

## Suppen:

Cremesuppe von frischen Wiesenchampignons anbei Chesterstange	5.50€
Westfälische Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettwursttaler	5.80€
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	5.50€

## Kalte und warme Vorspeisen:

„Vitello Tonato“ gekochtes Kalbfleisch, dünn geschnitten mit Thunfischcreme und Kapern	10.50€
Überbackene Achat-Weinbergschnecken „Monsieur Held“ in Rahmcreme mit Gemüsestreifen und geraspelten Käse überbacken	6 Stück 8.50€ 12 Stück 14.50€
Überbackene Achat-Weinbergschnecken „Lyonnais“ in Kräuterbutter mit Knoblauch und Zwiebeln	6 Stück 8.50€ 12 Stück 14.50€
Türmchen von Tomate und Mozzarella auf einem Salatbett mit Balsamico-Glace und Basilikum	9.90€
Irischer Räucherlachs „Malmö“ an einem Salatbouquette in Balsamico-Vinaigrette mit Senf-Dillsauce und kleinen Reibeplätzchen	11.50
Blattsalateder Saison in Balsamico-Vinaigrette, garniert mit geräucherten Forellenfiletstreifen und Sahnemeerrettig	9.50€
„Carpaccio“ Mariniertes Rinderfilet „hauchdünn“ geschnitten, mit Ruccola und Parmesanspänen garniert	11.90€

## Salatteller:

Salatcocktail „a la maison“ Knackige Blattsalate der Saison im bekömmlichen Haus-Dressing, garniert mit Tomaten, Gurken und Bohnen dazu Käse und Schinkenstreifen	11.90€
Salat „Brochette de Poulet“ Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Bohnen Ananas und Käsestreifen, garniert mit gegrillten Hähnchenbrust-Spießen in Süßer Chillisauce, und Hausdressing	13.90€
„Chefsalat“ Knackige Blattsalate der Saison im bekömmlichen Haus-Dressing mit Bohnen, Tomaten und Gurken , garniert mit gebratenen Champignons und Rinderfiletstreifen in Balsamico Glace	15.50€

## Hauptgänge:

„Cordon bleu vom Schwein“ knusprig gebraten auf Rahmcreme serviert mit Pommes frites und Salatteller	16.90€
Gebratene Maispouardenbrust „Robert“ mit Rosmarin im Speckmantel auf mediterranen Gemüse, Kräuter-Jus und Rosmarinkartoffeln	17.80€
Filetteller „zur Trompete“ Medaillons vom Rinder und Schweinefilet mit gebratenen Steinchampignons, Keniaböhnchen im Speckmantel, Grilltomate und Bratkartoffeln	17.90€
Schweinefiletmedaillons „Dijon“ in herzhafter Ganzkorn-Senfsauce, serviert mit Blumenkohlröschen und Bratkartoffeln	18.50€
Lammfilet „Provencale“ Zart gebratenes Lammfilet vom Grill mit vielen Kräutern raffiniert gewürzt, serviert auf Ratatouillegemüse dazu Rosmarinkartoffeln und Knoblauch-Jus	19.50€
Geröstete Schweinefiletspitzen „St.Germain“ in Rahmcreme mit frischen Champignons und großem Pfannen-Rösti dazu gemischter Salatteller	17.20€

Spanferkelkotelette „Traditionell“ zwei Spanferkelkoteletts vom Grill auf Wirsinggemüse in Rahm, serviert mit Malzbiersauce und Kroketten	17.50€
Kröstchen „nach Art des Hauses“ kleines Schweineschnitzel mit Salatbeilage, Pommes und Spiegelei	12.90€
Kalbsleber „Berliner Art“ Zart gebratene Kalbsleber, serviert auf Kartoffelschnee mit gebratenen Apfel und Zwiebelringen an Kalbsjus	16.50€
Schweinefiletmedaillons „Aveyron“ Medaillons vom Schweinefilet auf leichter Roquefort-Käsesauce mit Trauben und Birnenfilets serviert mit Kroketten und gemischtem Salatteller	17.10€
„Champignon Schnitzel“ Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Pommes frites und Salatteller	15.90€
Tournedos vom Angus-Rinderfilet „nach Burgunder Art“ in Rotweincreme mit gebratenen , Pilzragout Kroketten und Broccoli in Mandelbutter	18.90€
„Waldhüterschmaus“ Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Schinken und Rahmsauce sowie Käse überbacken serviert mit Pommes frites und Salatteller	16.90€
Zart gebratene Rinderfiletspitzen „Diable“ in bunter Pfefferrahmsauce serviert mit Broccoli in Mandelbutter und Gratin dauphinois	18.50€

### **Deftige Steaks**

Filetsteak „vom Angus Rind“	ca. 200g	23.50€
	ca. 300g	28.50€
Rumpsteak „vom Angus Rind“ ( mit Fettrand gebraten)	ca. 200g	19.50€
	ca.300g	24.50€

### **Hierzu empfehlen wir Ihnen folgende Beilagen:**

Kroketten, Bratkartoffeln, Pommes frites	2.90€
Hollandaise, Pfeffersauce, Rotwein-Charlottensauce	1.90€
Kräuterbutter	1.80€
Gebratene Champignons	3.50€
Geröstete Zwiebeln	3.50€
Bunter Gemüseteller	5.90€
Salatteller mit Balsamico-Vinaigrette	4.50€

## Aus Neptuns Reich

„Hummerkrabbenschwänze“ (8Stück) Knackige Hummerkrabben in Kräuterbutter gebraten mit Oliven, Peperoni und Tomaten auf Blattspinat gratiniert, serviert mit geröstetem Weißbrot	17.50€
„Pochiertes Lachsfilet“ aus dem Wurzelsud, serviert auf Lauchgemüse in Rahm anbei Kräuterkartoffeln	16.50€
Seefrische Seezungenfilets „Müllerin Art“ in Butter gebraten, serviert mit gedünsteten Zitronen- und Tomatenscheiben, dazu reichen wir Ihnen Petersilienkartoffeln und Salatteller der Saison	16.90€
Lachsfilet „Italia“ mit Tomaten, Oliven, Pesto und Mozzarella im dünnen Brickeig gebacken, serviert auf Hummersauce, dazu kleine Rösti's und Salatteller der Saison	18.90€
Edelfischteller „Trompete“ verschiedene Edelfischfilets vom Grill mit Scampispiß auf Weißweinsauce, serviert mit Salatteller der Saison und Butterkartoffeln	19.50€

## Vegetarisch

Große Gemüseplatte mit buntem Marktgemüse und gerösteten Champignons, nappiert mit Sauce Hollandaise serviert mit Rosmarinkartoffeln	14.80€
Gebackener Schafskäse „Griechischer Art“ Schafskäse mit Thymian, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten in Alufolie gebacken, serviert mit geröstetem Weißbrot und Salatteller	14.50€

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

## Für unsere kleinen Gäste

„Käpten Blaubär“ fünf Fischstäbchen mit Pommes frites, Ketschup und Majo	5.50€
„Donald Duck“ kleines Putenschnitzel mit Pommes frites, Ketschup und Majo	5.50€
„Biene Maja“ drei kleine Bockwurstchen mit Pommes frites, Ketchup und Majo	5.50€
„Bratmaxe“ fünf kleine Bratwurstchen mit Pommes frites, Ketchup und Majo	5.50€
„Räuberteller“ Du bekommst Teller und Besteck und nimmst Papa und Mamma was weg!	0.00€

## Dessert

Zart schmelzendes Cassis-Sorbet serviert auf mariniertem Salat von Erdbeeren und Orangen garniert mit weißem Schokoladen-Crunch und Pistazienhagel	6.70€
Glace au Grand Manier im Crêpes serviert, mit verschiedenen Fruchtsaucen und Schokogitter	7.50€
„Coup Danmark“ Köstliches Vanille-Eis mit lau warmer Schokosauce und Sahne	5.30€
Erdbeerbecher „Romanoff“ (nur in der Saison) Köstlich in Orangenlikör marinierte Erdbeeren serviert mit zart schmelzenden Vanille-Eis und geschlagener Sahne	6.90€
Rote Grütze mit Vanille-Eis, garniert mit geschlagener Sahne und gerösteten Mandeln	5.90€

## Diverse Eissorten zur Wahl

### Vanille, Schokolade, Erdbeere und Walnuss

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“**