

*Herzlich  
Willkommen*

*1909 - 2019*

Als vor 110 Jahren meine Uhrgroßeltern Ernst und Hermine Höcker am 1. Oktober 1909 die Gaststätte "ZUR LINDE" eröffneten wollte sich Hermine etwas dazu verdienen.

Ernst Höcker der „Baumeister“ verstarb im Jahr 1929 und Hermine führte von da an die Gaststätte alleine weiter. Mit gleichem Arrangement und der Liebe setzte sich auch ihre gleichnamige Tochter Hermine für das Wohlergehen der Gäste ein.

Vielen älteren Gästen ist die quirlige Wirtin, liebevoll „Herminchen“ gerufen noch in guter Erinnerung. Mit Ihrer Herzlichkeit und Freundlichkeit war sie von 1930 bis 1970 gut 40 Jahre die Seele des Hauses und bis über die Grenzen von Extertal bekannt.

Jürgen Richard, der den Betrieb 1973 übernahm, erkannte schnell, dass eine gute Mischung aus Pensionsbetrieb und Tagestourismus am meisten Erfolg versprach. Das Angebot wurde dementsprechend erweitert. Idyllische Wanderwege, Kutsch- und Planwagenfahrten, Wintersportmöglichkeiten mit Ski- und Schlittenliften und vieles mehr. Als Seminar- und Tagungshotel wird das Hotel Zur Burg Sternberg von Firmen und Organisationen aus ganz Deutschland geschätzt. Mitte 2014 firmierte Jürgen Richard das Hotel Zur Burg Sternberg noch in eine GmbH & Co. KG um. Ende 2015 verstarb er nach langer Krankheit.

Seit 2015 wird das Hotel in 4ter Generation durch Michael Richard der gemeinsam mit seiner Schwester Sabine in dem Betrieb aufgewachsen ist, als Geschäftsführer der Hotel Zur Burg Sternberg GmbH & Co. KG geführt.

Zusammen mit seiner Frau Daniela Richard gründete er Ende 2018 mit Baubeginn des neuen Seminarzentrums die „Sternberg Akademie“, die in der Zukunft einen weiteren Geschäftsbereich des Hotels abdecken soll.

Die **Sternberg Akademie** ist ein vom Hotel zur Burg Sternberg in Kooperation mit Partnern gegründetes Fort- und Weiterbildungsinstitut, das darauf abzielt, Seminare nachhaltig und erfolgreicher durchzuführen.

Die Nachhaltigkeit - auch beim Essen - steht im Einklang mit der Natur und soll in der natürlichen Umgebung zwischen Weserbergland und Teutoburger Wald die aus dieser Region stammenden Produkte und Ressourcen bewusst in den Vordergrund stellen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

Daniela und Michael Richard

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich  
Willkommen*

## *Suppen & Salate*

**Käse-Lauch-Suppe** € 6,50  
Cheese leek soup

**Fruchtige Tomatensuppe von der Strauchtomate** € 5,50  
Fruity tomato soup from the grape tomato

**Kraftbrühe mit Gemüseinlage und Nudeln** € 5,50  
Broth with vegetable inlay and noodles

**Kleiner gemischter Salat** Small mixed salad € 4,50

**Großer gemischter Salat** big mixed salad € 8,50

**dazu servieren wir Vinaigrette oder Joghurtdressing**  
to the salads we offer either Vinaigrette or yoghurt dressing

zu den Salaten empfehlen wir ... in addition we recommend ...

- **Käse und Schinkenstreifen** Cheese and ham strips € 2,50
- **gebratene Hähnchenbruststreifen** fried chicken breast strips € 3,50
- **kross gebratenen Zander** crispy fried zander € 4,20

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich  
Willkommen*

## *Klassiker*

### **„Kutscherteller“**

Schweineschnitzel

mit Spiegelei an Salatbouquett

dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

€ 12,50

Small pork escalope with fried egg on salad bouquet and fried potatoes with onions and bacon

### **„Der Beifahrer“**

Schweineschnitzel mit Pommes Frites rot/weiß

€ 9,70

Pork schnitzel with french fries red / white

### **„Sternberg Teller“**

dreierlei Medaillons

von Schwein, Rind und Pute

mit Mandel-Brokkoli und Bratkartoffeln

Sauce nach Wahl

Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Café de Paris Butter

€ 15,50

Three medallions of pork, beef and turkey with almond broccoli and fried potatoes sauce of your choice

Pepper sauce, Bernaise sauce, Café de Paris butter

### **„Sternberger Schnitzel“**

mit frischen Kräuter-Champignons

dazu Krautsalat und Pommes Frites

€ 14,50

"Sternberger Schnitzel" with fresh herbal mushrooms and coleslaw

Nähere **Informationen**  
**über Allergien** oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



Herzlich  
Willkommen

## Burger & Wild

### „Kutscher-Burger“

Saftiges Rindfleisch im Sesambrötchen,  
mit Snacksauce, Ketchup, frischen Strauchtomaten,  
Salatgurke und Zwiebelringen

€ 11,80

Juicy beef in sesame bun, with snacksauce and ketchup, fresh vine tomatoes, Cucumber and onion rings

### „Sternberg-Burger“

Saftiges Rindfleisch im Sesambrötchen  
mit hausgemachten Relish, Bacon  
und Spiegelei und roten Zwiebelstreifen

€ 12,80

Juicy beef in sesame bun with homemade relish, bacon and fried egg and red onion strips

### „Linderhofer-Burger“

Hähnchenbrust im Sesambrötchen  
mit Gurke, Tomaten, Pilzen und Barbecuesauce

€ 12,50

Chicken breast in sesame bun with cucumber, tomatoes, mushrooms and barbecue sauce

Zu den Burgern servieren wir wahlweise

Pommes frites, Wedges, Bratkartoffeln

For the burgers we serve you golden yellow fries, wedges or fried potatoes

### Wildgulasch

mit Butterspätzle und gefüllter Preiselbeer-Birne

€ 15,20

Wild goulash with butter spaetzle with cranberry pear stuffed with it

### Sternberger Wildschweinlachs

mit Rotkohl, Röstitaler und Wildsauce

€ 18,70

Sternberger wild boar salmon with red cabbage, fried rösti and wild boar gravy

Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich  
Willkommen*

*Der Küchenchef empfiehlt*

### **Schweinenackensteak**

mit Schmorzwiebeln

und Speckbohnenröllchen

€ 15,00

Pork neck steak with braised onions and bacon bean rolls

### **Hähnchenbrust**

Gefüllt mit Trockentomaten und Fetakäse

auf Tomatensalsa

€ 13,90

Chicken breast filled with dried tomatoes and feta cheese on tomato salsa

### **„Chefteller“**

#### **Filet vom Argentinisches Rind**

medium gebraten und in Medaillons aufgeschnitten,

am Salatbouquett mit Dijon-Senf-Sauce,

Pommes Frites, Kräuterbutter und Brot serviert

€ 21,00

Filet of Argentine beef medium fried and cut into medallions, served on a salad bouquet with Dijon mustard sauce, French fries, herb butter and bread

Zu den Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise goldgelbe Pommes frites, Wedges oder Bratkartoffeln

Among the classics we serve you either golden fries, wedges or fried potatoes

### **Kross gebratener Rotbarsch**

mit Blattspinat, Weißweinsauce und Salzkartoffeln

€ 15,90

Crossed roasted redfish with spinach leaves, white wine sauce and boiled potatoes

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

*Stand: 19.01.2019*



Herzlich  
Willkommen

## Steaks nach Maß

### „Sternberger Steaks“

mit Sauce nach Wahl

Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Café de Paris Butter

"Sternberger Steaks" with pepper sauce, sauce Bernaise, Café de Paris Butter

Schweinefilet pork tenderloin

180 g

€ 16,50

Rinderroastbeef beef sirloin

200 g

€ 19,50

300 g

€ 24,50

Rinderfilet Steak Beef fillet steak

200 g

€ 22,50

300 g

€ 32,00

Bitte wählen Sie Ihr Gemüse & Ihre Beilage

Zwei Komponenten sind inklusive, jede weitere

€ 2,50

Please choose your vegetables & your garnish. Two components are included, each additional

- Krosse Bratkartoffeln - Krosse fried potatoes
- Ofenkartoffel mit Sour Cream - Baked potato with sour cream
- Pommes frites oder Wedges - French fries or wedges
- Gebratene Zucchinischeiben - Fried zucchini slices
- Beilagensalat oder Speckbohnen - Side salad or bacon beans

Nähere **Informationen**  
über **Allergien** oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



Herzlich  
Willkommen

## Arabisch-Orientalisch

### Gefüllte Pute

14,90€

mit Käse, Champignons, Sesamsahnesoße,  
Gemüse und Tagliatelle Nudeln

ديك رومي

ديك رومي محشي جبنة وفطر وكريمة مع معكرونة فوتوتشيني وخضار

### Vegetarisch arabischer Burger

10,40€

Kräuter Omelett im Sesambrötchen  
mit Gegrillte Aubergine, Tomate, Gurke und Eisbergsalat  
dazu Pommes oder Wedges

همبرغر عربي نباتية مع متبل

وبندورة وخيار وخس مع بطاطا أو ويدجيز همبرغر عربي نباتي

### Rindfleischpasteten

16,60€

mit Gemischte Salate und Rosmarinkartoffeln  
dazu Humussoße

الجبيل مع حمص

معجنات باللحمة معجنات باللحمة مع سلطة وبطاطا بعشبة اكليل

### Scholle

15,50€

mit arabischen Gewürzen mit Zitronensahnesoße  
dazu gestreifte Gemüse und Petersilienkartoffeln

بطاطا بالبقدونس

سمك موسسمك موسى مبهز مع كريمة الليمون وخضار مقطوع و

Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich  
Willkommen*

*Ritterzungen*

## **Varianten der Pizzazunge mit**

Variants of the pizza tongue with

- **Frühlingslauch, Zwiebeln und geriebenen Käse überbacken**  
Variants of the pizza tongue with
- **Deftig mit Kräuterbutter, Champignon und Käse**  
Hearty with herb butter, champignon and cheese
- **Frisch mit Schinken und Champignon**  
Fresh with ham and mushroom
- **Vegetarisch mit Blattspinat**  
Vegetarian with spinach leaves
- **Arabisch mit Rindfleischstreifen**  
Arabic with beef stripes
- **fruchtig mit Apfel, Zimt und Zucker**  
with apple, cinnamon and sugar

**einfache normale Portion**

simple normal portion

**€ 8,70**

**doppelte große Portion**

double large portion

**€ 12,80**

*Nähere **Informationen**  
über **Allergien** oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

*Stand: 19.01.2019*





*Herzlich  
Willkommen*

*Hausgemacht & Vegetarisch*

**Haugemachte Kartoffelrösti**

mit Räucherlachsrose

Smoked potato rösti with smoked salmon rose

€ 7,20

**Hausmacher Sülze**

mit Bratkartoffeln und Remoulade

Homemade brawn with fried potatoes and remoulade

€ 9,40

**Hausgemachte Kräuterwaffel**

mit gebackenen Champignon

und zweierlei Dips am Salatbukett

Herb waffle with baked mushrooms and two dips on salad bouquet

€ 8,20

**Tagliatelle mit Tomatensauce**

Tagliatelle with tomato sauce

€ 6,70

Feine **Tagliarini** mit Gemüse,

Frischkäsesauce und gehobeltem Parmesan

Fine tagliarini with vegetables, cream cheese sauce and Parmesan shavings

€ 12,20

**Veganes Gemüse-Pilzpfännchen**

auf Tomatensalsa

Vegan vegetable mushroom pans on tomato salsa

€ 11,70

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

*Stand: 19.01.2019*



*Herzlich  
Willkommen*

## *Kleinigkeiten & Dessert*

### **Käseauswahl mit Trauben**

und Feigensenf

Cheese selection with grapes and fig mustard

€ 7,20

### **Chicken Nuggets**

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayo

Chicken nuggets with french fries, ketchup or mayo

€ 5,90

### **Portion Pommes**

mit Ketchup und / oder Mayo

French fries with ketchup and / or mayo

€ 4,20

### **Crepes mit karamelisierten Äpfeln**

und einer Kugel Vanille-Eis

Crepes with caramelized apples and a scoop of vanilla ice cream

€ 5,90

### **Schoko-Küchlein an Fruchtspiegel**

mit einer Kugel Vanille-Eis

Chocolate cakes on fruit slices with a scoop of vanilla ice cream

€ 6,90

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

*Stand: 19.01.2019*



*Herzlich  
Willkommen*

*Buffet*

### *Frühstücksbuffet*

Jeden Montag bis Freitag 6.30 - 10.00 Uhr  
Jeden Samstag und Sonntags 7:30 - 10.00 Uhr

Wir servieren

Kaffee, Tee und verschiedene Säfte

Butter, Brot, Brötchenauswahl

Aufschnitt und Käse

Eierspeisen, Speck kross gebraten

Quark und Joghurt,

verschiedene Konfitüren

Cornflakes, Müsli, Obst ...

€ 12,50

### *Brunchbuffet*

bestehend aus einem Anteil Frühstücksbuffet und einem Anteil  
Lunchbuffet

auf Anfrage von 10:30 – 13:00 Uhr

€ 27,50

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



Bitte beachten Sie unsere AGBs

VII. Mitbringen und Mitnehmen von Speisen und Getränken

*Herzlich  
Willkommen*

## *Schlemmerbüffet*

### **Jeden Sonntag**

12.00 Uhr - 14.00 Uhr

oder

### **Montag bis Samstag** auf Voranmeldung

ab 4 Personen als Tischbüffet

ab 20 Personen als Schlemmerbüffet

€ 21,00

Für **Feiertage** gelten spezielle Büffetpreise

Bitte reservieren Sie vor.

Büffetpreise für Kinder

bis 4 Jahre frei

bis 14 Jahre

€ 12,00

## *Feiern, Catering & Bankett*

Bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Besprechungstermin.

Gerne stellen wir Ihnen ein Büffet Ihrer Wahl zusammen

oder Sie lassen sich von unserer Menükarte inspirieren.

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich  
Willkommen*

*Kaffee & mehr*

**Kaffee**

Tasse Kaffee € 2,40

Pott Kaffee € 2,90

**Koffeinfreier Kaffee**

Tasse € 2,40

Pott € 2,90

**Kaffee - Spezialitäten**

Cappuccino € 2,90

Espresso € 2,60

Milchkaffee € 3,50

Latte Macchiato € 3,50

**Tee**

Rooibos € 2,40

Rooibos Vanille € 2,40

Schwarz € 2,40

Starker Ostfrieese € 2,40

Früchtemischung € 2,40

Pfefferminze € 2,40

Kräuter € 2,40

**Becher Schokolade** € 2,90

mit Sahne € 3,50

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich  
Willkommen*

## *Getränke*

### *Fitness + Energie*

#### **Sternbergschorle**

Bad Meinberger Sportiv mit

Niehoffs Johannisbeernektar <sup>(3)</sup>

0,3 l € 2,80

### *Säfte von Gut Eden*

Apfelsaft

0,2 l € 2,60

Orangensaft

0,2 l € 2,60

Multivitamin Nektar

0,2 l € 2,60

### *Säfte von Niehoffs Vaihinger*

Traubensaft

0,2 l € 2,80

Johannisbeersaft

0,2 l € 2,80

Nähere **Informationen**  
**über Allergien** oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich  
Willkommen*

## *Getränke*

### **Mineralwasser**

Fl. Westfalen Born  
classic & naturell

0,25 l € 2,20

0,75 l € 4,50

### **Erfrischungsgetränke**

Coca Cola <sup>(1)(2)(6)</sup>

0,3 l € 2,60

Coca Cola Light <sup>(1)(2)(3)(6)</sup>

0,3 l € 2,60

Fanta <sup>(2)</sup>

0,3 l € 2,60

Spezi <sup>(1)(2)(3)</sup>

0,3 l € 2,60

Zitronensprudel <sup>(3)</sup>

0,3 l € 2,60

### *Schweppes...*

Bitter Lemon <sup>(4)</sup>

0,2 l € 2,80

Tonic Water <sup>(4)</sup>

0,2 l € 2,80

Ginger Ale <sup>(4)</sup>

0,2 l € 2,80

Nähere **Informationen**  
**über Allergien** oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich  
Willkommen*

## *Biere*

### **Vom Fass...**

Königs-Pilsener	0,3 l	€ 2,70
Detmolder Landbier	0,3 l	€ 2,70
Detmolder Pils	0,3 l	€ 2,70
Detmolder Hefeweizen	0,5 l	€ 4,40
Alster	0,3 l	€ 2,70
Schmutziges	0,3 l	€ 2,70

### **Bier-Spezialitäten aus der Flasche**

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,40
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	€ 2,80
Vitamalz	0,33 l	€ 2,80
Thusnelda – Detmolder Bügel	0,33 l	€ 2,80

Nähere **Informationen**  
**über Allergien** oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019





*Herzlich  
Willkommen*

## *Weine & Scharlen*

### **Schankweine rot**

Dornfelder, Qu. b. A.,

trocken oder halbtrocken	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

St. Barthelmeh

Merlot delle Venezie, trocken	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 19,50

Coteaux du Languedoc

Französischer Rotwein, trocken	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 20,50

Ingelheimer Kaiserpfalz

Portug. Rotwein, lieblich	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 19,50

Nollen Erben

Portug. Weißherbst, Qu. b. A. halbtrocken	0,25 l	€ 5,50
	Fl. 1,0 l	€ 19,50

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

*Stand: 19.01.2019*



*Herzlich  
Willkommen*

## *Weine & Scharlen*

### **Schankweine weiß**

Dirmsteiner Schwarzerde

Scheurebe, Qu. b. A., lieblich

0,25 l € 5,50

Fl. 1,0 l € 20,50

Dirmsteiner Schwarzerde

Silvaner, Qu. b. A., trocken

0,25 l 5,50

Fl. 1,0 l € 20,50

Freiburger

Weißer Burgunder, Qu. b. A., trocken

0,25 l € 6,10

Fl. 1,0 l € 23,50

St. Bartelmeh

Chardonnay delle Venezie, trocken

0,25 l € 5,50

Fl. 1,0 l € 20,50

St. Bartelmeh

Pinot Grigio delle Venezie, trocken

0,25 l € 6,10

Fl. 1,0 l € 23,50

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

*Stand: 19.01.2019*



*Herzlich  
Willkommen*

## *Spiritoosen*

### **Aquavit**

Malteser 2cl	€ 3,00
Linie Aquavit 2cl	€ 3,50

### **Digestif**

Jägermeister 2cl	€ 3,50
Ramazotti 2cl	€ 3,50

### **Whisky**

Jim Beam 2cl	€ 3,50
--------------	--------

### **Weitere...**

Wodka Gorbatschow 2cl	€ 3,00
Sambuca Molinari 2cl	€ 3,50
Barcadi Rum „weiß“ 2cl	€ 3,00

### **Obstbrände**

Grappa Trentino 2cl	€ 3,50
Williams Birne 2cl	€ 3,50
Obstler Altehof 2cl	€ 3,00
Hausschnaps 2cl	€ 2,50
Marillenbrand 2cl	€ 2,50

Nähere **Informationen**  
**über Allergien** oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“

Stand: 19.01.2019



*Herzlich  
Willkommen*

*Für Genießer*

### Schöttker's Aperitifs ...

Martini weiß 5 cl	€ 3,90
Sherry Medium 5 cl	€ 3,90
Sherry Dry 5 cl	€ 3,90
Hugo 0,2 l	€ 4,20
Aperol 0,2 l	€ 4,90
Campari	
Orange 0,2 l	€ 4,90
Soda 0,2 cl	€ 4,20

### Longdrinks

Gin Tonic	€ 4,90
Whiskey Cola	€ 4,90
Bacardi Cola	€ 4,90

### Sekt

Piccolo 0,2 l	€ 5,00
Flasche 0,75 l	€ 18,00

### Spezialitäten aus der Region

Kutscher Schluck 2 cl	€ 2,20
Lippischer Wacholder	
Hexenschluck 2 cl	€ 2,50
Premium Kräuterlikör	
Extertaler 2 cl	€ 2,50
Halbbitter	

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019



*Herzlich  
Willkommen*

*Lippische Kaffeetafel*

**Butterwaffel**

mit heißen Kirschen

oder mit Bourbon-Vanille-Eis

€ 4,60

**Crepe**

gefüllt mit Schokoladen-Creme

€ 4,20

oder mit Zimt-Kirschen

€ 4,50

**Warmer Apfelstrudel**

mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis

€ 4,50

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

*Stand: 19.01.2019*



*Herzlich  
Willkommen* *à la carte*  
*für Halbpensionsgäste*

**Suppe und** Soup and

**Hausmacher Sülze**

mit Bratkartoffeln und Remoulade

Homemade brawn with fried potatoes and remoulade

**Schweineschnitzel mit Spiegelei**

Bratkartoffeln, Zwiebeln und Speck

Pork schnitzel with fried egg fried potatoes, onions and bacon

**Kräuterwaffel**

mit gebackenen Champignon und zweierlei Dips

Herb waffle with baked mushroom and two dips

**Veganes Gemüse-Pilzpfännchen auf Tomatensalsa**

Vegan vegetable mushroom pans on tomato salsa

**Chicken Nuggets (für die Kids)**

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayo

Chicken nuggets (for the kids) with french fries, ketchup or mayo

**Tagliatelle mit Tomatensauce**

**oder**

**Burger** mit saftigem Rindfleisch im Sesambrötchen,  
mit Snacksauce, Ketchup, frischen Strauchtomaten,  
Salatgurke, Zwiebelringen und Pommes

Burger with juicy beef in sesame bun, with snacks sauce, ketchup, fresh tomatoes, cucumber,  
onion rings and fries

*Nähere Informationen  
über Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösende Stoffe in  
Speisen und Getränken  
finden Sie in unserer  
Informationsmappe  
„Allergen-Ratgeber“*

Stand: 19.01.2019

