

Speisekarte *mit Liebe hausgemacht bei Hartnicks*

Vorspeisen

Feine Hühnerbrühe **3,90**
mit Eierflocken, Spargelgemüse und Hühnerfleischeinlage.

Hartnicks Salatteller **5,80**
Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing und Fetakäse, 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.

Hähnchenschnitzel **9,80**
Hähnchenfilet paniert mit hausgemachten Semmelbröseln, dazu Buttergemüse und Salatbouquet.

Kleiner Hunger

Hartnicks kleines Schnitzel **5,20**
Schweinelachs paniert mit hausgemachten Semmelbröseln, mit feiner Bratensoße, Pommes frites, Gemüse der Saison und Salatbouquet.

Hartnicks Schnitzel Solo **7,60**
Schweinelachs paniert mit hausgemachten Semmelbröseln, dazu 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.

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

* alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

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