

Restaurant
Hotel **Kaiserhof**
Brasserie

Verehrte Gäste,
liebe Freunde der Kaiserhof- Gastronomie,

alle Mitarbeiter gehen 1 x wöchentlich zum Test auf den Jahnplatz
und 1 x pro Woche testen wir im Betrieb. Sie können also unbesorgt zu uns kommen.

Wir arbeiten mit voller Zuversicht auf die baldige Eröffnung der Terrasse hin,
und freuen wir uns darauf sehr. Bis dahin danken wir Ihnen für Ihre Treue und Unterstützung.
Sie ist sehr wichtig und bildet die Grundlage dafür,
dass unser Team zusammen bleiben kann.

Wir werden auch weiterhin für Sie da sein und Ihnen einen abwechslungsreichen
Außer- Haus- Service anbieten, so wie Sie es im Restaurant gewöhnt sind.

Dieser ist donnerstags und freitags von 17 Uhr bis 20 Uhr und
am Wochenende durchgehend von 12 bis 20.00 Uhr
Telefonische Bestellungen sind an den Öffnungstagen
ab 12.00 Uhr unter 02154 87165 möglich.

Montag, Dienstag und Mittwoch haben wir geschlossen.

Den Abhol- Service von vorbestellten Speisen bieten wir Ihnen
im 10 Minuten- Takt an. Eine Ausgabe- Theke als Abstandhalter ist vorbereitet und sorgt für
kontaktlose Übergabe. Die Speisen werden frisch auf diesen Zeitpunkt hin vorbereitet.
Am besten, Sie stellen bevor Sie losfahren, die Speisenteller bei 45° in den Ofen.

Wegen der Ausgangssperre ab 22.00 Uhr bitten wir Sie, das Essen zeitig
abzuholen; auch das Wohnmobil Dinner müssten dann um 21 Uhr enden.

Familie Hiller und das Kaiserhof- Gastgeber- Team
Bleiben Sie gesund!!

Mo-Di-Mi = Ruhetag / Bestellsannahme ab Donnerstag 12 Uhr/
DO bis FR Abholung ab 17.00 Uhr bis 20 Uhr/ SA und SO ab 12 Uhr bis 20 Uhr
Tel. 02154 – 87165

Vorspeisen & Salate

Hausgebeizter und gegrillter Pulpo
auf feinem Rukolasalat und mediterranem Gemüse

€ dreizehneunzig/-d-n

Gemischter Blattsalat mit Kräuter- Dressing, Rotkohlsalat, Radieschen,
Gurken & Tomaten und Sonnenblumenkerne

€ siebenfünfzig/j-h/ (v)

Bowl „International“

bunter Blatt- & Rukola- Salat in Kräuter- Dressing, mit italienischem Nudelsalat, Linsensalat,
CousCous, Avocado, gebratener Dorade und Riesengarnele mit & Pinienkernen,
dazu reichlich frischen Kerbel, dazu geröstetes Naan- Brot

€ neunzehneunzig/-b-d-g-j-a/Weizen/Pinienkerne

Bowl „Prima Vera“

bunte Frühlingssalate & Rukola mit Bärlauch- Dressing, gegrillter grüner Spargel,
„gesmoktes“ Roastbeef (150g), Radieschen, Kräuterkartoffeln & Sauce Remoulade

€ achtzehneunzig/-g-j-

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

€ dreizehnachtzig/d-g-c

Cappuccino von und mit Schiefbahner Spargel, (v)

€ sechsachtzig/-g-

Brasserie

„Omas Rinderroulade, Klassisch gefüllt“
mit Frühlingsgemüse und Petersilien- Butterkartoffeln

€ neunzehneunzig/-2-3j-i-lg

Zwei panierte Schnitzel vom Kalb mit buntem Spargel und Kräuter- Drillingen

€ neunzehneunzig/g-c-a/Weizen

Aktuell & frisch vom Markt

Schiefbahner Spargel, vom Spargelhof der Familie Mayer,

Portion frisch gestochener und geschälter Spargel 500g,
wahlweise mit geklärter Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise,
dazu Petersilien- Butterkartoffeln

€ einundzwanzigachtzig / g - c

wahlweise mit paniertem Kalbsschnitzel plus € acht / a - c / Weizen
oder mit gebratenem Doradenfilet € sieben / d - a - / Weizen

Maischolle, Maisscholle, Maischolle.....

3 x wöchentlich frisch von der Küste!

Frische Maischolle, filetiert und gebraten;
auf „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, Salzkartoffeln & Römer-Salat

€ zweiundzwanzigachtzig / 2 - 3 / d - a - g - a / Weizen

oder als Klassiker nach „Büsumer Art“, mit frischen Nordsee- Krabben,
Salzkartoffeln & Römer-Salat

€ fünfundzwanzigachtzig / b - d - a - g - a / Weizen

oder für die Fisch- Kenner als ganze Scholle ohne Kopf
nach „Finkenwerder Art“ € einundzwanzigachtzig / 2 - 3 / d - a - g - a / Weizen
oder „Büsumer Art“ € vierundzwanzigachtzig / b - d - a - g - a / Weizen
jeweils mit Salzkartoffeln & Römer-Salat

Sehr beliebt, unsere Street Food Specials!!!

Flammkuchen „Elsass, der Klassiker
der Klassiker mit Kräuter Creme fraiche, Zwiebeln, Lauch, Käse
sowie Speck und Zwiebeln und ein kleiner gemischter Salat
€ zwölfneunzig / g - a - j - 2 - 3 / Weizen - Roggen

Hausgemachter Pulled Lamb- Burger (180g) mit Frühlingslauch, auf knackigem Römersalat
in geröstetem Brioche- Brötchen, hausgemachte Sauce, Pommes frites und mariniertes Rotkohlsalat
€ sechszehnachtzig / - c - g - j - a / Weizen / Farbstoff

Roastbeef Burger (180g) aus dem Smoker in geröstetem Ciabatta- Brötchen,
hausgemachter Remoulade, Blattsalat, „gepickelten Zwiebeln & Gurken, Tomate & Coleslaw- Salat,
dazu Potatoe Wedges
€ sechszehnachtzig / - g - c - a - j / Weizen

Bio Rindfleisch- Burger (200g) in geröstetem Brioche- Brötchen,
hausgemachte BBQ- Sauce, Käse, Bacon, Zwiebeln, Rucola, Gurke, Tomate, Pommes frites
& Coleslaw- Salat
€ fünfzehnachtzig / 2 - 3 - g - c - a - j / Weizen / Farbstoff

Hausgemachte Spare Ribs in BBQ- Sauce mariniert, mit Pommes frites und Cole Slaw Salad
€ siebzehnachtzig / g - i - l - c / Farbstoff

Hausgemachter vegetarischer Burger
im gerösteten Brioche Brötchen mit hausgemachten Saucen, Käse, geschmorten Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Pommes frites und Cole Slaw Salad (v)
€ dreizehnachtzig / j - c - l - a / Weizen

Vegan - Vegetarisch - Vegan - Vegetarisch

Gemüsespieße mit Mediterranem Gemüse, pikanter Tomatensauce, Oliven und Kräuter- Kartoffeln
€ sechzehnachtzig / (v²)

Gefüllte Bärlauch- Gnocchi mit grünem Spargel & Cherry- Tomaten
€ vierzehnachtzig / - c - g - a - Weizen / (v) - vegetarisch / (v²) **vegan**

Fisch, Geflügel & Fleisch vom Grill und aus der Pfanne

Saltimbocca mit Seeteufel Filet, Fenchel- Tomaten- Gemüse Kräuterkartoffeln

€ zweiundzwanzigachtzig/ d - g - a -

bitte beachten Sie auch die Maischolle & die Dorade auf der Aktionskarte

Gefüllte Maispouardenbrust in Kräuterjus
mit Fenchel- Tomaten- Gemüse und Kräuterkartoffeln

€ neunzehnachtzig/ g - c i - l

Putengeschnetzeltes „Tandori“ mit Kokos, Bambus- Gemüse und buntem Reis

€ siebzehnfünfzig/ g - i - l

Black Angus Rinder- Hüftsteak (250g), medium gegrillt, mit BBQ- Sauce,
Speckbohnen und Potatoe Wedges

€ achtundzwanzigachtzig/ 2 - 3 - g - i - l

Gebratenes Lamm- Rückenfilet in kräftiger Jus mit Pinienkern- Pesto
auf grünen Speckbohnen und Kartoffelpüree

€ dreiundzwanzigachtzig/ 2 - 3 - g - i - l - / Pinienkerne

Geschnetzeltes vom Black Angus- Rind mit sautierten Waldpilzen à la Creme,
mit Spätzle und gemischtem Salat

€ neunzehnachtzig/ - g - c - j - a / Weizen

Dessert

Hausgebackenes Schokosufflée mit Erdbeer- Minze- Salat/ g - a - c / Weizen / Nüsse

Erdbeer- Creme mit frischen Erdbeeren/ g - c -
je Desserts € fünffünfzig



2018 Riesling „Edition Kaiserhof“
Weingut Künstler, Rheingau, 0,75l Fl. € 12,50

2019 Riesling „Schloss Marienlay“
VDP Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, 0,75l Fl. € 11,50

2019 Spätburgunder Rosé
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel, 0,75l Fl. € 9,50

2016 Rotwein- Cuvée „Edition Kaiserhof“
Cuvée von Lemberger, Merlot & Cabernet Franc,
Weingut Schnaitmann, Württemberg, 0,75l Fl. € 12,50

2016 Crianza Altos Ibericos, DOC
Weingut Torres, Rioja, 0,75l € 10,50

2014 Minervois / Magnum!!
Cuvée von Syrah & Carignan
Weingut Gérard Bertrand, Südfrankreich, 1,5l Fl. € 29,00

2015 „Grand Terroir“ La Clape
Weingut Gérard Bertrand, Südfrankreich, 0,75l Fl. € 15,00

- Weine enthalten Sulfite - / Aufpreis Service im Wohnmobil € 6,00

Weitere Getränke zum Mitnehmen

Bitburger Maibock

Fl. 0,33l € 1,80

Schumacher Alt

Fl. 0,33l € 2,00

Vita Malz

Fl. 0,33l € 1,50

Erdinger Urweizen

& ohne Alkohol

Fl. 0,5l € 2,50

Vio Bio Schorlen

Apfel, Rhabarber & Schwarze Johannisbeer

Fl. 0,33l € 2,50

Softdrinks

Coca-Cola (Zero, Light),

Fanta, Sprite

Fl. 1,0l € 2,50

- in den Preisen ist die gesetzliche MwSt. enthalten -

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

c

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

d

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

b

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

g

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Krokette, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

i

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

k

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäcke, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

i

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

e

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

a

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

m

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

h

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walddorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

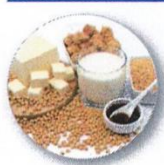


SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

j

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

f

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

n

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



Verlässliche Informationen sind für Lebensmittelallergiker absolut notwendig. Deshalb: Geben Sie niemals eine Auskunft, die unsicher ist!

Mo-Di-Mi = Ruhetag / Bestellungsannahme ab Donnerstag 12 Uhr/ DO bis FR Abholung ab 17.00 Uhr bis 20 Uhr/ SA und SO ab 12 Uhr bis 20 Uhr
Tel. 02154 – 87165