

# Speisekarte



Wir lieben die deutsche Küche, aber es war Zeit für eine moderne Interpretation. Deftige Gerichte werden im Tapas-Format auf einmal ganz leicht und die Tapas-Variationen reichen von der klassischen gutbürgerlichen deutschen Küche bis hin zu kleinen mediterranen Köstlichkeiten.

## „Bakker's Tapas“

... einzeln, im Duett oder als Tapas-Lotto ...

Scampispiß mit Kräutern gebraten an Wildkräutersalat. K,G, **4.90 €**

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig, Thymian und Walnüssen  
karamellisiert an Salatbouquet. G,E,L **5.90 €**

„Brödelkes“ kl. Biolandkartoffeln mit Speck und Zwiebeln in der Schale  
geschmort an Kräuterquark 5,6,L **4.50 €**

Anti-Pasti & Bruschetta an bunter Salatmischung. G,L **4.90 €**

Frische Pfifferlinge „a´la creme“ an  
hausgemachten Semmelknödel. G,E,L **6.90 €**

„Mini Strammer Max“ .G,E **4.50 €**

Unser Tagessüppchen als Miniatur im Weckglas L,4 **3.50 €**

Grafschafter Hochzeitssuppe L,E,S,SE,4 **3.90 €**

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käse überbacken. L,S,SE,4,G **3.90 €**

... lassen Sie sich überraschen...

**Bakker's-Tapas-Lotto 3er für 8.50 € 4er für 10.90 €**

# Speisekarte



## Salatvariationen

**Große Platte Grünzeug mit Olivenöl-Balsamicodressing, Bruschetta, Anti-Pasti & Tomato-Mozzarella.** G,F,L,,SF,6,2,7 **6.90 €**

dazu empfehlen wir:

gebratenes Lachsfilet mit Kräutern F

**6.70 €**

gegrillte Hähnchenbruststreifen

**5.90 €**

Scampispieße mit Pesto K

**5.90 €**

## Vegetarische Gerichte

Kartoffelrösti mit Tomate, Lauch, Champignons und Käse überbacken, dazu Salatteller.L

**8.90 €**

„Nudelpfanne“ mit Pilzen, Gemüsestreifen und Kräutern „a´la creme“, Parmesan überbacken, Salatteller. L,G,E

**8.80 €**

Frische Pfifferlinge mit Lauchstreifen, Cherrytomaten und Backpflaumen in Schnittlauchsahne, hausgemachte Spätzle und Salatteller. L,G,E

**12.90 €**

# Speisekarte



## Fischgerichte

Schollenfilets „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln,  
Röstitaler und Salatteller. F,G,5,6  
**14.90 €**

Zanderfilet mit Kartoffelkruste,  
Spitzkohlgemüse und Kartoffel-Kräuterstampf. F,G,,L  
**16.90 €**

Doradenfilets und Riesengarnelen mit Kräutern gebraten  
auf Gemüsestreifen, dazu Rosmarinkartoffeln. F,K  
**17.50 €**

## Schnitzelgerichte

**„Krüstchen“ kl. Schnitzel**  
mit Rahmpilzen, Spiegelei, Kroketten und Salatteller. G,L,S,E **9.90 €**

**Schnitzel „Art des Hauses“**  
mit Champignonsrührei, Röstzwiebeln,  
Bratkartoffeln und Salatteller. G,L,E **14.50 €**

**Jungschweinschnitzel „Zigeuner Art“**  
mit Pommes Frites und Salatteller. G,L,E,S,SE,2,4,6 **13.50 €**

**Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel**  
auf Bandnudeln mit Gemüsestreifen „a´la creme“, Salatteller. G,E,L **14.40 €**

# Speisekarte



## Fleischgerichte

### **„Schwäbisches Stipp in de Pann“**

Filetgeschnitzeltes vom Schwein mit Pilzen in Sahnesauce auf Spätzle, Käse überbacken und Salatteller. G,L,S

**16.30 €**

### **„Pfefferpfanne“**

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und Salatteller. G,L,SF

**16.50 €**

### **2 Personen Spezialplatte**

Kl. Schnitzel mit gebackenen Früchten, Schweinefilet am Stück gebraten auf Rahmchampignons, Hähnchenfilet mit Kräuterbutter, Marktgemüse Salatteller, Kroketten und Pommes Frites.

G,L,E,4 **Pro Person: 17.50 €**

\* \* \* \* \*

**„Grillpfanne de Bakker“** Steaks vom Rind, Schwein und Huhn mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratgemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei.

E, L **18.90 €**

**Kalbsleber mit Apfelspalten an Rotweinschalottensauce,**  
Kartoffelstampf und Zwiebel-Lauchgemüse. G,L **14.90 €**

**Ragout vom Engdener Hirsch und Reh**  
mit Pilzen und Kräutern in Rotweinjus, Apfelrotkohl  
und hausgemachte Semmelknödel.

G,E,2,3,5,6 **15.90 €**

# Speisekarte



## Grafschafter Hausmannskost

„Toast de Bakker“ 2 Schweinemedallions mit Rahmpilzen und Hollandaise überbacken, gefüllter Frucht und Salatteller. G,L,S **9.60 €**

„Strammer Max“  
Bauernbrot mit luftgetrockneten Schinken belegt,  
dazu 2 Engdener Bio-Spiegeleier und Gewürzgurken. G,L,E,5 **6.80 €**

„Hausplatte de Bakker“  
Bauernbrot mit Hausmacher Wurst und Schinken belegt,  
Bratkartoffeln und Spiegelei. G,L,E,2,S,3,5,6,8 **7.30 €**

## Allergene

**G**=glutenhaltige Getreide   **K**=Krebstiere   **E**=Eier   **F**=Fisch   **EN**=Erdnüsse   **S**=Soja  
**L**=Lactose   **SCH**=Schalenfrüchte   **SE**=Sellerie   **SF**=Senf   **SD**=Schwefeldioxid

## Zusatzstoffe

**1**=mit Farbstoff   **2**=mit Konservierungsstoff   **3**=mit Antioxydationsmittel   **4**=Geschmacksverstärker  
**5**=mit Nitratpökelsalz und Nitrat   **6**=Schwefeldioxid   **7**=Süßstoffe   **8**=Phosphate

**Alle Lebensmittel können Spuren von Eier, Soja, Lactose, Gluten, Sellerie , Senf enthalten (kreuzkontamination).**

**Falls Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, informieren Sie bitte das Servicepersonal und den Koch !**

# Speisekarte



## Aperitif's

### **„GinChilla“<sup>1</sup>**

Gin / Gurke / Rosmarin / Soda  
aufgefüllt mit Sekt.  
0,15 l - 4.60 €

### **„Hugo“**

Holunderblütensirup / Limette / Minze /  
Soda / Eis aufgefüllt mit Prosecco  
0,15 l – 3.90 €

### **„Gin Tonic“**

mit Gurkenscheibe  
0,15 l – 4.20 €

### **„Ramazotti Rosato Mio“**

Rosato mit Prosecco aufgefüllt  
0,15 l – 4.20 €

### **„Cynar“**

Artischockenlikör mit Soda / Eis  
0,15 l – 3.90 €

Martini<sup>1</sup> 5cl 2.50 €

Sherry 5cl 2.90 €

Campari<sup>1</sup> 5cl 2.90 €

# Speisekarte



## Getränkekarte

### Biere vom Fass

Bitburger Pilsener	0,2 l	1.60 €
Bitburger Pilsener	0,3 l	2.40 €
Bitburger "Free"	0,3 l	2.40 €
Köstritzer	0,2 l	1.70 €
Köstritzer	0,3 l	2.50 €

### und aus Flaschen

Benediktiner Weizen hell	0,5 l	3.50 €
Benediktiner Weizen „free“	0,5 l	3.50 €
Vitalmalz	0,33 l	2.10 €

### Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	1.80 €
Fachhinger Stilles Wasser	0,25 l	2.00 €
Sinalco Cola <sup>1,9</sup>	0,30 l	2.50 €
Sinalco Cola light <sup>1,2,9,11,12</sup>	0,30 l	2.50 €
Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,30 l	2.50 €
Sprite <sup>1</sup>	0,30 l	2.50 €
Apfelschorle	0,30 l	2.50 €
Tonic Water <sup>10,</sup>	0,20 l	2.00 €
Bitter Lemon <sup>3,10,</sup>	0,20 l	2.00 €
Ginger Ale <sup>1,</sup>	0,20 l	2.00 €
Regina <sup>1,2,3,9,12</sup>	0,20 l	1.40 €
Orangensaft	0,20 l	2.30 €
Apfelsaft	0,20 l	2.30 €
Traubensaft	0,20 l	2.50 €

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxydationsmittel 9=koffeinhaltig  
10=chininhaltig 11=mit Süßungsmitteln 12=enthält Aspartam

# Speisekarte



## Spirituosen

Weizenkorn	32 %	2 cl	1,00 €	Leibwächter	38 %	2 cl	2,00 €
Bittern	32 %	2 cl	1,20 €	Heydt 1860	32 %	2 cl	1,90 €
Wacholder	32 %	2 cl	1,00 €	Jägermeister	35 %	2 cl	2,00 €
Apfelkorn	20 %	2 cl	1,20 €	Kümmerling	35 %	2 cl	2,00 €
HKT	33 %	2 cl	2,00 €	Mariacron	36 %	2 cl	2,00 €
Rum	40 %	2 cl	2,00 €	Baileys	20 %	2 cl	2,20 €
Roten	15 %	2 cl	1,50 €	Eierlikör	20 %	2 cl	1,50 €
Baileys	20 %	2 cl	2,20 €	Asbach	38 %	2 cl	2,10 €
Underberg	44 %	2 cl	2,00 €	Fernet	42 %	2 cl	2,00 €

## **Aquavit**

Bommerlunder	38 %	2 cl	2,00 €
Malteserkreuz	40 %	2 cl	2,20 €
Jubiläumsakv.	41 %	2 cl	2,60 €
Linie	41,5 %	2 cl	2,60 €

## **Liköre**

Ramazotti auf Eis	30 %	2 cl	2,20 €
Grappa	38 %	2 cl	2,50 €
Averna	29 %	2 cl	2,00 €
Sambucca	40 %	2 cl	2,00 €
Ouzo	38 %	2 cl	2,00 €
Nobel	32 %	2 cl	2,10 €
Grafschafter			
Kräuterwachholder	32 %	2 cl	1,50 €
Amaretto	20 %	2 cl	2,00 €