



GRUPPEN À LA CARTE

AHA -Gaststätte
in der alten
Brennerei
Tel. 06652 – 99 2 88 1

Vorspeisen

1. Norweger Räucherlachs auf knusprigen Röstinchen mit buntem Blattsalat und Kräuterdip* 9,80 €
2. Knuspriges aus dem Korb, 5 Riesengarnelen, 5 Gemüseröllchen, 3 gefüllte Taschen mit feinem Fisch, dazu pikante Soße* 8,90 €
3. Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsewürfeln* 4,50 €
4. Portion bunter Beilagensalat*
in einem Dressing Ihrer Wahl ♦ Kräuterrahm - oder Balsamico-Dressing 4,00 €

Hauptgerichte

5. Große Ofenkartoffel mit Kräutercreme, an knackigen Blattsalaten* 7,90 €
6. ...mit mildem Räucherlachs 12,90 €
7. „Schaf- Ziegenkäse natur“, überbacken mit frischem Thymian und Semmelbröseln überzogen mit Honig, dazu bunte Blattsalate, in Balsamico – Dressing und Baguette* 9,80 €
8. Hähnchenbrustfilet, zart, mit Kräuterbutter an knackigem Blattsalat im Dressing nach Wahl, dazu Baguette* 10,70 €
9. ... mit Pommes frites 12,90 €
10. Hacksteak mit Spiegelei und Pommes frites* 7,90 €
11. ...mit 2 Spiegeleier * 8,90 €
12. Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne gebacken, mit Pommes frites* 10,00 €
13. Saftiges Hähnchenbrustfilet, pikant, mit Original Madagaskar-Pfeffer in Rahmsauce, dazu Kroketten* 11,00 €
14. Rahmschnitzel mit feiner sahniger Soße dazu schwäbische Spätzle* 12,50 €
15. Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce und Kroketten* 13,50 €
16. Schweineschnitzel „Schweizer Art“ mit Speck, Zwiebeln, Schmand & Käse überbacken, dazu Bauernrösti* 14,50 €
17. Schweineschnitzel „Rhöner Charme“ Rhöner Schmandsoße mit Lauch & Dörrfleisch, dazu herzhaften Speck – Bratkartoffeln* 14,90 €
18. „Brennmeister – Platte“ Angus-Rumpsteak und Medaillon von Schwein & Hähnchen mit frischen Champignons, herzhaften Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei* 17,50 €
19. „Schlemmerteller“ Angus-Rumpsteak und Medaillon von Schwein & Hähnchen auf feiner Champignonrahmsauce, mit Eierknöpfe/Spätzle* 16,90 €
20. Rumpsteak vom Angusrind „Salat“ saftiges Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und buntem Blattsalat im Dressing nach Wahl, dazu Baguette* 20,90 €
21. Rumpsteak „Café de Paris“ mit cremiger Soße aus sehr fein gehackten Kräutern mit einem Schuss Cognac und ein Hauch von Knoblauch, dazu Pommes frites* 20,90 €

Dessert

22. Gemischtes Eis, 3 Kugeln Eiscrème Vanille, Schokolade und Erdbeere, Sahne* 3,90 €
23. „Gaalbern-Cup“ Vanilleeiscrème mit Gaalbern (Williams-Christ-Birne) und Schokoladensauce* 5,80 €
24. Krokant - Eisbecher mit Vanille- und Schokoladeneiscreme, Eierlikör und Sahnetupfer* 6,20 €
25. Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahnetupfer* 6,80 €

Nur bei Reservierung durch ein Reisebüro von 30 bis 50 Pax, erhält ein Busfahrer ein Gericht und ein Getränk kostenfrei. Ab 60 Pax erhalten ein Busfahrer und ein Reiseleiter je ein Gericht und ein Getränk kostenfrei.



Die genannten Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.

Allergeninformation zu den mit * gekennzeichneten Speisen finden Sie in der regulären, gedruckten Speisekarte