

## Suppen-Frisch gekocht

<p><b>+</b> <b>Französische Zwiebelsuppe nach Art des Hauses</b> Mit Weißwein gekocht, verfeinert mit hausgemachten Croutons<sup>a,d,g</sup> mit Käse<sup>1,g</sup> überbacken</p>	7,20 €
<p><b>+</b> <b>Kartoffel-Spinat-Sahnecremesuppe</b> dazu ein halbes ein hausgebackenes Brot<sup>a,d,g</sup></p>	7,20 €
<p><b>Scampi Suppe</b> Mit Scampi, Zitronengras, buntem Gemüse und Kokosmilch, dazu ein halbes hausgebackenes ein Brot<sup>a,d,g</sup></p>	7,90 €




## Frische Salat der Saison

<p><b>+</b> <b>Kleiner Salatteller</b> Mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Möhren und roten Zwiebelringen mit Joghurt Dressing<sup>g,d</sup></p>	7,20 €
<p><b>+</b> <b>Parzival-Salat</b> Mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Kirschtomaten, dazu ein halbes hausgebackenes Brot<sup>a,d,g</sup></p>	14,90 €
<p><b>Ginevra-Salat</b> Mit Rindfleischstreifen, Nussvariation, Paprika, Möhren, Champignons, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu ein halbes hausgebackenes Brot<sup>a,d,g</sup></p>	16,90 €
<p><b>Lanzelot-Salat</b> Mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Möhren, Champignons, Tomaten, Mais, Gurken und Zwiebeln, dazu ein halbes hausgebackenes Brot<sup>a,d,g</sup></p>	15,50 €
<p><b>+</b> <b>Hausgemachte Dressing Ihrer Wahl</b> Joghurt<sup>d,g</sup>, Honig-Senf<sup>l</sup>, orange oder Vinaigrette Dressing Extra</p>	



## Vorspeisen

<p><b>+</b> <b>Oliven</b> Nach Art des Hauses Dazu ein halbes hausgebackenes Brot<sup>a,d,g</sup></p>	7,80 €
<p><b>+</b> <b>Bruschetta</b> Drei geröstete Brotscheiben<sup>a,d,g</sup> mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch in Olivenöl</p>	8,20 €
<p><b>+</b> <b>Gebackener Schafskäse</b> Griechischer Schafskäse<sup>1,g</sup> paniert<sup>a,d</sup> und ausgebacken, serviert mit Knoblauchcreme und einer Salatbeilage, dazu ein halbes hausgebackenes Brot<sup>a,d,g</sup></p>	13,50 €
<p><b>8 Scampis</b> In Olivenöl, Cherry-Tomaten und Knoblauch gebraten, auf einem Rucolabeet, dazu Knoblauchcreme und halbes Hausgebackenes Brot<sup>a,d,g</sup></p>	15,50 €


## Aufläufe und Pfannengerichte

<b>Auberginen-Hackfleisch-Auflauf</b>	16,90 €
Mit Schafskäse, Sauce Bolognaise, Basmatireis und Zwiebeln mit Käse <sup>1,g</sup> überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot <sup>a,d,g</sup>	
<b>Zucchini-Hackfleisch-Auflauf</b>	16,90 €
Mit Schafskäse <sup>1,g</sup> , Sauce Bolognaise, Basmatireis und Zwiebeln mit Käse <sup>1,g</sup> überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot <sup>a,d,g</sup>	
<b>Lanzelot Auflauf</b>	16,50 €
Mit Hähnchenbruststreifen, Spinat, Frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, mit Chilidip, dazu eine hausgebackenes Brot <sup>a,d,g</sup>	
 <b>Vegetarisches Thai Curry</b>	16,50 €
Mit Tofu, Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons in Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis	
<b>Schupfnudel-Pfanne</b>	16,90 €
Mit Hähnchenbruststreifen und einem Gemüse-Mix, mit Rosmarin und Honig dazu Kräuterquak <sup>d,g</sup>	
 <b>Pilzpfanne</b>	16,50 €
Frische Champignons, Zwiebeln, Mais und frische Kräuter, in einer Sahnesauce <sup>g</sup> mit Käse <sup>1,g</sup> überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot <sup>a,d,g</sup>	
 <b>Bunte Tafelrunde</b>	16,50 €
Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Champignons, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, und Kräuter, in Curry-Sahnesauce mit Käse <sup>1,g</sup> überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot <sup>a,d,g</sup>	

## Erdapfel

 <b>Kartoffelspalten</b>	12,90 €
Mit Knoblauchdip <sup>d,g</sup> und einem Salatrand	
 <b>Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern</b>	14,40 €
Dazu Gewürzgurken	
<b>Ofenkartoffel mit Pfiff</b>	15,50 €
Mit Kräuterquark, gebratenen Hähnchenbruststreifen in würziger Tomatensauce und einem Salatrand	

## Burger

<b>Lanzelot-Burger</b>	14,90 €
Saftig-zartes Beef in hausgebackenem Brot <sup>a,d,g</sup> , belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurken dazu goldgelbe Pommes Frites	
 <b>Oder als Veggi-Burger<sup>a,d,g</sup> – mit hausgemachtem Bratling</b>	14,90 €
<b>Auf Wunsch belegen wir Ihrem Burger auch gerne mit: Bacon oder Käse<sup>1,g</sup> zu einem Aufpreis von</b>	<b>1,50 €</b>

 **Vegan**     **vegetarisch**


## Steaks und Steakgerichte

<p><b>Filetsteak - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch)</b> auf Paprika und Zwiebeln mit Kartoffelspalten in Olivenöl angebraten mit Paprika und Knoblauch dazu eine Salat Beilage und Knoblauchbrot<sup>a,d,g</sup></p>	<b>31,50 €</b>
<p><b>Lammkotelett</b> auf Paprika und Zwiebeln mit Rosmarin Kartoffeln dazu ein Knoblauchbrot<sup>a,d,g</sup> und Kräuterbutter</p>	<b>21,50 €</b>
<p><b>Rumpsteak - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch)</b> mit dem markanten, kleinen Fettrand, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>g,d</sup>, Knoblauchbrot<sup>a,d,g</sup> und Kräuterbutter dazu eine kleine Salat Beilage mit Jogurt Dressing<sup>g,d</sup></p>	<b>23,90 €</b>
<p><b>Pfeffer-Hüftsteak - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch)</b> aus der Rinderhüfte geschnitten, völlig fettfrei, mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce<sup>g</sup> überzogen, dazu Kartoffelspalten und ein Knoblauchbrot<sup>a,d,g</sup></p>	<b>21,90 €</b>
<p><b>Q im Brot - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch)</b> Gegrilltes Rumpsteak, mit den roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und frischen Parmesanobel<sup>1,g</sup>, auf einem hausgebackenen Brot<sup>a,d,g</sup> serviert</p>	<b>23,90 €</b>
<p><b>Schweinefilet - ca. 200g</b> auf Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>g,d</sup>, Knoblauchbrot<sup>a,d,g</sup> und Kräuterbutter</p>	<b>21,90 €</b>
<p><b>Verrücktes Schwein - ca. 200g</b> Schweinefilet honigsüß und scharf gewürzt mit Gemüsebeilage und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>g,d</sup></p>	<b>21,90 €</b>
<p><b>Steakpfanne Lanzelot - ca. 300g (Argentinisches Rindfleisch)</b> Hüftsteak, Schweinefilet und Putensteak auf Pfannengemüse, mit Sauce Béarnaise<sup>d</sup> überzogen, dazu deftige Bratkartoffeln</p>	<b>24,90 €</b>
<p><b>Putenbrust-Steak - ca. 200g</b> Zartes Putenbrustfilet, überzogen mit Sauce Béarnaise<sup>d</sup>, dazu deftige Bratkartoffeln und ein Knoblauchbrot<sup>a,d,g</sup></p>	<b>20,90 €</b>
<p><b>Hähnchenbrustfilet - ca. 250g</b> in Curry-Sahnesauce<sup>g</sup> mit Champignons, Ananas und Paprika, dazu Basmatireis</p>	<b>20,90 €</b>
<p><b>Großes Gelage – Ab 2 Personen ca. 300g Fleisch pro Person</b> Steaks vom Rind, Schwein, Pute und Garnellen-Spieße, serviert auf Pfannengemüse und deftigen Bratkartoffeln, dazu Knoblauchbrot<sup>a,d,g</sup> und hausgemachte Kräuterbutter, dazu ein gemischter Salat</p>	Pro Person <b>26,90 €</b>
<b>- Alle Beilagen auf Wunsch gegen Aufpreis austauschbar</b>	
	<b>2,00 €</b>

## Fisch

<b>Dorade<sup>c</sup></b> auf Paprika und Zwiebeln mit Kartoffelspalten in Olivenöl angebraten mit Paprika und Knoblauch dazu eine Salat Beilage und Knoblauchbrot <sup>a,d,g</sup>	<b>24,90 €</b>
<b>Kaisergranat auf Pasta</b> Scampi <sup>b</sup> in Kräuteröl, Zwiebeln und Knoblauch gebraten, auf Pasta <sup>a,d</sup> in einer Käsesahnesauce <sup>g</sup> , mit Cherry-Tomaten, Rucola und geriebenen Parmesan Käse <sup>1,g</sup>	<b>21,90 €</b>
<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> auf Paprika und Zwiebeln mit Kartoffelspalten in Olivenöl angebraten mit Paprika und Knoblauch, dazu eine Salat Beilage und Knoblauchbrot <sup>a,d,g</sup>	<b>22,90 €</b>

## Pizza

<b>Camelot<sup>a,d,g</sup></b> Mit Tomatensauce, Käse <sup>1,g</sup> , Salami und milden Peperoni <sup>2</sup>	<b>14,90 €</b>
 <b>Morgan le Fay<sup>a,d,g</sup></b> Mit Tomatensauce, Käse <sup>1,g</sup> , Rucola, Feigen, Honig, Balsamico-Creme und Ziegenfrischkäse <sup>1,g</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>Lanzelot<sup>a,d,g</sup></b> Mit Tomatensauce, Käse <sup>1,g</sup> , Kochschinken, Salami <sup>2,9</sup> , Zwiebeln, Paprika, Champignons, Oliven und milden Peperoni <sup>2</sup>	<b>15,90 €</b>

## Süßspeisen

<b>Schokoladensoufflé<sup>a,d,g</sup></b> Mit einer Kugel Schokoladen-Eis <sup>g</sup>	<b>7,70 €</b>
<b>klein Windbeutel<sup>a,d,g</sup></b> Mit Bourbon-Vanille-Eis, Schokoladensauce und Sahne <sup>g</sup>	<b>6,20 €</b>
<b>Eis + heiß</b> 2 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis <sup>g</sup> mit heißen Kirschen	<b>6,20 €</b>
<b>Kugel Eis</b> Bourbon-Vanille <sup>g</sup> , Schoko <sup>g</sup> , Erdbeere <sup>g</sup> oder Zitrone	<b>2,50 €</b>

## Extras (Beilagen)

Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>d,g</sup>	<b>4,50 €</b>	Hausebackenes Brot <sup>a,d,g</sup> - täglich frisch	<b>4,70 €</b>
Portion Kräuterquark/ - butter oder Knoblauchcreme <sup>d,g</sup>	<b>2,40 €</b>	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	<b>4,70 €</b>
Pommes Frites	<b>4,20 €</b>	Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise <sup>d</sup>	<b>3,70 €</b>
Süßkartoffel-Pommes Frites	<b>4,90 €</b>	Kartoffelspalten	<b>4,70 €</b>
<b>Pfannengemüse (Mischung aus frischen Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika und Zwiebeln)</b>			<b>5,70 €</b>

### In den Speisen und Getränken sind folgenden Zusatzstoffe enthalten:

1: mit Farbstoff	9: mit Geschmackverstärker	a. Glutenhaltige Getreide	i. Erdnüsse
2: mit Konservierungsstoffen	10: mit Sahne hergestellt	b. Krebstiere	j. Weichtiere
3: koffeinhaltig	11: enthält eine Phenylalaninquelle	c. Fisch	k. Sellerie
4: Chininhaltig	12: mit Süßungsmittel	d. Eier	l. Senf
5: mit Antioxidationsmittel	13: enthält Süßstoff (e)	e. Soja	m. Sesamsamen
6: mit Phosphat	14: mit Nitritpökelsalz	f. Lupine	n. Schwefeldioxid und Sulfit
7: mit Milcheiweiß	15: enthält Stabilisatoren	g. Milch und Lactose	
8: aus Mandel hergestellt	16: enthält Taurin	h. Schalenfrüchte	

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.