

Suppen-Frisch gekocht

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

Frische Salat der Saison

<p>+ Kleiner Salatteller Mit Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Möhren, Rucola und roten Zwiebelringen</p>	7,20 €
<p>+ Parzival-Salat Mit Feldsalat und Salat der Saison, Schafskäse, Walnüssen, Kirschtomaten, Rucola, dazu ein halbes hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	15,90 €
<p>Ginevra-Salat Mit Salat der Saison, Rindfleischstreifen (ca. 100g), Nussvariation, Paprika, Möhren, Champignons, Tomaten, Rucola, Gurken und Zwiebeln, dazu ein halbes hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	17,90 €
<p>Lanzelot-Salat Mit Salat der Saison, Hähnchenbruststreifen, Paprika, Möhren, Champignons, Tomaten, Mais, Rucola, Gurken und Zwiebeln, dazu ein halbes hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	16,90 €
<p>+ Hausgemachte Dressing Ihrer Wahl Joghurt^{d,g}, Honig-Senf^l, orange oder Vinaigrette</p>	

Vorspeisen

<p>+ Oliven Nach Art des Hauses Dazu ein halbes hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	7,80 €
<p>+ Bruschetta (Hausbrot) Drei geröstete Brotscheiben^{a,d,g} mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch in Olivenöl</p>	8,20 €
<p>+ Gebackener Schafskäse Griechischer Schafskäse^{1,g} paniert^{a,d} und ausgebacken, serviert mit Knoblauchcreme und einer Salatrand mit Joghurt Dressing, dazu ein halbes hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	15,50 €
<p>Scampi In Olivenöl, mit Cherry-Tomaten und Knoblauch gebraten, auf einem Rucola Beet, dazu Knoblauchcreme und halbes Hausgebackenes Brot^{a,d,g}</p>	16,50 €

Aufläufe und Pfannengerichte

Auberginen-Hackfleisch-Auflauf	17,90 €
Mit Schafskäse, Sauce Bolognaise, Basmatireis und Zwiebeln mit Käse ^{1,g} überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot ^{a,d,g}	
Zucchini-Hackfleisch-Auflauf	17,90 €
Mit Schafskäse ^{1,g} , Sauce Bolognaise, Basmatireis und Zwiebeln mit Käse ^{1,g} überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot ^{a,d,g}	
Lanzelot Auflauf Unsere Empfehlung	17,50 €
Mit Hähnchenbruststreifen, Spinat, Frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, mit Chilisauce, dazu eine hausgebackenes Brot ^{a,d,g}	
 Vegetarisches Thai Curry	17,50 €
Mit Tofu, Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln und Champignons in Curry-Kokosmilchsauce, dazu Basmatireis	
Schupfnudel-Pfanne	18,50 €
Mit Hähnchenbruststreifen und einem Gemüse-Mix, mit Rosmarin und Honig dazu Kräuterquak ^{d,g}	
 Pilzpfanne	17,50 €
Frische Champignons, Zwiebeln, Mais und frische Kräuter, in einer Sahnesauce ^g mit Käse ^{1,g} überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot ^{a,d,g}	
 Bunte Tafelrunde	17,50 €
Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Champignons, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, und Kräuter, in Curry-Sahnesauce mit Käse ^{1,g} überbacken, dazu eine hausgebackenes Brot ^{a,d,g}	
Erdapfel	
 Kartoffelspalten	14,90 €
Mit Knoblauchdip ^{d,g} und einem Salatrand mit Joghurt Dressing	
Bratkartoffeln 3 Spiegeleiern Unsere Empfehlung	15,40 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Gewürzgurken	
Ofenkartoffel mit Pfiff	17,90 €
Mit Kräuterquark, gebratenen Hähnchenbruststreifen in würziger Tomatensauce und einem Salatrand mit Joghurt Dressing	
Burger	
Lanzelot-Burger 180g	15,90 €
Saftig-zartes Beef in hausgebackenem Brot ^{a,d,g} , belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurken dazu goldgelbe Pommes Frites	
 Oder als Veggi-Burger^{a,d,g} 180g – mit hausgemachtem Bratling	15,90 €
Auf Wunsch belegen wir Ihrem Burger auch gerne mit: Bacon oder Käse^{1,g} zu einem Aufpreis von	1,00 €

 **Vegan**  **vegetarisch**

Entdecken Sie die Möglichkeiten der vegetarischen Küche, indem Sie Fleisch durch veganen Tofu und Sahne durch Kokosmilch ersetzen. Mit diesen einfachen Substitutionen können Sie viele Gerichte als vegetarisch genießen und dabei den Geschmack und die Vielfalt erhalten, die Sie lieben. Gönnen Sie sich kulinarische Abenteuer und unterstützen Sie gleichzeitig eine nachhaltigere Lebensweise.

Steaks und Steakgerichte

<p>Filetsteak - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch) mit Kartoffelspalten in Olivenöl angebraten mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch dazu eine Salat Beilage Jogurt Dressing und Knoblauchbrot^{a,d,g}</p>	31,50 €
<p>Lammkotelett mit Kartoffelspalten in Olivenöl angebraten mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch dazu eine Salat Beilage Jogurt Dressing, Knoblauchbrot^{a,d,g} und Kräuterbutter</p>	22,90 €
<p>Rumpsteak - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch) mit dem markanten, kleinen Fettrand, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark^{g,d}, Knoblauchbrot^{a,d,g} und Kräuterbutter dazu eine kleine Salat Beilage mit Jogurt Dressing^{g,d}</p>	23,90 €
<p>Pfeffer-Hüftsteak - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch) aus der Rinderhüfte geschnitten, völlig fettfrei, mit Pfefferrahmsauce^g überzogen, dazu Kartoffelspalten und ein Knoblauchbrot^{a,d,g}</p>	21,90 €
<p>Q im Brot - ca. 200g (Argentinisches Rindfleisch) Unsere Empfehlung Gegrilltes Rumpsteak, mit den roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und frischen Parmesanobel^{1,g}, auf einem hausgebackenen Brot^{a,d,g} serviert</p>	24,90 €
<p>Schweinefilet - ca. 180g auf Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark^{g,d}, Knoblauchbrot^{a,d,g} und Kräuterbutter</p>	21,90 €
<p>Verrücktes Schwein - ca. 180g Unsere Empfehlung Schweinefilet honigsüß und scharf gewürzt mit Gemüse-Mix und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark^{g,d}</p>	22,90 €
<p>Steakpfanne Lanzelot - ca. 300g (Argentinisches Rindfleisch) Unsere Empfehlung Hüftsteak, Schweinefilet und Putensteak auf Pfannengemüse, mit Sauce Béarnaise^d überzogen, dazu deftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</p>	24,90 €
<p>Putenbrust-Steak - ca. 200g Zartes Putenbrustfilet, überzogen mit Sauce Béarnaise^d, dazu deftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und ein Knoblauchbrot^{a,d,g}</p>	20,90 €
<p>Hähnchenbrustfilet - ca. 160g in Curry-Sahnesauce^g mit Gemüse-mix, Ananas und Paprika, dazu Basmatireis</p>	19,90 €
<p>Großes Gelage – Ab 2 Personen ca. 300g Fleisch pro Person Unsere Empfehlung Steaks vom Rind, Schwein, Pute und Garnellen-Spieße, serviert auf Pfannengemüse und deftigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel, dazu Knoblauchbrot^{a,d,g} und hausgemachte Kräuterbutter, dazu ein gemischter Salat</p>	Pro Person 26,90 €
<p>- Alle Beilagen auf Wunsch gegen Aufpreis austauschbar</p>	2,00 €

Pfannengemüse (Gemüse-Mix): Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika und Zwiebeln)

Fisch

Dorado^c mit Kartoffelspalten in Olivenöl angebraten mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch dazu eine Salat Beilage und Knoblauchbrot ^{a,d,g}	24,90 €
Kaisergranat auf Pasta Scampi ^b in Kräuteröl, Zwiebeln und Knoblauch gebraten, auf Pasta ^{a,d} in einer sahn Sauce ^g , mit Cherry-Tomaten, Rucola und geriebenen Parmesan Käse ^{1,g}	21,90 €
Gegrilltes Lachsfilet ca.160g Unsere Empfehlung mit Kartoffelspalten in Olivenöl angebraten mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, dazu eine Salat Beilage und Knoblauchbrot ^{a,d,g}	22,90 €

Pizza

Camelot^{a,d,g} Mit Tomatensauce, Käse ^{1,g} , Salami und milden Peperoni ²	14,90 €
 Morgan le Fay^{a,d,g} Unsere Empfehlung Mit Tomatensauce, Käse ^{1,g} , Rucola, Feigen, Honig, Balsamico-Creme und Schafskäse ^{1,g}	16,90 €
Lanzelot^{a,d,g} Mit Tomatensauce, Käse ^{1,g} , Kochschinken, Salami ^{2,9} , Zwiebeln, Paprika, Champignons, Oliven und milden Peperoni ²	15,90 €

Süßspeisen

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

Extras (Beilagen)

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{d,g}	4,90 €	Hausebackenes Brot ^{a,d,g} - täglich frisch	5,30 €
Kroketten	4,90 €	1* Spiegel ei	2,50 €
Portion Kräuterquark/ - Knoblauchcreme ^{d,g}	2,40 €	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,30 €
Pommes	4,90 €	Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise ^d	2,70 €
Süßkartoffel-Pommes Frites	5,20 €	Kartoffelspalten / Gebratene Champignons und Zwiebeln	5,20 €
Pfannengemüse (Gemüse-Mix): Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika und Zwiebeln)			6,30 €

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 Sulfite
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.			