



Suppe

- Hühnersuppe* mit Einlage 4,90 Euro
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 5,20 Euro
Kürbis – Möhrencreme - Suppe
 mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen ausgarniert 5,20 Euro

Vorspeise

- mit *Honig gratinierter Ziegenkäse*
 auf Salatbouquet in Honig-Senf dressing mit gehackten Walnüssen und Brot 7,50 Euro
Portion frische gebratene Champignons
 mit Sauerrahm und Baguette-Brot 7,80 Euro (vegetarisch)

Seeterrassen
 Restaurant - Café

Salat

- Gratinierter Ziegenkäse* vegetarisch
 auf einer Variation von Blattsalaten, Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven in Honig -
 Senfdressing ausgarniert mit gehackten Walnüssen dazu reichen wir Baguette – Brot
 13,90 Euro

Bunter Salatteller

- in Essig - Öl Dressing, mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
 geriebenem Käse, frischen Champignons
 und Hausdipp, dazu Baguette – Brot 13,50 Euro



Salatteller Neptun

- Salat von Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Blattsalaten mit Honig-Senf-Dressing
 ausgarniert mit Norwegischen Räucherlachs 13,50 Euro



Schnitzelvariationen

Pfefferrahmschnitzel mit Kroketten

Zigeunerschnitzel mit pommes frites

Rahmschnitzel mit frischen Champignons mit pommes frites

zu allen Schnitzelgerichten reichen wir einen gemischten Salatteller 13,90 Euro

Donnerstag
 Schnitzelvariationen für
11,50 € statt 13,90 €
 (außer an Feiertagen)



Quer Beet

Bergisches Krüstchen

Schweineschnitzel mit frischen gebratenen Champignons und Spiegelei,
umlegt mit frischen Salaten,
als Beilage reichen wir pommes frites 16,50 Euro

Gemüseplatte

Gemüse der Saison mit frischen Champignons und einer Grilltomate,
nach Wahl mit Sauce Hollandaise oder Butter, als Beilage reichen wir Kartoffel-Rösti-Taler
13,50 Euro (vegetarisch, auch Vegan bestellbar)



Hausmanskost

Rheinischer Sauerbraten

auf herzhafter Sauce verfeinert mit Rosinen an hausgemachtem Apfelrotkohl,
serviert mit Kartoffelknödeln 16,50 Euro

Currywurst mit pommes frites und Majo 7,80 Euro

Ofenkartoffel

mit würzigem Sauerrahm gefüllt, umlegt mit verschiedenen Salaten 8,90 Euro (vegetarisch)

zusätzlich mit:

- gebratener Hähnchenbrust 11,50 Euro
- frisch gebratenen Champignons 10,90 Euro (vegetarisch)
- Norwegischen Räucherlachs 12,50 Euro

Bandnudeln auf Rahmsauce mit frischen Champignons

dazu ein gemischter Salatteller 13,50 Euro (vegetarisch)

Viele Gerichte
aus dieser Karte
auch
als Seniorenteller
bestellbar,
wir geben
Ihnen gerne
Auskunft.

Parkeplatz

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, dass unsere privaten Parkplätze nur für die Zeit des Besuches in unserem Hause Ihnen zur Verfügung stehen. Der nächste Gast wird es Ihnen danken.
Vielen lieben Dank Familie Sondermann und Team.

Für Spaziergänger oder Schiffsfahrer sind von der Stadt eigens hierfür neue Parkplätze entstanden.
Diese befinden sich am Ein- und Ausgang des Ortes Sondern.

Geflügel

Hähnchenbrustfilet „Bombay“

Filet von der Hähnchenbrust auf fruchtiger Currysauce mit Pfirsichspalten und Kroketten

14,50 Euro mit einem zusätzlichen Salatteller 17,50 Euro

Medaillons von der Hähnchenbrust

*auf pikanter Pfeffersauce mit Paprikastreifen und Pfefferkörnern,
dazu ein gemischter Salat und Kroketten 16,50 Euro*

Medaillons von der Hähnchenbrust

auf Rahmsauce mit frischen Champignons, ein gemischter Salat und Kroketten 16,50 Euro

Hähnchen „Allgäuer Art“

zartes Hähnchenschnitzel mit Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken

15,50 Euro mit einem zusätzlichen Salatteller 18,50 Euro

Schweinefilet

Seeterrassen – Teller

*zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmsauce mit frischen Champignons, Broccoli mit
Sauce Hollandaise überbacken, serviert mit Kartoffelrösti 15,80 Euro*

Medaillons vom Schweinefilet

*nach Wahl: auf pikanter Pfeffersauce mit Paprikastreifen und Pfefferkörnern oder Champignon-
Rahmsauce, als Beilagen reichen wir einen gemischten Salat und Kroketten 18,30 Euro*

Schweinemedaillons „Aida“

mit Preiselbeeren und Käse überbacken, gem. Salatteller und pommes frites 18,30 Euro

Gemischtes

Sauerländer Grillteller

*verschiedene Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust, ausgarniert mit hausgemachter
Kräuterbutter, frischen Champignons und Cherrytomaten, serviert mit feinem Gemüse, überbacken
mit Sauce Hollandaise, dazu reichen wir pommes frites 18,50 Euro*

„Filetteller“ nach Art des Hauses

*verschiedene Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust an Rahmsauce mit frischen
Champignons, Cherrytomaten, Kroketten und einem gemischten Salatteller 19,50 Euro*

Unsere Steaks gerne auch größer, für 50g mehr Steakgewicht berechnen wir einen Aufpreis von 2.80 Euro

Argentinische Rumpsteaks

Argentinisches Rumpsteak (ca.200g)

mit hausgemachter Kräuterbutter dazu ein gemischter Salatteller
und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm 21,90 Euro



Rumpsteak „Madagaskar“

Argentinisches Rumpsteak (ca.200g) auf pikanter Pfeffersauce mit Paprikastreifen und
Pfefferkörnern gemischter Salatteller und Kroketten 22,90 Euro

Rumpsteak „Jäger Art“

auf Rahmsauce mit frischen Champignons, gem. Salatteller und Kroketten 23,90 Euro

Rumpsteak „Allgäuer Art“

mit Birne, Preiselbeeren und Camembert überbacken 22,90 Euro
mit einem zusätzlichem Salatteller 25,90 Euro



Mittwochs,
aus dieser Speisekarte,
alle unsere
Argentinischen
Rumpsteaks
für 20,50 €
(außer an Feiertagen)

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

an Mandelbroccoli, serviert mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter 17,50 Euro

Gebratenes Zanderfilet „Winzer Art“

auf Bandnudeln in einer Weißweinsauce verfeinert mit Dill, gem. Salatteller 18,50 Euro



Seehechtfilet in Butter gebraten

auf Dijon-Senfsauce, gem. Salatteller und Salzkartoffeln 16,90 Euro

Seehechtfilet „nach Art der Müllerin“

mit einem gemischten Salatteller, zerlassener Butter und Salzkartoffeln 16,50 Euro

Heringsfilet « Hausfrauen Art »

eingelegt in Sahne mit Zwiebeln, Gurken und Äpfeln, serviert mit Salzkartoffeln 12,80 Euro

Kinderteller

Portion Pommes.....3,50 Euro

Kleines Schnitzel mit pommes frites.....7,50 Euro

Chicken Nuggets mit pommes frites.... .6,90 Euro

Bockwurst mit pommes frites.....6,50 Euro

