

Speisekarte *mit Liebe hausgemacht bei Hartnicks*

Vorspeisen

Feine Hühnerbrühe 3,90

mit Eierflocken, Spargelgemüse und Hühnerfleischeinlage.

Pikantes Würzfleisch 5,20

vom Huhn und Schwein mit Champignons und Gouda überbacken, dazu Baguette.

Hartnicks Salatteller 5,80

Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing und Fetakäse, dazu Baguette.

Soljanka nach Art des Hauses 4,20

mit Zitrone und Schmandhäubchen verfeinert, dazu Baguette.

Unsere Klassiker

Junger Hirsch 13,20

Von der Keule, im Bratensaft geschmort, auf feiner Sahnesoße, dazu Apfelrotkohl, Wildpreiselbeeren und Salatbouquet.

Omas Rinderroulade 11,90

klassisch gefüllt mit Speck und Zwiebeln, fein gewürzt, dazu Apfelrotkohl und Salatbouquet.

Schnitzel Champignon 10,50

Schweinelachs paniert mit hausgemachten Semmelbröseln und leckere Rahmchampignons, dazu Gemüse der Saison und Salatbouquet.

Schnitzel Hamburger 8,50

Schweinelachs paniert mit hausgemachten Semmelbröseln, in Butter gebratenes Spiegelei, dazu Buttergemüse und Salatbouquet.

Zartes Putenschnitzel 9,80

Putenbrustfilet paniert mit hausgemachten Semmelbröseln, dazu Buttergemüse und Salatbouquet.

Rotbarschfilet 10,90

in Butter gebraten, mit Zitrone fein abgeschmeckt, dazu Gemüse der Saison und Salatbouquet.

250 g Rostbrätl mit geschmorten Zwiebeln 10,50

Schweinenackensteak knusprig gebraten, mit Knoblauch gewürzt, dazu Salatbouquet.

250 g Rumpsteak 14,90

vom ausgewählten Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart, dazu Salatbouquet.

Hartnicks Schnitzel Solo 7,60

Schweinelachs paniert mit hausgemachten Semmelbröseln, dazu Salatbouquet.

*** Unsere Klassiker sind ohne Beilagen, wählen Sie selbst.**

Kleiner Hunger

Zart gebratene Geflügelleber 7,90

mit Portweinschalotten dazu Baguette und Salatbouquet.

Eingelegter Camembert 5,90

nach hauseigenem Rezept, auf einem Salatbett, dazu frisches Baguette.

Hartnicks kleines Schnitzel 5,20

Schweinelachs paniert mit hausgemachten Semmelbröseln, mit feiner Bratensoße, hausgemachte Pommes frites, Gemüse der Saison und Salatbouquet.

Desserts

Apfel im Blätterteigmantel 5,90

süßer Apfel mit Preiselbeersoße, im Blätterteig gebacken, dazu hausgemachte Vanillesoße.

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 4,90

mit feiner Schlagsahne.

Hartnicks Plinse 5,40

2 goldgelb gebackene Plinse mit Butter bestrichen, fein gezuckert, dazu Apfelmus und Sahne.

Gemischter Eisbecher 4,50

mit Früchten und Sahne

* alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

* Eine Übersicht über Zusatzstoffe und Allergene liegt als separate Speisekarte zur Einsicht für Sie bereit.