

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:

*Kartoffelcremesuppe „Hausfrauen Art“
mit Gemüsestreifen und Mettwurst-Talern*

6,00 €

*Doppelte Rinderbrühe „Royal“
mit Gemüsejulienne und Markklößchen a*

6,50 €

Kalte und warme Vorspeisen:

„Vitello Tonnato“

*Gekochtes Kalbsfleisch dünn geschnitten,
mit Thunfischcreme und Kapern*

11,20 €

Irischer Räucherlachs „Malmö“

*an einem Salat-Bouquet in Balsamico-Vinaigrette,
mit Senf-Dillsauce und kl. Reibplätzchen j,c*

11,80 €

Carpaccio

*Mariniertes Rinderfilet „hauchdünn“ geschnitten,
mit Ruccola und Parmesanspänen g*

11,90 €

*Überbackene Achat-Weinbergsschnecken „Lyonnaise“
in Kräuterbutter mit Knoblauch und Zwiebeln
dazu Weißbrotbalken*

*1/2 Duzend **11.50€***

Salatteller:

Großer Salat Thunfisch

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

14,70 €

Großer Hähnchenbrustsalat

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

15,70 €

Großer Salat Patros

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

14,80 €

Hauptgerichte:

Kröstchen nach Art des Hauses

Kleines Schweineschnitzel mit Salatbeilage, Spiegelei und Pommes frites c

14,90 €

„Trompeter Pfännchen“

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

22,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“

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

19,90 €

„Zwiebelschnitzel“

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

18,90 €

„Waldhüterschmaus“

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

19,90 €

Medaillons vom Schweinefilet „Gärtnerin Art“

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

21,50 €

„Cordon bleu vom Schwein“ knusprig gebraten

*auf Rahmcreme mit Pommes frites
und Salatteller der Saison*

19,20€

Champignonschnitzel

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

19,50 €

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

20,50€

Schweinekotelette

*Knusprig gebratenes Schweinekotelette ohne Knochen (ca 250g) serviert mit
Bratenfett, Butterkartoffeln und
Speckbohnen*

20,90€

Hähnchenschnitzel „Hawaii“

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

19,50€

*Rosa gebratenes „Schweinelendchen“ vom Grill
serviert auf Gorgonzolasauce mit Blumenkohlfröschen
und Kroketten*

22,90€

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 20,50 €

Ca. 300 Gramm 25,50 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen folgende Beilagen:

Kroketten, Bratkartoffel oder Pommes frites 3,20 €

Pfeffersauce oder Champignonsauce ^{j,g} 2,50 €

Kräuterbutter ^g 1,90 €

Gebratene Champignons 4,80 €

Geröstete Zwiebeln 4,50 €

Salatteller mit Balsamico-Vinaigrette 4,80 €

Bunter Gemüseteller 5,90€

Für unsere kleinen Gäste

Käpt 'n Blaubär

Fünf Fischstäbchen mit Pommes frites Ketchup und Mayonnaise c

7,80 €

„Donald Duck“

Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes frites Ketchup und Mayonnaise c

7,80 €

„Räuberteller“

Du bekommst Teller und Besteck und nimmst

Papa und Mama was weg!

0,00 €

Aus Neptuns Reich:

*Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet
serviert auf Lauchgemüse in Rahm dazu Kräuterkartoffeln*

22,50 €

*In Butter gebratenes „Norweger Lachsfilet“
auf Hummersauce mit Butterkartoffeln und Salatteller der Saison*

23,90 €

*„Rotbarbenfilet“ vom Grill mit Knoblauch und
Kräutern in Butter,
dazu Salzkartoffeln und Salatteller g*

21,50 €

Vegetarisch

.....
*Gold braun gebratenes Gemüseschnitzel
mit Champignonsauce, Pommes frites und Salatteller j,c*

17,50 €

*Großer Pfannenrösti
serviert mit Sommergemüse und Sauce Hollandaise c*

17,90 €

Desserts:

„Coup Danmark“

Köstliches Vanille-Eis mit lauwarmer Schokosauce und Sahne g,

6,90 €

„Pfirsich Melba“

*Köstliches Vanilleeis mit Pfirsichstücken ,Sahne
und Himbeersauce g*

6,50 €

Trompeters „Heiße Liebe“

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

6,80 €

Diverse Eissorten nach Wahl

Vanille, Schokolade, Erdbeere und Walnuss g

Pro Kugel 1,60 €

Sahne 0,90 €

Schokosauce 1,20€

Ihr Zuhause auf Zeit in gemütlicher Atmosphäre.

*Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen und
gemütlichen Aufenthalt.*

Ihr Team vom Gasthaus „Zur Trompete“

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