

# 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:*

*Montag und Dienstag „Ruhetag“*

*Mittwochs bis Samstag*

*17:30 Uhr bis 23:00 Uhr*

*Sonntag und Feiertags*

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

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

*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:*

*Tomatencremesuppe*

*mit Sahnehaube und frischen Kräutern*

5,50 €

*Zwiebelsuppe mit Croutons a*

5,30 €

\*\*\*\*\*

## *Kalte und warme Vorspeisen:*

*Tomate und Mozzarella g*

*auf einem Salatbett mit Balsamico-Glace und Basilikum*

10,50 €

*Irischer Räucherlachs „Malmö“*

*an einem Salat-Bouquet in Balsamico-Vinaigrette,*

*mit Senf-Dillsauce und kl. Reibepätzchen j,c*

11,50 €

*Carpaccio*

*Mariniertes Rinderfilet „hauchdünn“ geschnitten,*

*mit Rucola und Parmesanspänen g*

12,90 €

## *Salatteller:*

### *Salat Thunfisch*

*Knackige Salate der Saison in Balsamico-Vinaigrette,  
serviert mit saftigem Thunfisch und Zwiebeln*

**13,90 €**

### *Hähnchenbrustsalat*

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

**14,90 €**

### *Salat Patros*

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

**13,50 €**

## *Hauptgerichte:*

### *Kröstchen nach Art des Hauses*

*Kleines Schweineschnitzel mit Salatbeilage, Spiegelei und Pommes frites c*

**13,90 €**

### *„Trompeter Pfännchen“*

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

**19,90 €**

### *Kalbsleber „Berliner Art“*

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

**17,50 €**

### *„Zwiebelschnitzel“*

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

**16,90 €**

### *„Waldhüterschmaus“*

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

**17,90 €**

### *Medaillons vom Schweinefilet „Gärtnerin Art“*

*Rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet.  
serviert auf Gemüse der Saison mit Sauce-Hollandaise und Kroketten c,a*

**19,50 €**

### *Spanferkelkotelette „Sauerländer Art“*

*kross gebratene Spanferkelkotelette vom Grill serviert  
auf Sauerkraut und Bratkartoffeln dazu Speckstippe*

**18,90€**

### *Champignonschnitzel*

*Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel mit  
Champignonsauce , Pommes frites und Salatteller c,j*

**16,90 €**

*„Hähnchenbruststeak“ knusprig gebraten  
auf Rahmcreme mit Pommes frites,  
gebackenem Preiselbeer-Pfirsich und Salatteller j*

**18,50€**

### *Holzfüllerpfanne*

*Knusprig gebratenes Schweinerückensteak vom Grill (ca 250g) serviert auf  
Bratkartoffeln, dazu Röstzwiebeln, durchwachsener Speck,  
Spiegelei und Kräuterbutter*

**18,90€**

### *Hähnchenschnitzel „Hawaii“*

*gold braun gebraten, mit Ananas, Schinken und Käse überbacken  
auf Preiselbeer Rahmsauce serviert mit Pommes frites  
und buntem Salatteller*

**17,50€**

### *Steakpfanne „Rustikal“*

*Mariniertes Schweinenackensteak (ca.350g) kross gebraten  
serviert auf Bratkartoffeln mit Krautsalat und Metzgersauce*

**18,60€**

## *Deftige Steaks:*

### *Filetsteak vom Angus Rind*

*Ca. 200 Gramm     24,50 €*

*Ca. 300 Gramm     29,50 €*

### *Rumpsteak vom Angus Rind*

*Mit kleinem Fettrand gebraten*

*Ca. 200 Gramm     19,50 €*

*Ca. 300 Gramm     24,50 €*

*Hierzu empfehlen wir Ihnen folgende Beilagen:*

*Kroketten, Bratkartoffel oder Pommes frites     2,90 €*

*Pfeffersauce oder Champignonsauce <sup>j,g</sup>     1,90 €*

*Kräuterbutter <sup>g</sup>     1,80 €*

*Gebratene Champignons     3,50 €*

*Geröstete Zwiebeln     4,50 €*

*Salatteller mit Balsamico-Vinaigrette     4,50 €*

*Bunter Gemüseteller     5,90€*

## *Für unsere kleinen Gäste*

### *Käpt´n Blaubär*

*Fünf Fischstäbchen mit Pommes frites Ketchup und Mayonnaise c*

*6,50 €*

### *„Donald Duck“*

*Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes frites Ketchup und Mayonnaise c*

*6,50 €*

### *„Räuberteller“*

*Du bekommst Teller und Besteck und nimmst*

*Papa und Mama was weg!*

*0,00 €*



## *Aus Neptuns Reich:*

### *Bachforelle „Blau oder Müllerin“*

*serviert mit Salzkartoffeln und Salatteller*

**19,50 €**

### *Zanderfilet*

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

**18,90 €**

### *Rotbarschfilet*

*Goldbraun gebraten, serviert auf Senfsauce  
mit Salzkartoffeln und Salatteller g*

**18,50 €**

## *Vegetarisch*

---

### *Gold braun gebratenes Gemüseschnitzel*

*mit Champignonsauce, Pommes frites und Salatteller j,c*

**15,50 €**

### *Großer Pfannenrösti*

*serviert mit Sommergemüse und Sauce Hollandaise c*

**15,90 €**

## *Desserts:*

### *„Coup Danmark“*

*Köstliches Vanille-Eis mit lauwarmer Schokosauce und Sahne g,*

**6,30 €**

### *„Pfirsich Melba“*

*Köstliches Vanilleeis mit Pfirsichstücken ,Sahne  
und Himbeersauce g*

**6,20 €**

### *Trompeters „Heiße Liebe“*

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

**6,50 €**

### *Diverse Eissorten nach Wahl*

*Vanille, Schokolade, Erdbeere und Walnuss g*

*Pro Kugel      1,50 €*

*Sahne            0,80 €*

*Schokosauce    1,00€*

*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> <sub>1</sub>	<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>2,40 €</u>
<i>Tasse Kaffee koffeinfrei</i>	<u>2,40 €</u>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<u>4,20 €</u>
<i>Espresso</i> 4	<u>2,60 €</u>
<i>Doppelter Espresso</i> 4	<u>4,40 €</u>
<i>Espresso Macchiato</i> 4	<u>2,70 €</u>
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>	<u>4,50 €</u>
<i>Cappuccino</i> 4	<u>2,90 €</u>
<i>Cappuccino Sahne</i> 4	<u>3,20 €</u>
<i>Milchkaffee</i> 4	<u>3,10 €</u>
<u><i>Latte Macchiato</i></u> 4	<u>3,20 €</u>

## *Tee:*

<i>Verschiedene Sorten</i>	<u>2,30 €</u>
----------------------------	---------------

## *Schokolade:*

<i>Heiße Schokolade</i>	<u>3,20 €</u>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<u>3,70 €</u>
<i>Glas kalte oder warme Milch</i>	<u>1,90 €</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.