

HERZLICH WILLKOMMEN

IM TREFFPUNKT FÜR GENIESSER



KARSTADT
Lebensmittel

Partner der **REWE**

Feine Tropfen zum guten Essen

Frankreich Champagne Roederer Brut Premier	0,1-l-Glas	10.-
Frankreich Champagne Veuve Cliquot Brut	0,1-l-Glas	9.50
Deutschland Geldermann Classique Brut oder Rosé traditionelle Flaschengärung	0,1-l-Glas	4.-
Frankreich Französischer Landwein rot oder weiß trocken	0,1-l-Glas	2.20
Deutschland, Pfalz Dr. von Bassermann-Jordan Weißer Burgunder trocken, elegante Fruchtnote, ausgeglichen	0,1-l-Glas	3.50
Südafrika, Western Cape Two Oceans Rosé feinfruchtig	0,1-l-Glas	2.80
Italien, Toskana Lamole di Lamole, Chianti Classico kirschfruchtig, weich	0,1-l-Glas	4.-
Weinschorle spritzig-frisch	0,1-l-Glas	4.20

Oder soll es Ihr persönlicher Lieblingswein sein?

Wählen Sie eine Flasche aus unserer Weinabteilung, die wir Ihnen hier am Tisch servieren. Dafür berechnen wir den Originalpreis der Flasche plus ein **Korkgeld von 8 Euro**.

karstadt-lebensmittel.de

Erfrischende Getränke

BIER	
Bitburger Premium-Pils vollendeter Pilsgeschmack	0,33-l-Flasche 2.50
Krombacher Alkoholfrei fein-herbe Pilsnote, vollmundig im Geschmack	0,33-l-Flasche 2.50
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	
Apollinaris The Queen of Table Waters das feinperlige Mineralwasser	0,25-l-Flasche 2.20
ViO – aus dem Herzen der Lüneburger Heide stilles Mineralwasser	0,25-l-Flasche 2.20
Vaihinger Orangensaft 100 % Fruchtgehalt	0,2-l-Flasche 2.20
Vaihinger Apfelsaft 100 % Fruchtgehalt	0,2-l-Flasche 2.20
Coca-Cola ^{1,3,17/} Coca-Cola light ^{1,3,13,17}	0,2-l-Flasche 2.20
KAFFEE-SPEZIALITÄTEN	
Lavazza Espresso ¹⁷	Tasse 2.-
Lavazza Caffè Crema ¹⁷	Tasse 2.-

Weitere Getränkespezialitäten finden Sie auf der kleinen „Litfaßsäule“ auf Ihrem Tisch.

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoffen 2. konserviert 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst 8. mit Phosphat 9. mit Süßungsmittel 10. mit Süßungsmitteln 11. mit (einer) Zuckerart/en und Süßungsmittel/n 12. Nur bei Tafelsüßen zusätzlich zur Angabe mit Süßungsmittel/n auf der Grundlage von ... 13. enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe mit Süßungsmittel Aspartam) 14. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 15. unter Schutzatmosphäre verpackt 16. chininhaltig 17. koffeinhaltig 18. mit Milcheiweiß 20. mit Taurin 21. kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen 22. mit Sauerstoff farbstabilisiert **Allergene:** Informationen über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite. Alle Preise sind Euro-Inklusivpreise und enthalten die zurzeit gültige MwSt.

Genuss à la carte

Fischsuppe „à la Marseillaise“ mit Kräuterbutter und Baguette	gr. Portion 9.90 kl. Portion 7.90
Vorspeisenteller Deep Blue mit Lachs, Garnelen und Shrimps	Portion 14.90
2 große Garnelenspieße auf knackigem Salatnest	Portion 12.90
Fisch-Gourmet-Teller eine Auswahl edler Fischfilets auf buntem Salat	Portion 18.90
Riesengarnelen vom Grill mit Salatbouquet	Portion 21.90
Excellent Räucherlachs mit Rösti und Salatbouquet	Portion 15.90
Putenstreifen gegrillt auf Salatbett	Portion 12.90
Schweinemedallions an Pilzrahmsauce mit Kartoffel-Rösti und Salat	Portion 16.90
Rumpsteak ca. 200 g mit Röstzwiebeln, Kartoffel-Rösti und Salat	Portion 19.90
Rinderfilet ca. 200 g mit Ofenkartoffel, Sour Cream und Tagesgemüse	Portion 22.90
Neuseeland-Lamm ca. 200 g mit Knoblauchsauce, Kartoffel-Rösti und Salatbouquet	Portion 21.90

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Wenn Sie Fragen oder Wünsche haben, sprechen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter einfach an. Wir helfen Ihnen gerne.

Ganz nach Ihren Wünschen

Sie möchten eine **zusätzliche Beilage** zu Ihrem Gericht? Kein Problem – wählen Sie einfach aus unserem Angebot:

Kartoffel-Rösti	Portion	3.-
Backkartoffel Sour Cream	Portion	3.-
Champignons	Portion	3.-
Zwiebeln	Portion	2.50
Gemüse des Tages	Portion	3.50
Kleiner bunter Salat	Portion	3.50



Und wenn Sie eine bestimmte Spezialität aus unserer Fleisch- oder Fischtheke probieren möchten, können wir diese nach Ihren Wünschen zubereiten. Dafür zahlen Sie den normalen Verkaufspreis von Fleisch oder Fisch plus eine **Pauschale von 7.50 Euro**. Da sind dann auch eine Sauce und eine Beilage nach Wunsch sowie knuspriges Baguette inklusive.

Salat-Dressings zur Auswahl: Joghurt, Balsamico, Essig-Öl oder French

Saucen zur Auswahl:

ZUM FLEISCH: Kräuter-Knoblauch, Aioli, Curry-Mango, Pfeffer oder Pflaume-Chili

ZUM FISCH: Cognac-Senf, Estragon, Knoblauch oder Hummersauce