




Suppen – frisch gekocht


Französische Zwiebelsuppe nach Art des Hauses 
mit Weißwein gekocht, verfeinert mit hausgemachten Croûtons und mit Käse¹ überbacken 5,50

Kartoffel-Spinat-Sahnecremesuppe¹⁵ 
dazu ein halbes hausgebackenes Brot 4,90

Fischsuppe¹⁵
mit Scampis, Zitronengras, buntem Gemüse und Kokosmilch, dazu ein halbes hausgebackenes Brot 6,90

Frische Salate der Saison

Kleiner Salatteller 
mit Tomate, Gurke, Mais, Paprika und roten Zwiebelringen 4,90



Parzival-Salat 
mit Ziegenfrischkäse³, Walnüssen, Kirschtomaten, dazu hausgebackenes Brot 10,50



Ginevra-Salat
mit Rindfleischstreifen, Nussvariation, Paprika, Champignons, Tomate, Gurke und Zwiebeln, dazu hausgebackenes Brot 14,50


Lanzelot-Salat
mit Putenbruststreifen, Tomate, Gurke, Champignons, Mais, Paprika und Zwiebeln, dazu hausgebackenes Brot 11,90

Hausgemachte Dressings Ihrer Wahl
Joghurt, Honig-Senf, Orange oder Vinaigrette

Vorspeisen

Oliven¹¹ 
dazu ein halbes hausgebackenes Brot 4,90

Bruschetta 
Drei geröstete Brotscheiben mit Tomate, Rucola, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch in Olivenöl 6,50

Gebackener Schafskäse 
Griechischer Schafskäse paniert und ausgebacken, serviert mit Knoblauchcreme und einer Salatbeilage, dazu ein halbes hausgebackenes Brot 10,50

8 Scampis
in Olivenöl, Cherrytomaten und Knoblauch gebraten, auf einem Rucolabeet, dazu Knoblauchcreme und ein halbes hausgebackenes Brot 12,90





Aufläufe und Pfannengerichte

Auberginen- oder Zucchinihackfleischauflauf
mit Schafskäse, Sauce Bolognese, Basmatireis und Zwiebeln mit Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot 12,50

Auflauf Lanzelot
mit Hähnchenbruststreifen, Spinat, frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce¹⁵, mit Chilidip überbacken, dazu hausgebackenes Brot 12,90

Schupfnudel-Pfanne
Schupfnudeln mit Hähnchenbruststreifen und einem Gemüse-Mix, mit Rosmarin und Honig, dazu Kräuterquark 13,90

Pilzpfanne 
Frische Champignons, Zwiebeln, Mais und frische Kräuter, in einer Sahnesauce¹⁵ mit Käse¹ überbacken, dazu hausgebackenes Brot 12,50

Bunte Tafelrunde 
Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Champignons, Tomate, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter, mit Käse überbacken, dazu hausgebackenes Brot 11,90

Vegetarisches Thai Curry 
mit Tofu, Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons in Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis 12,50

Erdäpfel

Kartoffelspalten
mit Knoblauchdip und einem Salatrand 7,90

Bratkartoffeln¹⁴ mit 3 Spiegeleiern
dazu Gewürzgurke 10,50

Ofenkartoffel mit Pfiff
mit Kräuterquark, gebratenen Hähnchenbruststreifen in würziger Tomatensauce und einem Salatrand 11,90

Burger

Lanzelot-Burger
Saftig-zartes Beef in hausgebackenem Brot, belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, dazu goldgelbe Pommes Frites 11,50

oder als Veggi-Burger – mit hausgemachtem Bratling 10,50
auf Wunsch belegen wir Ihren Burger auch gerne mit: Bacon¹⁴ oder Käse¹ zu einem Aufpreis von 1,00

Q im Brot
Gegrilltes Rumpsteak 200 g, mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und frischen Parmesanhobeln, auf hausgebackenem Brot serviert 18,90

Steaks

Rumpsteak – ca. 200 g
mit dem markanten, kleinen Fettrand, auf frischem Champignon-Zwiebel-Gemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Knoblauchbrot und Kräuterbutter 22,90

Pfeffer-Huftsteak – ca. 200 g
aus der Rinderhüfte geschnitten, völlig fettfrei, mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce¹⁵ überzogen, dazu Kartoffelspalten und Knoblauchbrot 17,90

Schweinefilet – ca. 200 g
auf Champignon-Zwiebelgemüse, dazu deftige Bratkartoffeln¹⁴, Knoblauchbrot und Kräuterbutter 17,90

Grillteller – ca. 300g
Schweinefilet, Putenbrustfilet und Hacksteak auf Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Knoblauchbrot und Kräuterbutter 18,90

Putenbrust-Steak – ca. 200 g
Zartes Putenbrustfilet, mit Sauce Béarnaise¹⁵, deftigen Bratkartoffeln¹⁴ und Knoblauchbrot 16,90

~ Alle Beilagen auf Wunsch gegen Aufpreis austauschbar ~

Extras

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 3,90
Bratkartoffeln¹⁴ mit Speck & Zwiebeln 4,00
Pommes Frites 3,50
Süßkartoffel-Pommes Frites 4,00
Kartoffelspalten aus frischen Heidekartoffeln 4,00
Hausgebackenes Brot - täglich frisch 3,50
Portion Kräuterquark/-butter oder Knoblauchcreme 2,00
Pfefferrahmsauce¹⁵ oder Sauce Béarnaise¹⁵ 2,90
Champignon-Zwiebel-Gemüse 4,00
Pfannengemüse (Mischung aus frischen Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika und Zwiebeln) 4,50

Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet – ca. 250 g
in Curry-Sahnesauce¹⁵ mit Champignons, Ananas und Paprika, auf Salatbouquet, dazu Basmatireis 16,50

Steakpfanne Lanzelot – ca. 300 g
Huftsteak, Schweinefilet und Putensteak auf Pfannengemüse, mit Sauce Béarnaise¹⁵ überbacken, dazu deftige Bratkartoffeln¹⁴ 20,50

Großes Gelage – ab 2 Personen
Steaks vom Rind, Schwein, Pute und Garnelen-Spieße, serviert auf Pfannengemüse und deftigen Bratkartoffeln¹⁴, dazu Knoblauchbrot und hausgemachte Kräuterbutter, vorweg ein gemischter Salat *pro Person* 24,90


Fisch

Kaisergranat auf Pasta
Scampi in Kräuteröl, Zwiebeln und Knoblauch gebraten, auf Pasta in einer Käsesahnesauce^{1,15}, mit Cherry-Tomaten, Rucola und geriebenem Parmesan 16,90

Gegrilltes Lachsfilet
auf Blattspinat, in einer Dill-Sahnesauce¹⁵, mit Bandnudeln 18,90

Pizza

Camelot
mit Tomatensauce, Käse¹, Salami^{1,2,5,14} und milden Peperoni 9,90

Morgan le Fay 
mit Tomatensauce, Käse¹, Rucola, Feigen, Honig⁵, Balsamicocreme⁴ und Ziegenfrischkäse² 11,90

Lanzelot
mit Tomatensauce, Käse¹, Kochschinken^{2,5,14}, Salami^{1,2,5,14}, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Oliven¹¹ und milden Peperoni 12,90

Süßspeisen

Schokoladensoufflé 5,90

Kleine Windbeutel
mit Bourbon-Vanille¹-Eis, Schokoladensauce und Sahne¹⁵ 5,90

Palatschinken
mit Bourbon-Vanille¹-Eis und Sahne¹⁵ 6,50

Feigen in Weißweinsauce mit Bourbon-Vanille¹ Eis und Sahne¹⁵ 6,90

Eis + heiß
2 Kugeln Bourbon-Vanille¹-Eis mit heißen Kirschen 5,50

Kugel Eis 1,80
Bourbon-Vanille¹, Schoko, Erdbeere oder Malaga

Portion Schlagsahne¹⁵ 1,00

In den Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1: mit Farbstoff	9: mit Geschmacksverstärker
2: mit Konservierungsstoffen	10: mit Sahne hergestellt
3: koffeinhaltig	11: enthält eine Phenylalaninquelle
4: chininhaltig	12: mit Süßungsmitteln
5: mit Antioxidationsmitteln	13: enthält Süßstoff (e)
6: mit Phosphat	14: mit Nitritpökelsalz
7: mit Milcheiweiß	15: enthält Stabilisatoren
8: aus Mandeln hergestellt	16: enthält Taurin

Fragen Sie bei Bedarf nach der Allergene-Liste. Alle Speisen auch außer Haus. Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive MwSt. und Service.