

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

5,80 €

Zwiebelsuppe mit Croutons a

5,60 €

Kalte und warme Vorspeisen:

Tomate und Mozzarella g

auf einem Salatbett mit Balsamico-Glace und Basilikum

10,80 €

Irischer Räucherlachs „Malmö“

an einem Salat-Bouquet in Balsamico-Vinaigrette,

mit Senf-Dillsauce und kl. Reibepätzchen j,c

11,80 €

Carpaccio

Mariniertes Rinderfilet „hauchdünn“ geschnitten,

mit Ruccola und Parmesanspänen g

13,20 €

Überbackene Achat-Weinbergsschnecken „Lyonnaise“

in Kräuterbutter mit Knoblauch und Zwiebeln

dazu Weißbrotbalken

1/2 Duzend 11.50€

Salatteller:

Salat Thunfisch

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

14,20 €

Hähnchenbrustsalat

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

15,20 €

Salat Patros

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

13,80 €

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*

21,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“

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

18,90 €

„Zwiebelschnitzel“

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

17,90 €

„Waldhüterschmaus“

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

18,90 €

Medaillons vom Schweinefilet „Gärtnerin Art“

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

20,50 €

Spanferkelkotelette „Sauerländer Art“

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

19,90€

Champignonschnitzel

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

18,50 €

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

19,50€

Holzfüllerpfanne

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

19,90€

Hähnchenschnitzel „Hawaii“

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

18,50€

Steakpfanne „Rustikal“

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

19,60€

Deftige Steaks:

Filetsteak vom Angus Rind

Ca. 200 Gramm 25,50 €

Ca. 300 Gramm 30,50 €

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} 2,10 €

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:

Bachforelle „Blau oder Müllerin“

serviert mit Salzkartoffeln und Salatteller

21,50 €

Zanderfilet

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

20,90 €

Rotbarschfilet

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

19,50 €

Vegetarisch

Gold braun gebratenes Gemüseschnitzel

mit Champignonsauce, Pommes frites und Salatteller j,c

16,50 €

Großer Pfannenrösti

serviert mit Sommergemüse und Sauce Hollandaise c

16,90 €

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“

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> ₁	<i>0,2l</i>	<u><i>4,60 €</i></u>
<i>Campari Orange alkoholfrei</i> ₁	<i>0,2l</i>	<u><i>4,60 €</i></u>
<i>Campari Soda</i> ₁	<i>0,2l</i>	<u><i>4,50 €</i></u>
<i>Campari Pur</i> ₁	<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> ₁	<u><i>0,75l</i></u> <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.