

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 ...

Garnelenpieß mit Kräutern gebraten an Salatmischung. K,G, 5.50 €

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

Chicken-Wings mit BBQ-Sauce und Coleslaw 5,6,L 4.50 €

Anti-Pasti & Bruschetta an bunter Salatmischung. G,L 5.50 €

**„Himmel und Äd“ Apfel-Kartoffelpüree mit
gebratener Blutwurst G,E,L 5.40 €**

Folienkartoffel mit Kräuterquark und gebratenen Pfifferlingen .G,E 4.90 €

Grafschafter Hochzeitssuppe L,E,S,SE,4 4.50 €

**Französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken. L,S,SE,4,G 4.20 €**

... lassen Sie sich überraschen...

Bakker’s-Tapas-Lotto 3er für 8.90 € 4er für 11.50 €

Speisekarte



Salatvariationen

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

dazu empfehlen wir:

gebratenes Lachsfilet mit Kräutern F **7.50 €**

gegrillte Hähnchenbruststreifen **5.90 €**

Garnelenspieß mit Pesto K **4.90 €**

Vegetarische Gerichte

Kartoffelrösti mit Tomate, Lauch, Champignons und Käse überbacken,
dazu Salatteller. L **8.90 €**

Nudelpfanne mit Gemüse, frischen Pfifferlingen und Champignons in
Tomaten-Kräutersauce, Parmesan und Salatteller. **9.50 €**

Fischgerichte

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

Zanderfilet mit Kartoffelkruste,
Gemüwestreifen und Kartoffel-Kräuterstampf. F,G,,L **17.50 €**

Lachsfilet und Riesengarnelen mit Kräutern gebraten
auf Nudeln mit Gemüse in Tomatensauce. F,K **18.90 €**

Speisekarte



Schnitzelgerichte

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

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

Jungschweinschnitzel paniert
M (150 g) = 5.30 € L (200 g) = 6.90 € XL (250 g) = 8.80 €

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
M (140 g) = 5.50 € L (200 g) = 7.20 €

dazu empfehlen wir:

Zigeunersauce, Pfeffersauce oder frische Rahmchampignons. **1.50 €**

Röstzwiebeln, Engdener Bio-Spiegelei oder Kräuterrührei. **1.20 €**

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Steakhouse-Pommes,
Folienkartoffel mit Kräuterquark oder Rosmarinkartoffeln. **2.50 €**

Salatteller, Speckbohnen oder Bratgemüse. **3.50 €**

Portion frisch gebratene Champignons. **2.50 €**

Speisekarte



Fleischgerichte

„Schwäbisches Stipp in de Pann“

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

16.30 €

„Pfefferpfanne“

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce, Krokette 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, Krokette und Pommes Frites.

G,L,E,4 **Pro Person: 17.50 €**

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

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“¹

Gin / Gurke / Rosmarin / Soda
aufgefüllt mit Sekt.

0,2 l - 4.80 €

„Hugo“

Holunderblütensirup / Limette / Minze /
Soda / Eis aufgefüllt mit Prosecco

0,2 l – 4.50 €

„Gin Tonic“

mit Gurkenscheibe

0,2 l – 4.70 €

„Ramazotti Rosato Mio“

Rosato mit Prosecco aufgefüllt

0,2 l – 4.50 €

„Cynar“

Artischockenlikör mit Soda / Eis

0,2 l – 4.50 €

Martini¹ 4cl 2.50 €

Sherry 4cl 2.80 €

Campari¹ 4cl 3.50 €

Speisekarte



Getränkekarte

Biere vom Fass

| | | |
|--------------------|-------|--------|
| Bitburger Pilsener | 0,2 l | 1.70 € |
| Bitburger Pilsener | 0,3 l | 2.50 € |
| Bitburger "Free" | 0,3 l | 2.50 € |
| Köstritzer | 0,2 l | 1.80 € |
| Köstritzer | 0,3 l | 2.60 € |

und aus Flaschen

| | | |
|----------------------------|--------|--------|
| Benediktiner Weizen hell | 0,5 l | 3.70 € |
| Benediktiner Weizen „free“ | 0,5 l | 3.70 € |
| Vitamalz | 0,33 l | 2.10 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|--------|--------|
| Gerolsteiner Mineralwasser | 0,25 l | 1.90 € |
| Fachhinger Stilles Wasser | 0,25 l | 2.10 € |
| Sinalco Cola ^{1,9} | 0,30 l | 2.60 € |
| Sinalco Cola light ^{1,2,9,11,12} | 0,30 l | 2.60 € |
| Fanta ^{1,2,3} | 0,30 l | 2.60 € |
| Sprite ¹ | 0,30 l | 2.60 € |
| Apfelschorle | 0,30 l | 2.60 € |
| Tonic Water ^{10,} | 0,20 l | 2.00 € |
| Bitter Lemon ^{3,10,} | 0,20 l | 2.00 € |
| Ginger Ale ^{1,} | 0,20 l | 2.00 € |
| Regina ^{1,2,3,9,12} | 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 | 1,20 € | Leibwächter | 38 % | 2 cl | 2,20 € |
| Bittern | 32 % | 2 cl | 1,20 € | Heydt 1860 | 32 % | 2 cl | 2,20 € |
| Wacholder | 32 % | 2 cl | 1,20 € | Jägermeister | 35 % | 2 cl | 2,20 € |
| Apfelkorn | 20 % | 2 cl | 1,50 € | Kümmerling | 35 % | 2 cl | 2,20 € |
| HKT | 33 % | 2 cl | 2,20 € | Mariacron | 36 % | 2 cl | 2,00 € |
| Rum | 40 % | 2 cl | 2,50 € | Baileys | 20 % | 2 cl | 2,20 € |
| Roten | 15 % | 2 cl | 1,50 € | Eierlikör | 20 % | 2 cl | 2,00 € |
| Baileys | 20 % | 2 cl | 2,20 € | Asbach | 38 % | 2 cl | 2,00 € |
| Underberg | 44 % | 2 cl | 2,20 € | Fernet | 42 % | 2 cl | 2,20 € |

Aquavit

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

Liköre

| | | | |
|--------------------|------|------|--------|
| Ramazzotti auf Eis | 30 % | 2 cl | 2,20 € |
| Grappa | 38 % | 2 cl | 2,90 € |
| Averna | 29 % | 2 cl | 2,40 € |
| Sambucca | 40 % | 2 cl | 2,20 € |
| Ouzo | 38 % | 2 cl | 2,20 € |
| Nobel | 32 % | 2 cl | 2,20 € |
| Grafschafter | | | |
| Kräuterwachholder | 32 % | 2 cl | 1,50 € |
| Amaretto | 20 % | 2 cl | 2,00 € |