



Moin Moin und Herzlich Willkommen im Restaurant Esszimmer

Sie finden bei uns eine Auswahl aus deutscher, internationaler und vegetarisch/ veganer Küche. Wir legen viel Wert auf gute Qualität und beziehen unsere Waren überwiegend von örtlich ansässigen Anbietern.

Alle unsere Speisen werden mit viel Liebe und Engagement stets frisch zubereitet. Sollte es daher einmal länger dauern bis Sie Ihr Essen serviert bekommen, gerade wenn unser Restaurant gut besucht ist, so bitten wir Sie um Verständnis.

Über unsere Getränkeauswahl haben wir uns Gedanken gemacht. Das Sortiment ist kleiner als üblich, bietet Ihnen jedoch die Möglichkeit regionale Getränke zu probieren:

So bieten wir unter anderem Fritz Erfrischungsgetränke, Voelkel Bio Säfte, Voelkel Bio Zisch und Viva Con Aqua Wasser an.

Alle unsere Weine sind klassifizierte Bio Weine.

Genießen Sie ein paar schöne Stunden in gemütlicher Atmosphäre; ganz nach dem Motto reinkommen, wohl fühlen und gut essen.

In den Sommermonaten lädt unser Biergarten (eine grüne Oase hinter dem Haus) zum Verweilen ein.

Gerne richten wir auch Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmationen, Weihnachtsfeiern, Trauerkaffee etc. aus.

Sprechen Sie uns gerne hierzu an.

Vorspeisen / Appetizer

Brokkolisuppe mit Baguette ^{A,G} <i>Broccoli soup with baguette</i>	5,50€
Herzhafte Tomatensuppe mit Shrimps & Baguette ^{A, B} <i>Tomato soup with shrimps & baguette</i>	6,90€
Currysuppe mit Kokosnussmilch, Sahnehaube & Baguette ^A (auch vegan möglich) <i>Curry soup with coconut milk, cream hood & baguette</i>	5,90€
Gebackener Hirtenkäse mit Tzaziki oder Sourcreme, Salatbeilage & Baguette ^{A, C, G, J} <i>Baked cottage cheese with tzaziki or sour cream, salad & baguette</i>	10,50€
Gebackener Mozzarella im Lachsmantel mit Tzaziki oder Sourcreme, Salatbeilage & Baguette ^{A, D, G, J} <i>Baked mozzarella in a salmon coat with tzaziki or sour cream, salad & baguette</i>	12,50€
Heiße Ziege Ziegenkäse auf Baguette mit Feigen-Honig-Senf-Sauce gratiniert und Salatbeilage ^{A, G, J} <i>Goat cheese on a baguette gratinated with fig-honey-mustard sauce and salad</i>	11,90€
Antipasti Zucchini, Aubergine, Champions, Paprika, Peperoni, Oliven, Käse <i>Zucchini, aubergine, champions, paprika, peperoni, olives, cheese</i>	klein 7,90€ groß 11,90€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Salate / Salads

Salat Esszimmer mit gebratenen Lamm- o. Rinderstreifen, Hirtenkäse, Oliven & Baguette ^{A,9,3,11, J} <i>Salad with lamb or beef stripes, cottage cheese, olives & baguette</i>	14,20€
Salat Pute mit gebratenen Putenbruststreifen, Champignons & Baguette ^{A, J} <i>Salad with fried turkey breast strips, mushrooms, house dressing & baguette</i>	12,90€
Salat Vegesack mit Räucherlachs, Shrimps, Fetakäse, Gorgonzola, Walnüssen & Baguette ^{A, D, G, H2, J, 9} <i>Salad with smoked salmon, shrimps, feta cheese, gorgonzola, walnuts & baguette</i>	14,20€
Salat Scampi mit gebratenen Scampi, Knoblauchdip & Baguette ^{A, D, J, G} <i>Salad with fried scampi, garlic dip & baguette</i>	15,20€
Tomaten-Mozzarellasalat & Baguette ^{A, G, J} <i>Tomato Mozzarella salad & baguette</i>	9,50€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Vegan & Vegetarisch / Vegan & Vegetarian

-  Zucchini Spaghetti in einer Gemüse-Tomatensauce (vegan) 11,50€
Zucchini spaghetti in a vegetable tomato sauce
-  Gemüsereispfanne
Gemüse der Saison gemischt mit Reis (vegan)^A 11,90€
Seasonal vegetables gratinated mixed with rice
-  Weizenmaismehltortillas gefüllt mit Gemüse:
Paprika, Zwiebeln, Mais & Bohnen
in pikante Tomatensauce, mit Salsadip (vegan)^A 11,90€
Corn flour tortillas filled with vegetables: bell peppers, onions, corn & beans
-  Buddha-Bowl mit Quinoa oder Reis
mit verschiedenem Gemüse der Saison (vegan)^A 11,90€
Buddha-Bowl with quinoa or rice and different seasonal vegetables
-  Pasta Aglio e olio
Spaghetti in Olivenöl
mit frischen grünen Oliven & Chilli, Knoblauch (vegan)^A 11,60€
Spaghetti in olive oil with fresh green olives, fresh chili, garlic
-  Mango-Kokos-Tagliatelle
in fruchtiger Curry-Mango-Kokos-Sauce & Mangowürfel (vegan)^A 12,20€
Noodles in a curry-mango-coconut sauce & mango cubes
-  Erbsenpasta Napolitano
mit Oliven, Paprika, Champignons, Tomaten & Knoblauch (vegan) 12,20€
Peas-Noodles with olives, paprika, mushrooms, tomatoes & garlic

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Pasta

- Pasta nach Art des Hauses**
gemischte Nudeln mit Paprika in Tomatensauce, Putenbruststreifen
pikant oder extra scharf^{A, G} 12,40€
Mixed noodles with bell peppers in tomato sauce with turkey breast stripes
- Lachs-Pasta**
Pasta in Käse-Sahne-Sauce, Champignons, Shrimps &
Räucherlachsstreifen^{A, D, G} 13,90€
Noodles in a cheese-cream sauce, mushrooms, shrimps & smoked salmon stripes
- Pasta mit Lammstreifen**
Nudeln mit Lammstreifen & frischem Gemüse in Tomatensoße
& Grana Padano Käse^{A, G, 9} 14,90€
*Noodles with lamb stripes, fresh vegetables in tomato sauce & grated
Grana padano cheese*
- Curry-Mango-Tagliatelle**
in fruchtiger Curry-Mango-Sauce & Mangowürfel mit Putenstreifen^{A, G} 13,90€
Noodles in a curry-mango sauce & mango cubes with turkey breast stripes
- Spaghetti Scampi**
Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch mit gebratenen Scampi & Salat 16,60€
Spaghetti in olive oil, garlic with fried scampi & salad

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Aufläufe / Casserole

Gemüseauflauf „a la Billi“

mit Kartoffeln Brokkoli, Blumenkohl, Champignons und Paprika
in Tomaten-Sahne-Sauce mit Käse überbacken^G

12,80€

Vegetable bake with potatoes, broccoli, cauliflower, mushrooms and bellpeppers in a tomato-cream sauce with cheese gratinated

Curry-Hawaii-Gratin

Nudeln, Ananas, Schinken und Champignons
in Curry-Sahne-Sauce mit Käse überbacken^{A, G}

12,20€

Noodles with pineapple, ham und mushrooms in a curry-cream sauce with cheese gratinated

Auflauf „Nordmeer“

Nudeln, Lachsstreifen, Shrimps & Champignons
in Käse-Sahne-Sauce mit Käse überbacken^{A, D, G}

14,50€

Noodles with salmon stripes, shrimps and mushrooms

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Fisch / fish

Kabeljaufilet mit Käse-Walnusskruste auf Senfsoße mit Bratkartoffeln & Salat ^{D, H2, J} <i>Codfish filet stuffed with cheese in walnut crust on a mustard sauce with roasted potatoes & salad</i>	16,20€
Frische Dorade mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Kräutersauce ^{D, G} <i>Sea bream with rosemary potatoes, grill vegetables & herb sauce</i>	18,60€
Pannfisch mit Bratkartoffeln mit hausgemachter Remoulade & Salat ^{C, D, J} <i>Pan fish with roasted potatoes with homemade remoulade & salad</i>	14,50€
Bremerhavener Küstenschmaus Bratkartoffeln, Ei, Räucherlachs, Shrimps & Salat ^{B, C, J} <i>Roasted potatoes, egg, shrimps and salad</i>	14,50€
Gambas mit Gemüsebratkartoffeln und Beilagensalat & Knoblauchdip ^{A, B, C, J} <i>Gambas with lukewarm potato salad or garnish salad & garlic dip</i>	19,90€
Gambas-Platte (ab 2 Personen) mit Gemüsebratkartoffeln und Beilagensalat, Knoblauchdip ^{A, B, C, J} <i>Gambas-platter with lukewarm potato salad or garnish salad & garlic dip</i>	38,90€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Fleischgerichte / Meat Courses

Rumpsteak

mit Bratkartoffeln oder Pommes, gegrillte Prinzessbohnen
& Kräuterbutter oder Pfeffersauce ^{A, A3, C, F, J, I, G}

23,50€

Rumpsteak with roasted potatoes or fries, grilled princess beans and herb butter or peppersauce

Ladysteak

feinstes Rindersteak mit gebratenen Zwiebeln, Champignons
und Paprika & Kräuterbaguette ^{A, G}

19,90€

Finest beef steak with fried onions, mushrooms, bell peppers & baguette with herb butter

Adria-Teller

Rumpsteak mit Hirtenkäse gefüllt, Djuvecreis
Pommes frites & Sopskasalat ^G

24,50€

Rumpsteak stuffed with cottage cheese, djuvec rice, fries & sopskasalat

Gourmetteller flambiert

dreierlei Fleischsorten (Rind, Pute & Lamm)
mit Speckstreifen, Djuvecreis & Pommes frites, Salat ^{G, J}

26,90€

Three different kinds of meat (beef, turkey and lamb) with stripes of bacon, djuvec rice, fries and salad

Putensteak „Bali“

feinstes Putensteak an einer fruchtigen Currysauce,
mit gebackener Ananas, Banane & Reis ^G

17,20€

Finest turkey steak on a fruty curry sauce with baked pineapple, banana & rice

Rindergeschnetzeltes „Züricher Art“

Rinderfleischstreifen mit Champions, Zwiebel & Paprika
in einer Sahne-Senf-Sauce mit Reis oder Rösti & kleinem Salatteller ^{G, J}

18,90€

Beef stripes with mushrooms, onions & bellpepers in a cream-mustard sauce with rice or rösti & a small salad

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln o. Pommes, Zitrone & Salat ^{A, C, G, J} 21,50€
Veal cutlet with roasted potatoes or fries, lemon & salad

Schnitzel Wiener Art

Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln o. Pommes & Salat ^{A, C, G, J} 15,90€
Pork cutlet with roasted potatoes or fries & salad

Schnitzel Esszimmer

Schnitzel von der Pute an einer Pfeffersauce
mit Rosmarinkartoffeln & Brokkoli ^{A, A3, C, F, G, J} 16,90€
Turkey cutlet on a pepper sauce with rosemary potatoes & broccoli

Gourmetplatte (ab 2 Personen)

verschiedenes Fleisch (Rind, Pute, Lamm & Schnitzel)
mit Speckstreifen, Djuvecreis & Pommes frites, Salat ^{G, J} 49,90€
*Different kinds of meat (beef, turkey, lamb & cutlet) with
stripes of bacon, djuvec rice, fries & salad*

Mixplatte Esszimmer (ab 2 Personen) - Lassen sie sich überraschen eine Platte nach Art des Hauses

(mit Fisch, Fleisch, Beilagen & Salat) ^{A, B, C, D, G, J} 58,90€
Let yourself be surprised by a platter for two - (with meat, fish & salad)

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Für Kinder / For Children

Hausgemachte Putennuggets mit Pommes, Mayonnaise & Ketchup <i>Homemade turkey nuggets with fries, mayonnaise & ketchup</i>	6,50€
Spaghetti mit Tomatensoße & geriebenem Grana Padano <i>Spaghetti with tomato sauce & grated grana padano cheese</i>	5,00€
Fischstäbchen mit Pommes <i>Fish sticks with fries</i>	5,50€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Nachtisch / Sweets

Himbeer-Panna Cotta Pfannkuchen, Vanilleeis & Sahne^{A, C, G} <i>Raspberry-panna cotta pancakes with vanilla icecream & cream</i>	6,20€
Limetten-Käsekuchen mit Erdbeeren im Glas^{A, G} <i>Lime-cheesecake with strawberries in a glass</i>	6,20€
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne^G <i>Red fruit slightly, stewed and thickened jelly with strawberries, cherries, red an blackcurrant with vanilla icecream and cream</i>	5,90€
Kokos-Himbeer-Dessert (vegan) <i>Coconut-Raspberry-dessert (vegan)</i>	6,90€
Schoko-Lava-Cake - Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis^{A, C, G} <i>Chocolate cake with a liquid core & vanilla icecream</i>	6,20€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Getränke / Beverages



Alkoholfreie Getränke / Lemonades

fritz kola ^{4,12} zuckerfrei ^{4,5,12} mischmasch ^{4,12} Orange Apfel-Kirsch	0,33l	2,80€
Vökl BioZisch Rhabarber Blutorange Himbeer-Cassis Bitter Lemon	0,33l	2,80€

Wasser / Water

Viva con Aqua / medium / still	0,33l	2,80€
	0,75l	5,50€

Säfte / Fruit Juices

Orangendirektsaft, bio	0,2l	3,00€
Apfelsaft, naturtrüb, bio	0,2l	3,00€
Als Saftschorle	0,3l	3,00€
	0,4l	4,00€

Schon mal probiert?

Julischka - Slivovitz gemixt mit einem süßen Birnenlikör.....2cl 3,00€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Aperitif

Aperol Spritz	0,4l	7,50€
Hugo	0,4l	7,50€
Campari Orangensaft ⁴	0,4l	7,50€
Martini Bianco/ Dry / Rosso	5cl	3,50€
Sherry medium / dry	5cl	3,50€
Pastis ⁴	5cl	4,50€

Bier / Beer

Beck's Beck's alkoholfrei Beck's Green Lemon Alster	0,33l	3,00€
	0,5l	4,60€
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei hell dunkel	0,5l	4,60€
Vita Malz	0,33l	2,50€

Digestiv

Averna	29%	2cl	3,00€
Ramazotti	30%	2cl	3,00€
Grappa	37,5%	2cl	3,00€
Sambucca	40%	2cl	3,00€
Linie Aquavit	41,5%	2cl	3,00€
Jubiläumsaquavit	42%	2cl	3,00€
Obstler	37,5%	2cl	3,00€
Bailey's	17%	4cl	4,50€
Amaretto	28%	4cl	4,50€
Whisky Hausmarke	40%	2cl	6,50€
Cognac Hausmarke	40%	2cl	4,60€
Slivovitz	45%	2cl	3,50€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Weine / Wine

Weißwein / white wine

Grauburgunder		0,2l	5,60€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken		0,5l	13,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche	0,75l	18,90€
<i>Vollmundig, kräftiger Körper, guter Essensbegleiter</i>			
Chardonnay		0,2l	5,60€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken		0,5l	13,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche	0,75l	18,90€
<i>Angenehmer Geschmack von Ananas und Mango, feine Früchte in Nase und Gaumen, milde Säure</i>			
Sauvignon Blanc		0,2l	5,60€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken		0,5l	13,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche	0,75l	18,90€
<i>Frische grüne Früchte, etwas Apfel und Sternfrucht, Stachelbeere im Abgang</i>			
Leichtsinn		0,2l	5,60€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken		0,5l	13,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche	0,75l	18,90€
<i>Leicht bekömmlich, frische Nuancen von exotischen Früchten: Aprikose, Ananas, Mango</i>			

Rosewein / rose wine

Rose		0,2l	5,60€
Mas Lunette, trocken, bio		0,5l	13,50€
Frankreich, Pay d'Oc, Languedoc-Roussillon	Flasche	1,0l	25,50€
<i>Duftig, beerig, cremig, mit einem Hauch von Sommerwiese Ein bisschen frisches Gras. Her mit dem warmen Wasser.</i>			

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Rotwein / red wine

Merlot		0,2l	5,60 €
Belcante Merlot, trocken, bio		0,5l	13,50€
Frankreich, Pay d'Oc, Languedoc-Roussillon	Flasche	1,0l	25,50€
<i>Würziger, dunkler Merlot, mit mediterraner Konzentration. Süßkirschen und saftige, kräftige Noten bilden seinen vollen Körper</i>			

Tempranillo		0,2l	5,60€
Manchito Tinto, trocken, bio		0,5l	13,50€
Spanien, La Mancha	Flasche	1,0l	25,50€
<i>Vollfruchtig, saftiger Auftritt von Veilchen und Brombeeren. Unkompliziert aber mit Charakter.</i>			

Chianti		0,2l	5,60€
Canta Ridge Chianti, trocken, bio		0,5l	13,50€
Italien, Toscana	Flasche	0,75l	18,90€
<i>Stoffiger Wein mit kirschiger Fülle und deutlicher Würze. Tragende frische Säure, welche den Wein lang und lebendig lässt</i>			

sekt / sparkling water

Vernissage brut Sekt		0,1l	3,00€
trocken, bio		0,2l	6,00€
Deutschland, Pfalz	Flasche	0,75l	21,00€
<i>Frischer trockener Sekt, schönes fruchtiges Bouquet. feine Aromen von frischen Früchten, geschmeidig und feinperlig</i>			

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.



Heiße Getränke / hot beverages

Cafe Crema Kaffee ¹²	2,40€
Becher Tee bio (Grün/ Pfefferminz/ Kräuter/ Roibusch/ Darjeeling)	2,50€
Espresso ¹²	2,20€
Doppelter Espresso ¹²	3,80€
Espresso Macchiato	2,60€
Cappuccino ¹²	2,80€
Latte Macchiato ^{12,G} Milchkaffee ^{12,G}	3,50€
Heisse Schokolade mit Sahne ^{12,G}	3,50€

Zusatzstoffdeklaration für Speisen & Getränke:

1~Antioxidationsmittel, 2~Geschmacksverstärker, 3~geschwärzt, 4~mit Farbstoff, 5~mit Süsstoff, 6~mit Nitritpökelsalz, 7~chininhaltig, 8~gewachst, 9~mit Phosphat, 10~mit Schwefeldioxid, 11~ Konservierungsstoff, 12~koffeinhaltig, 13~mit Milcheiweiß, 14~enthält eine Phenylalaminquelle, 15~Taurin

Allergene

A~Gluten, A1~Roggen, A2~Hafer, A3~Gerste, B~Krebstiere, C~Eier, D~Fisch, E~Erdnüsse, F~Fisch, G~Laktose, H~Schalenfrüchte, H1~Haselnüsse, H2~Walnüsse, H3~Pinienkerne, I~Sellerie, J~Senf, K~Sesam, L~Schwefeldioxid, Sulfite, M~Lupinen, N~Weichtiere

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

