
ofenwarmer Schokoladenkuchen, angerichtet an 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack ¹ und Sahne	6,90

Oma's Eisspezialitäten

Eiskaffee mit 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack ¹ und Sahne	4,50
Eisbecher „Herrenzimmer“ 1 Eiskugel mit Schokoladengeschmack, 1 Kugel Nusseis dazu Schokosoße und Sahne	5,10
Eisbecher „Souterrain“ 2 Eiskugeln mit Vanille- geschmack ¹ , dazu Apfelmus ^{2,8} , Hierlikör und Sahne	5,10
Eisbecher „Hubertuszimmer“ 1 Eisbällchen mit Vanillegeschmack ¹ und 1 Kugel Stracciatellaeis, dazu heiße Kirschen und Sahne	5,90
Eisbecher „Roter Salon“ 1 Kugel Amarena- Kirsch- Vanille, 1 Kugel Erdbeereis mit Früchten und Sahne	6,10

Mir halten eine spezielle Allergenspeisekarte für Sie bereit.

Unkostenbeitrag bei Speisenmitnahme = Euro 0,50

Zusatzstoffe

mit Farbstoff (en)	1
mit Konservierungsstoff (en)	2
mit Antioxidationsmitteln	3
mit Geschmacksverstärker (n)	4
mit Schwefeldioxid	5
mit Schwärzungsmittel	6
mit Phosphat	7
mit Milcheiweiß	8
koffeinhaltig	9
chininhaltig	10
mit Süßungsmitteln	11
enthält eine Phenylalaminquelle	12
gewachst	13
mit Taurin	14

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft	0,2 l		2,90
Erdbeernektar, Bananenektar	0,2 l		2,90
Rhabarbernektar, Sauerkirschnektar	0,2 l		2,90
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l		2,90
Saftchorle	0,2 l		2,70
Tonic ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ^{1,3}	0,2 l		2,80
Cola ^{1,9} , Cola light ^{1,9,11,12} , Fanta ^{1,3} , Sprite	0,2 l		2,80
Wasser medium / still	0,25 l	Karaffe	1,90
	0,5 l	Karaffe	3,30

Fruchtwine

Kirsch-, ⁵ , Erdbeer-, ⁵ Edelhereschchenwein ⁵	0,5 l	Karaffe	6,80
---	-------	---------	------

Biere vom Fass

Radeberger Pils	0,3 l	3,20	0,4 l	3,90
Bruno Schwarzbier	0,3 l	2,90	0,4 l	3,30
Bruno Pilsner (altböhmisches Bierspezialität)	0,3 l	2,90	0,4 l	3,30

Glaschenbiere

Schöffhofer Hefeweizen (hell, dunkel, kristall, alkoholfrei)	0,5 l	3,80
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	3,10

Kaffeesspezialitäten

Kaffee	klein	2,40	groß	3,40
Milchkaffee	klein	2,70	groß	3,70
Cappuccino	klein	2,70	groß	3,70
Espresso	klein	2,40	groß	3,60
heiße Schokolade	klein	2,90	groß	3,80
heiße Zitrone			groß	2,70

Teeauswahl

	Pott
Sommer - Darjeeling, schwarzer Tee	3,10
Karamell, schwarzer Tee	3,10
Taiwan Chun Mee, grüner Tee	3,10
Omas Garten, Früchtetee	3,10
Aprikose - Pfirsich, Früchtetee	3,10
Rothbusch - Kaktusfeige, Rooibostee	3,10
Erfrischungs - Kräutertee	3,10
Pfefferminze, Kräutertee	3,10
Kamille, Kräutertee	3,10

Apéritif

Hernod ¹	2 cl	2,40
Sandeman Sherry medium dry ⁵	5 cl	3,70
Martini bianco ⁵ , rosso ⁵ , extra dry ²	5 cl	3,90
Campari	5 cl	4,40

Obstbrand, Grappa, & Liköre

Williams Christbirne	2 cl	2,50
Meissner Himbeergeist	2 cl	3,90
Grappa Barbero di Barolo	2 cl	2,90
Lierlikör	2 cl	2,20
Baileys ^{1,9}	2 cl	2,60

Kräuterliköre, Bitter & klare

Kadeberger Bitter	2 cl	2,40
Becherovka	2 cl	2,40
Underberg	2 cl	2,40
Ramazzotti	2 cl	2,60
Gin	2 cl	2,20
Wodka	2 cl	2,20
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,30
Malteser Aquabit	2 cl	2,40

Rum, Weinbrand & Cognac

Bacardi	2 cl	2,60
Havana Club 3 Jahre	2 cl	2,80
Chantre	2 cl	2,80
Henneszy V.S.	2 cl	3,80

Whiskys

Jack Daniels ¹	2 cl	3,20
John Jameson ¹	2 cl	3,30
Johnnie Walker <i>Black Label</i> ¹	2 cl	3,60
Chivas Regal 12 Jahre	2 cl	4,30
Glenfiddich 12 Jahre	2 cl	4,40
Lagavulin 16 Jahre	2 cl	6,20

Longdrinks

Freshmaker (alkoholfrei)		
Ginger Ale ^{1,3} , Rohrzucker, Limetten		5,40
Gin Tonic ¹⁰		6,90
Cuba Libre		7,80
Habana Club, Cola ^{1,9} , Limetten		

*Longdrinks Ihrer Wahl:
4cl Spirituose nach Angebot zuzüglich alkoholfreies Getränk*

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff(en) | 8 mit Milchweiß |
| 2 mit Konservierungsstoff(en) | 9 koffeinhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker(n) | 11 mit Süßungsmittel |
| 5 mit Schwefeldioxid | 12 enthält eine Phenylalaminquelle |
| 6 mit Schwärzungsmittel | 13 gewachst |
| 7 mit Phosphat | 14 mit Taurin |

*Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen haben,
wenden Sie sich bitte an das Service- bzw. Küchenpersonal.*