



Hallo, ich bin Deine Speisekarte!

Ja, ich sag' jetzt einfach mal „Du“, ich bin für gute Freunde des Hauses genauso da, wie für neue und interessierte Gäste, die hoffentlich auch Freunde werden – und Freunde sagen „Du“ zu Freunden!

Ich hoffe, die Angebote die ich Dir hier biete sind in Güte und Menge so, wie Du es erwartest – oder sogar besser.

Ich werde mich zwischendurch immer mal wieder zu Wort melden um Dir die eine oder andere Erklärung zu geben. Sollten dennoch Fragen offenbleiben, stell sie einfach der- oder demjenigen, der mich bei Dir abgeliefert hat.

Ich habe mal nachgeschaut und festgestellt, dass hier in der Küche alles dafür getan wird, um meine Angebote möglichst schnell und frisch anzurichten, das kann aber leider auch mal länger dauern, wenn ich mit vielen meiner Kolleginnen gleichzeitig auch an anderen Tischen unterwegs bin. Da das Team in Abels Küche nicht so groß ist wie man vielleicht manchmal glauben könnte, muss auch mal der Reihe nach gekocht werden, da geht es dann nach der Eingangszeit der Bestellung, sollte es etwas länger dauern liegt das also einmal an der Bestellzeit, aber auch an der frischen Zubereitung.

Anregungen und Wünsche nimmt man hier gerne entgegen, wenn es passt, kann auch Deine Idee in mein Angebot aufgenommen werden und meine nächste Ausgabe ist dann auch von Dir mitgeplant.

Bevor ich noch weiter ins Plaudern komme wünsche ich:

Guten Appetit

und einen schönen Aufenthalt bei uns



im Stammhaus Abel.

Familie Dahlhaus,


Abels Team und ich, Deine Speisekarte!



aus Ulrikes Suppentopf



Rinderkraftbrühe Nudeln und Gemüsestreifen		€ 4,00
Französische Zwiebelsuppe mit einem Schuss Weißwein und überbackenem Käsebaguette		€ 4,50
Tomatenschaumsuppe mit Mozzarella		€ 4,50
klare Pfeffersuppe mit Rindfleisch und Nudeln		€ 4,50

ich liebe Salate mit Pfiff, Du auch?

frische Blattsalate mit 2 gegrillten Riesengarnelenschwänzen mit Cocktaildressing (Black Tiger Shrimps)		€ 11,50
gemischte Blattsalate in Honig-Senfdressing mit Tranchen vom argentinischen Rumpsteak		€ 15,50
Gemischte Blattsalate in Joghurtdressing mit Hähnchenbrust Tranchen von der gebratenen Hähnchenbrust		€ 10,50
frischer Salat von Cocktailtomaten mit Basilikum, Olivenöl und Rohrzucker		€ 8,50

Kleinigkeiten vorab oder nur so

Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat (so nennen wir unsere kross gebratenen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln)		€ 8,50
in Olivenöl angebratener Bio-Dinkel mit frischem Zwiebellauch		€ 5,50

 Das ist mein „V“ für vegetarisch! Immer wenn Du ein  siehst, ist das Gericht vegetarisch zubereitet, wenn ich zwei davon zeige, dann ist es auch vegan möglich. Bitte sag Bescheid, wenn das Essen vegan zubereitet werden soll, das Küchenteam wird es dann dementsprechend kochen.


Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Bedienung.



Abels leichte(?) Pasta-Küche

Spaghetti Bolognese € 7,50
Rindfleisch lange in Tomatensauce gekocht überbacken mit Gouda: € 9,00

Schmetterlingsnudeln mit frischen Tomaten  € 10,50
mit Rucola und Mozzarella

Schmetterlingsnudeln mit Spinat und Champignons  € 9,50
in Sahnesauce mit Knoblauch

Die Nudelgerichte kannst Du auch **Glutenfrei** bestellen, dann gibt es aus der Küche mit Penne Rigate aus Mais- und Reismehl.

Bio-Dinkelkörner und frischer Zwiebellauch € 8,50
Seewassergarnelen | koreanische Barbeque-Sauce
die Urform der Nudel

wir können auch warm vegetarisch

geschmorte **Champignons** mit Zwiebeln auf **Reibekuchen**  € 7,50
auf Wunsch mit einem Klecks Sauerrahm

Cherrytomaten und **Gnocchis**  € 8,50
in Olivenöl mit Blattspinat geschmort, Parmesan

3 Reibekuchen mit Apfelmus (*vegan*)  € 6,50
auf Wunsch mit Brot und Butter

Weitere vegetarische oder vegane Gerichte können gerne nach Absprache zubereitet werden. Sei bitte nicht sauer, dass Extrabestellungen bei Hochbetrieb in der Küche nicht immer akzeptiert werden können.

die Brot- und Butterecke

Toast Hawaii € 7,50
Toast | gekochter Schinken | Ananas | Goudakäse | Preiselbeeren

gebackener Camembert  € 9,00
Toast | Butter | gebackene Petersilie | Preiselbeeren

italienisches Tomatenbrot – oder auch Bruschetta Toskana  € 4,50
Baguette | Tomaten | Knoblauch | Olivenöl | Basilikum

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Bedienung.



Fleischgerichte kurzgebraten

Rumpsteak Madagaskar grüne Pfeffersauce Speckbohnen gebackene Kartoffelspalten	€ 22,50
argentinisches Rinderfilet mit Schmorzwiebeln geschmorte Zwiebeln mit Pfefferkörnern Röstkartoffeln Salat Sahnemeerrettich	€ 24,50
Schweinemedallions überbacken Blattspinat Goudakäse Rösti-Ecken	* € 16,50
Schweinemedallions Champignons frische geschmorte Champignons Zwiebeln Kroketten	* € 15,50
Schwarzbiermedallions Schmorzwiebeln Fiege-Schwarzbierreduktion Röstkartoffeln Salat	* € 15,50
Grillpfanne mit 300 Gramm Fleisch kleine Steaks Rind Schweinefilet Hähnchen Kräuterbutter Folienkartoffel Salat	€ 22,00
Lammroastbeef überbacken Kräuter-Knoblauchkruste Speckbohnen Rösti-Ecken	* € 21,50
Lammroastbeefspieß Rosmarin Rosmarinjus Cockailtomaten Speckbohnen gebratene Rosmarinkartoffeln	* € 21,50

Rind, Schwein und Lamm für Deine eigenen Ideen

passend zu dem Fleisch findest Du Deine Lieblingssauce oder Deine Beilage und den passenden Salat ein bisschen weiter hinten.

argentinisches Rumpsteak		Schweinemedallions	
200 g	17,00	200 g	10,50
300 g	23,00	300 g	13,50
Rinderfilet		Schweinerückensteak	
150 g	18,00	200 g	8,50
250 g	26,00	300 g	10,50
Lammroastbeef		Schnitzel aus dem Schweinerücken	
200 g	18,00	180 g	7,50
300 g	26,00	270 g	9,50

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Bedienung.



Fleischgerichte deftig

Rinderroulade wie von Muttern klassisch gefüllt mit Speck Gurke Zwiebeln milder Senf Salzkartoffeln Rotkohl	€ 13,50
Rinderschmorgulasch Salzkartoffeln Salat	* € 12,50
Schnitzel Wiener Art Schweinerückenschnitzel Preiselbeeren Röstkartoffeln Salat	* € 10,50
Schweizer Schnitzel – überbacken Schweinerückenschnitzel Kochschinken Goudakäse Rösti-Ecken	* € 13,50
der jagende Zigeuner Schweinerückenschnitzel Jägersauce Zigeunersauce Pommes	* € 12,50
Kröstchen kleines Schnitzel auf Toast Schmorzwiebeln Spiegelei Röstkartoffeln	€ 11,50
Blutwurstgröstel Röstkartoffeln mit Blutwurst gebraten Blattsalate Joghurtdressing	* € 8,50
Torstens Currywurst extra große Bratwurst hausgemachte Currysauce Pommes Mayo auf Wunsch auch mit unserer schärfenden Chili-Currywürze	€ 7,50
Ardennen Bauernsülze Röstkartoffeln Remoulade Salat	€ 8,50

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Bedienung.



Fischers Fritze seine Ecke

Forelle Müllerin	€ 13,50
entgrätet zerlassene Butter Salzkartoffeln Salat	
Zanderfilet Müllerin	* € 16,50
zerlassene Butter Salzkartoffeln Salat	
gebratenes Zanderfilet auf Spinat	* € 17,50
Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch Butterkartoffeln	
Heringsfilets nach Hausfrauenart	€ 8,50
Sahnesauce Gurke Apfel gebratene Speckkartoffeln	

Hähnchen

Hähnchenbrustfilet Tomate	* € 11,50
geschmorte Cockailtomaten Schmetterlingsnudeln	
Hähnchenbrustfilet überbacken mit Broccoli	* € 13,50
Broccoli Sauce Hollandaise Gouda Käse Rösti-Ecken	
Hähnchenstreifen BBQ	* € 11,50
Kichererbsen Erbsenspargel Rote-Beete-Sprossen asiatische Barbeque-Sauce Reis	

Hähnchenbrust, das geht auch anders,

denn zu dem leckeren Hähnchen kannst Du Dir gerne, mit einer Sauce oder Beilage aus dem Baukasten, Dein eigenes Gericht zusammenstellen,

Hähnchenbrustfilet	
200 g	9,50
300 g	12,50



Mein Baukasten

für alle die gerne mal mit den Geschmäckern spielen, hier kannst Du Dir Dein eigenes Gericht zusammenstellen, egal ob Salat, Gemüse, Sauce, Nudeln oder Kartoffeln, da muss auch nicht unbedingt immer Fleisch dazu.

• grüne Pfeffersauce	3,50	• Kroketten	3,00
• Zigeunersauce	3,50	• Rösti-Ecken	3,00
• Jägersauce	3,50	• Wedges geb. Kartoffelecken	3,00
• Champignonrahmsauce	3,50	• Schmetterlingsnudeln	3,00
• Currysauce – rot, pikant	2,50	• Butterreis	2,50
• Bratensauce	2,50		
• Kräuterbutter	2,00	• Schmorzwiebeln mit Pfeffer	3,50
• Sauerrahm	1,50	• Speckbohnen	4,00
• Zwiebelschmand	2,00	• Broccoli mit Pinienbutter	5,00
• Sahnemeerrettich	2,00	• Champignons und Zwiebeln	5,50
• Remouladensauce	2,00	• Blattspinat	5,00
• Ketchup	1,00	• Apfel-Rotkohl	4,00
• hausgemachte Mayonnaise ohne Ei hergestellt	1,00	• gemischter Salat	4,00
		• Tomatensalat	3,50
• Pommes frites	3,00	• Gurkensalat	3,50
• Salzkartoffeln	3,00		
• Rosmarinkartoffeln	3,00	• Spiegelei	1,50
• Röstkartoffeln	3,00		
• Folienkartoffel	4,00		
Kräuterbutter, Sauerrahm oder Zwiebelschmand			

Hallo, ich bin's nochmal, Deine Speisekarte!

Jetzt sind wir beide fast am Ende angekommen und ich glaube, ich muss da noch was erklären. Bei vielen Gerichten siehst Du vor dem Preis ein kleines Sternchen, so etwa: * € 10,00, das bedeutet, dass Du dieses Essen auch als kleine Portion zum $\frac{3}{4}$ Preis bestellen kannst, es kostet dann z.B. € 7,50 statt € 10,00. So kannst Du auch mal eine Suppe essen auch wenn Du normalerweise nicht so viel essen kannst.

Vielleicht passt ja auch noch ein kleiner Nachtisch, dann findest Du das passende auf der nächsten Seite und in der separaten Eiskarte.

Für einen kleinen Espresso oder einen Cappuccino solltest Du Dir auf jeden Fall noch die Zeit nehmen, das macht den Genuss dann komplett.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Bedienung.



Dessert und was Süßes

Hier habe ich ein paar von unseren Minis für Dich, da kann man auch mal zwei, drei oder vier von nehmen. Angerichtet im kleinen Weckglas machen die Minis eine gute Figur, mische Dir Deine Dessertauswahl doch noch mit einer Kugel Eis.

Mousse au chocolate mit Vanillesauce	€ 2,25
Panna Cotta mit hausgemachter Waldbeerenkonfitüre	€ 2,25
Crème Brûlée das feine Karamelldessert mit gebranntem Rohrzucker	€ 2,25

Ab und zu hat die Küche auch noch andere Desserts im Angebot, frag doch einfach mal wieder die Person, die mich an Deinen Tisch gebracht hat.

Meine Kollegin die Eiskarte, hat noch ganz viele tolle Ideen für Deinen Nachtsch, das muss ich neidisch eingestehen. Guck auch mal bei ihr rein, da findet wirklich jeder was.

was heißes zum Abschluss habe ich auch da:

Espresso	€ 2,10	Chociatto	€ 3,20
doppelter Espresso	€ 3,90	heiße Milkschokolade mit einem schönen kräftigen Espresso	
Café Creme	€ 1,90	heiße Schokolade - zartbitter	€ 2,60
Capuccino	€ 2,50	Milch – heiß oder kalt	€ 1,50
Latte Macchiato	€ 2,50	heiße Milch mit Honig	€ 1,90
Milchkaffee oder Café Latte	€ 2,80	Glas Tee	€ 1,80
		Kamille, Minze, Früchte, Hagebutte, schwarzer und grüner Tee,	

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Bedienung.