

# Gasthaus „Zur Trompete“



*Herzlich willkommen im  
Gasthaus „Zur Trompete“*

*„Nichts ist so beständig wie der Wandel!“*

(Heraklit von Ephesus ca. 540-480 v. Chr.)

*Nach diesem Motto bieten wir Ihnen in unserer  
Karte neue schmackhafte Leckereien an.*

*Unsere Öffnungszeiten:*

*Dienstags ab 17:00 Uhr geöffnet.*

*Mittwochs bis Sonntags*

*11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr*

*Küche jeweils bis 14:00 Uhr bzw. 21:30 Uhr*

*Montag Ruhetag*

*Sie planen eine private Feier?*

*Dann sprechen Sie uns gerne an. Wir richten uns ganz nach  
Ihren Wünschen, auch außerhalb der o.g. Öffnungszeiten.*

*Ihr Trompete Team.*

## *Suppen:*

*Bergische Kartoffelsuppe*

*mit gebratenem Speck und Mettwurstscheiben*

4,50 €

*Zwiebelsuppe mit Croutons*

4,00 €

*Hausgemachte Gulaschsuppe*

*mit reichlich Einlage*

4,50 €

\*\*\*\*\*

## *Kalte und warme Vorspeisen:*

*Hauchdünner Seranoschinken*

*an einem Salatbett mit marinierten Melonenkugeln und Grissini*

7,50 €

*Variation von mild geräuchertem weißen Heilbutt*

*und Gravedlachs im Rösttürmchen serviert*

*mit Senf-Dillsauce*

10,90 €

*„Vitello Tonnato“*

*Gekochtes Kalbsfleisch dünn geschnitten,*

*mit Thunfischcreme und Kapern*

9,80 €

## *Salatteller:*

### *Chefsalat*

*Knackige Salate mit Rinderfiletstreifen, gedünsteten Tomaten  
und Champignons in Olivenöl und Balsamico*

**12,90 €**

### *Hähnchenbrustsalat*

*FrISChe Blattsalate, Tomaten, Gurken, Ananas und Käsestreifen,  
garniert mit gebratener Hähnchenbrust, dazu Sauce Vinaigrette*

**10,80 €**

### *Salat Patros*

*Knackige Salate der Saison in Balsamico-Vinaigrette,  
serviert mit Peperoni, Oliven und gebratenem Schafskäse*

**10,50 €**

*Von mittwochs bis sonntags, bieten wir jeweils  
von 11:30 Uhr bis 14:00 ein Mittagsgericht an.  
„Beachten Sie dazu unsere gesonderte Karte.“*

## *Hauptgerichte:*

### *Kröstchen nach Art des Hauses*

*Kleines Schweineschnitzel mit Salatbeilage, Spiegelei und Pommes frites*

**11,50 €**

### *„Trompeter Pfännchen“*

*Rinder- und Schweinefilet serviert auf Bratkartoffel und Gartengemüse mit Sauce-Hollandaise dazu Röstzwiebel und Kräuterbutter*

**15,50 €**

*Kl. Port. 12,00€*

### *Kalbsleber „Berliner Art“*

*Zart gebratene Kalbsleber, serviert auf Schwenkkartoffeln mit gerösteten Apfel- und Zwiebelringen an Kalbsjus*

**14,90 €**

*Kl. Port. 11,40€*

### *„Zwiebelschnitzel“*

*Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebel, Bratkartoffeln, brauner Sauce und Salatteller*

**13,50 €**

### *„Waldhüterschmaus“*

*Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Schinken und Käse überbacken, dazu Rahmsauce, Pommes frites und Salat*

**14,50 €**

**„Schweinefiletmedaillons Dijon“**

*in herzhafter Ganzkorn-Senfsauce*

*serviert mit Blumenkohlröschen und Bratkartoffeln*

**14,90 €**

**Schweinefiletspitzen „St.Germain“**

*in Rahmcreme mit frischen Champignons und*

*großem Pfannen-Rösti*

**14,60 €**

**Kl. Port. 11,10€**

---

**Schweinerückensteak „Art Strindberg“**

*in Eihülle mit Senf und Zwiebeln goldbraun*

*gebratenes Schweinerückensteak,*

*serviert auf Rahmsauce dazu Bratkartoffeln*

**13,90€**

**„Cordon bleu vom Schwein“ knusprig gebraten**

*auf Rahmcreme mit Pommes frites*

*und Salatteller*

**13,50€**

**Kl. Port. 10,00€**

## *Deftige Steaks:*

### *Filetsteak vom Angus Rind*

*Ca. 200 Gramm     22,50 €*

*Ca. 300 Gramm     29,50 €*

### *Rumpsteak vom Angus Rind*

*Mit kleinem Fettrand gebraten*

*Ca. 200 Gramm     18,50 €*

*Ca. 300 Gramm     22,50 €*

*Hierzu empfehlen wir Ihnen folgende Beilagen:*

*Kroketten, Bratkartoffel oder Pommes frites     2,50 €*

*Pfeffersauce oder Champignonsauce     1,80 €*

*Kräuterbutter     1,50 €*

*Gebratene Champignons     2,50 €*

*Geröstete Zwiebeln     2,50 €*

*Salatteller mit Balsamico-Vinaigrette     3,50 €*

## *Für unsere kleinen Gäste*

### *Käpt´n Blaubär*

*Fünf Fischstäbchen mit Pommes frites Ketchup und Mayonnaise*

5,50 €

### *„Donald Duck“*

*Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes frites Ketchup und Mayonnaise*

5,50 €

### *„Räuberteller“*

*Du bekommst Teller und Besteck und nimmst*

*Papa und Mama was weg!*

0,00 €

## *Aus Neptuns Reich:*

### *Bachforelle „Blau oder Müllerin“*

*serviert mit Schwenkkartoffeln und Salatteller*

**14,50 €**

### *Zanderfilet*

*Auf der Hautseite gebraten, serviert auf Blattspinat in Rahm und  
Schwenkkartoffeln*

**13,90 €**

### *Rotbarschfilet*

*Goldbraun gebraten, serviert auf Senfsauce  
mit Schwenkkartoffeln und Salatteller*

**13,50 €**

## *Vegetarisch*

---

### *Gegrillter Schafskäse*

*in Alufolie, serviert mit Peperoni, Oliven, Tomatenscheiben,  
Zwiebeln, Olivenöl und Toast*

**12,80 €**

### *Grüne Tagliatelle*

*in Weißweinsauce mit Champignons, Rucola  
und gehobeltem Parmesan*

**13,50 €**



## **Desserts:**

### **„Coup Danmark“**

*Köstliches Vanille-Eis mit lauwarmer Schokosauce und Sahne*

**4,30 €**

### **„Pfirsich Melba“**

*Köstliches Vanilleeis mit Pfirsichstücken ,Sahne  
und Himbeersauce*

**4,20 €**

### **Trompeters „Heiße Liebe“**

*Köstliches Vanille-Eis, serviert mit heißen Kirschen und Sahne*

**4,50 €**

### **Diverse Eissorten nach Wahl**

*Vanille, Schokolade, Erdbeere und Walnuss*

**Pro Kugel 1,00 €**

**Sahne 0,50 €**

**Schokosauce 0,80€**

*Ihr Zuhause auf Zeit in gemütlicher Atmosphäre.*

*Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen und  
gemütlichen Aufenthalt.*

***Ihr Team vom Gasthaus „Zur Trompete“***

## *Aperitif und Sekt:*

<i>Sherry trocken</i>	<i>5cl</i>	<u><i>3,60 €</i></u>
<i>Sherry medium</i>	<i>5cl</i>	<u><i>3,60 €</i></u>
<i>Sherry Cream</i>	<i>5cl</i>	<u><i>3,60 €</i></u>
<i>Port White</i>	<i>5cl</i>	<u><i>4,00 €</i></u>
<i>Port Red</i>	<i>5cl</i>	<u><i>4,00 €</i></u>
<i>Campari Orange</i> <sub>1</sub>	<i>0,2l</i>	<u><i>4,60 €</i></u>
<i>Campari Orange alkoholfrei</i> <sub>1</sub>	<i>0,2l</i>	<u><i>4,60 €</i></u>
<i>Campari Soda</i> <sub>1</sub>	<i>0,2l</i>	<u><i>4,50 €</i></u>
<i>Campari Pur</i> <sub>1</sub>	<i>0,2l</i>	<u><i>3,60 €</i></u>
<i>Martini Dry</i>	<i>5cl</i>	<u><i>3,60 €</i></u>
<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl</i>	<u><i>3,60 €</i></u>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5cl</i>	<u><i>3,60 €</i></u>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<u><i>3,60 €</i></u>
<i>Prosecco</i>	<i>Flasche</i> <i>0,75l</i>	<u><i>24,00 €</i></u>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<u><i>7,60 €</i></u>
<i>Kir</i>	<i>0,1l</i>	<u><i>5,60 €</i></u>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25l</i>	<u><i>5,90 €</i></u>
<i>Aperol Lemon</i>	<i>0,25l</i>	<u><i>5,50 €</i></u>
<i>Hugo</i>	<i>0,2l</i>	<u><i>5,90 €</i></u>
<i>Ramazzotti Rosata</i>	<i>0,2l</i>	<u><i>5,90 €</i></u>

## *Kaffee:*

<i>Tasse Kaffee</i> 4	<u>2,00 €</u>
<i>Tasse Kaffee koffeinfrei</i>	<u>2,00 €</u>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<u>3,80 €</u>
<i>Espresso</i> 4	<u>2,20 €</u>
<i>Doppelter Espresso</i> 4	<u>4,00 €</u>
<i>Espresso Macchiato</i> 4	<u>2,30 €</u>
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	<u>4,10 €</u>
<i>Cappuccino</i> 4	<u>2,40 €</u>
<i>Cappuccino Sahne</i> 4	<u>2,80 €</u>
<i>Milchkaffee</i> 4	<u>2,70 €</u>
<u><i>Latte Macchiato</i></u> 4	<u>2,80 €</u>

## *Tee:*

<i>Verschiedene Sorten</i>	<u>1,90 €</u>
----------------------------	---------------

## *Schokolade:*

<i>Heiße Schokolade</i>	<u>2,80 €</u>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<u>3,30 €</u>
<i>Glas kalte oder warme Milch</i>	<u>1,50 €</u>

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsmittel, 3) mit Antioxidationsmittel,  
2) 4) Koffeinhaltig, 5) Chininhaltig, 6) mit Taurin

Wenn Sie Informationen über Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken  
wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.