

# GETRÄNKE

## APERITIF

Sherry (cream/medium/trocken)	4,00 Euro
Martini (weiß/trocken/rot)	4,00 Euro
Portwein (weiß/rot)	4,00 Euro
Campari <sup>1</sup> (orange/Soda)	4,50 Euro
Glas Sekt/Kir/Kir Royal/-Prosecco	4,00 Euro
Aperol Spritz	5,00 Euro
Lilet Wildberry	5,00 Euro
Hugo (Prosecco, Holunderblüten-Sirup Minze, Limette und Mineralwasser)	5,00 Euro

## WEINE (0,2 l)

Côtes de Provence (Weißherbst, trocken)	4,80 Euro
Chardonnay Belle Fontaine (weiß, trocken)	4,50 Euro
Riesling „Schneider“ (weiß, trocken)	5,00 Euro
Pinot Grigio „Linea d'oro“ (weiß, trocken)	4,50 Euro
Côtes du Rhône	
„Domaine de Lascamp“ (rot, trocken)	5,00 Euro
Weine vom Weingut Thomas Pfeiffer, Rheinhessen:	
Portugieser Weißherbst (halbtrocken)	5,00 Euro
Grauer Burgunder (weiß, trocken)	4,80 Euro
Weißer Burgunder (weiß, halbtrocken)	4,80 Euro
Silvaner Spätlese (weiß, lieblich)	5,00 Euro
Dornfelder (trocken, halbtrocken, lieblich, rot)	5,00 Euro

## GETRÄNKE

Mineralwasser	0,2 l	2,50 Euro
Mineralwasser	0,75 l	5,50 Euro
Coca-Cola	0,2 l	2,50 Euro
Cola/Fanta/Sprite	0,5 l	3,50 Euro
Fritz-Spritz (Bio-Apfelschorle, Bio-Traubenschorle, Bio-Rhabarbersaftschorle)	0,33 l	3,00 Euro
Fritz-Cola	0,33 l	3,00 Euro
Fritz-Limo Zitrone	0,33 l	3,00 Euro
Fritz- Limo Orange	0,33 l	3,00 Euro
Opa Alfis Eistee Johannisbeere/Vanille	0,5 l	4,00 Euro
Zitrone/Minze	0,5 l	4,00 Euro
Birne/Ingwer	0,5 l	4,00 Euro
Sion Kölsch	0,2 l	2,00 Euro
Sion Kölsch	0,3 l	2,70 Euro
Radeberger Pilsener	0,3 l	2,70 Euro
Radeberger Pilsener	0,5 l	4,00 Euro
Paulaner Weizen (Naturtrüb)	0,5 l	4,00 Euro
Schöffelhofer, alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,00 Euro
Jever, alkoholfrei	0,33 l	3,00 Euro
Gaffels-Fassbrause	0,33 l	3,00 Euro

ENDE

# KASSEROLLE

Hotel & Restaurant

## SPEISEKARTE



Familie Roggendorf · Seidenbergstr. 64 · 53721 Siegburg  
Tel.: 0 22 41/6 26 08 · Fax: 0 22 41/5 24 07  
info@kasserolle.de · www.kasserolle.de

KASSEROLLE  
Hotel & Restaurant



# VORSPEISEN

## SALAT

Kleiner Beilagensalat	4,00 Euro
Große Salatplatte mit Balsamico-Dressing oder Haus-Dressing	7,50 Euro
<b>zum Salat:</b>	
Spieße von Sautierter Geflügelleber mit Speck und Paprika	6,50 Euro
Gebratene Hähnchenflügel 6 Stück	5,00 Euro
Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50 Euro
Truthahnbrust/Speckstreifen/Krabben	6,00 Euro
Ziegenkäse im Speckmantel <sup>3</sup> vom Grill	6,50 Euro

## SUPPEN

Tomatensuppe mit Mozzarella überbacken	5,50 Euro
Hausgemachte Gulaschsuppenterrine	6,50 Euro
Pikante Currysuppe mit Hähnchenbrust und Kokosmilch	6,50 Euro

# HAUPTGERICHTE

## VEGETARISCH

Gefüllte Zucchini auf Tomatensauce Kräutern oder Käse <sup>1,5</sup>	13,00 Euro
Grillgemüse mit Haloumikäse	14,00 Euro
Omlette wahlweise gefüllt mit Käse <sup>1,5</sup> , Schinken <sup>3</sup> , Champignons oder Kräutern	13,00 Euro
Vegetarisches Bauernomlette	13,00 Euro
Bauernomlette <sup>3,4,5</sup> mit Kartoffeln, Speck, Schinken (nicht vegetarisch)	13,00 Euro

## SCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce	13,00 Euro
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren	13,50 Euro
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ <sup>1,3,4,5</sup>	13,50 Euro
Alle Schweineschnitzel bieten wir alternativ auch als Truthahnschnitzel an.	

## KLASSIKER

Kleines Rinderfilet an grünem Pfefferrahm	18,50 Euro
Currywurst <sup>1,2,3,4,5</sup> mit hausgemachter Sauce	7,50 Euro
Rinderroulade <sup>3,5</sup> „Bürgerliche Art“	14,00 Euro
Truthahngeschnetzeltes an Gorgonzolarahm	14,50 Euro
Schweinegeschnetzeltes mit Knoblauch und Zwiebeln, Pikant gewürzt	13,00 Euro
Rinderfiletspitzen mit getrockneten Tomaten an Pikanter Sauce	17,50 Euro
Grillplatte „Trocadero“ <sup>3</sup> verschiedene Steaks mit Champignons und Röstzwiebeln, dazu Kräuterbutter und Pfeffersauce	23,00 Euro (1 Person) 40,00 Euro (2 Personen)

## HÄHNCHEN

(Höngesberger Freilandhähnchen aus Lohmar)	
Halbes Hähnchen aus dem Ofen	11,50 Euro
Wiener Backhähnchen im Körbchen	14,50 Euro
Geschmortes Curryhuhn	15,00 Euro
Hähnchenbrust auf Grillgemüse	15,00 Euro

## BURGER

„Kasserolle-Burger“ mit feinstem Rindfleisch, Käse <sup>1,5</sup> , Speck <sup>3,5</sup> , Schinken <sup>3</sup> , Gurken, Zwiebeln, Tomaten	11,00 Euro
Hähnchenbrust auf gegrillter Ananas An blue Cheese mit fruchtigem Relish	13,00 Euro
Hamburger Mit Schafskäse, Tomatenrelish Zwiebeln und milden Peperoni	13,00 Euro
Hamburger auf Rösti mit Raclettekäse <sup>5</sup> , Gewürzgürkchen und Spiegelei	15,50 Euro
Alle Gerichte mit Kleinem Salat oder Brokkoli an Mandelbutter und nach Wahl mit Pommes frites, Bratkartoffeln <sup>3</sup> , Folienkartoffel, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Kümmelkartoffeln oder Curly-Fries	

## PASTA

Grüne Bandnudeln mit Rinder-Filetspitzen und getrockneten Tomaten an pikantem Kräuterrahm	16,50 Euro
Grüne Bandnudeln mit Rindfleischstreifen an Curry	16,00 Euro
Spaghetti Bolognese oder Carbonara <sup>3,5</sup>	11,50 Euro

# DESSERT

Pfannkuchen gefüllt mit Nougat dazu Schokoladeneis und Schokosauce	6,50 Euro	Eine Kugel Mövenpick Eis - Schokolade - Oreo - Caramelitta - Milka-Eis - Erdbeere	1,50 Euro
Crepes mit heißen Himbeeren an Weinschaum, dazu Vanilleeis	7,50 Euro	Jede weitere Kugel	1,20 Euro
Coconutcrisp-Eis mit Ananas und Bananenchips	6,50 Euro	Kugel Mövenpick Eis der Saison Jede weitere Kugel	2,00 Euro 1,50 Euro

<sup>1</sup> Farbstoff  
<sup>2</sup> Konservierungsstoffe  
<sup>3</sup> Nitrit  
<sup>4</sup> Antioxidationsmittel  
<sup>5</sup> Phosphat

