

KASSEROLLE

Hotel & Restaurant

SPEISEKARTE



GETRÄNKE

APERITIF

Sherry (cream/medium/trocken)	3,50 Euro	Glas Sekt/Kir/Kir Royal/-Prosecco	3,00 Euro
Martini (weiß/trocken/rot)	3,50 Euro	Aperol Spritz	5,00 Euro
Portwein (weiß/rot)	3,50 Euro	Hugo	5,00 Euro
Campari ¹ (orange/Soda)	4,00 Euro		

GETRÄNKE

Mineralwasser	0,2 l	2,50 Euro	Sion Kölsch	0,2 l	1,80 Euro
Mineralwasser	0,75 l	5,50 Euro	Sion Kölsch	0,3 l	2,50 Euro
Coca-Cola	0,2 l	2,50 Euro	Radeberger Pilsener	0,3 l	2,50 Euro
Fritzspritz	0,33 l	3,00 Euro	Radeberger Pilsener	0,5 l	3,80 Euro
(Bio-Apfelschorle/Bio-Traubenschorle)			Paulaner Weizen (Hefe/Kristall)	0,5 l	3,80 Euro
FritzLimo (Lemon/Orange)	0,33 l	3,00 Euro	Schöffelhofer, alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,80 Euro
			Jever, alkoholfrei	0,33 l	3,00 Euro
			Gaffels-Fassbrause	0,33 l	3,00 Euro

WEINE (0,2 l)

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



VORSPEISEN

SALAT

Kleiner Beilagensalat	3,50 Euro
Große Salatplatte mit Balsamico-Dressing oder Haus-Dressing	7,50 Euro

zum Salat:

Pastrami und Parmesan	4,00 Euro
Gebratene Truthahnstreifen und Champignons	4,00 Euro
Thunfisch und Ei	2,50 Euro
Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50 Euro
Knuspriger Garnelenspieß	6,00 Euro
Rinderfiletstreifen mit Perlzwiebeln	8,00 Euro
Ziegenkäse im Speckmantel ³ vom Grill	5,50 Euro

BAGUETTE ...

... mit Tomaten und Parmesan	5,00 Euro
... mit Pastrami ^{3,4,5}	10,00 Euro
... mit Roastbeef und Remoulade	10,00 Euro
... mit zwei Frikadellen	5,00 Euro
Portion Bratkartoffeln ³ zusätzlich	3,00 Euro

SUPPEN

Weißer Bohnensuppe mit Mettwurst ^{2,3,4}	8,00 Euro
Hausgemachte Gulaschsuppenterrine	6,50 Euro
Feuertopf „Indische Art“	6,50 Euro

VEGETARISCH

Omelette nach Wahl mit Champignons, Kräutern oder Käse, dazu Rosmarinkartoffeln oder gemischter Salat	9,00 Euro
Geschmorte Champignons an Knoblauch-Kräuterrahm, dazu Baguette und Salat	8,00 Euro
Mediterranes Gemüse an gegrilltem Halloumikäse mit Rosmarinkartoffeln	12,50 Euro



PRODUCTION _____

DIRECTOR _____

CAMERA _____

DATE

SCENE

TAKE

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce	13,00 Euro
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren	13,50 Euro
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“	13,50 Euro

Alle Schweineschnitzel bieten wir alternativ auch als Truthahnschnitzel an.

KLASSIKER

Kleines Rinderfilet an grünem Pfefferrahm und Meerrettich, dazu Brokkoli mit Mandelbutter	18,50 Euro
---	------------

Currywurst mit hausgemachter Sauce	7,50 Euro
------------------------------------	-----------

Rinderroulade ³ „Bürgerliche Art“ mit Brokkoli	13,50 Euro
---	------------

Grillplatte „Trocadero“ (verschiedene Steaks) mit Champignons und Röstzwiebeln, dazu Kräuterbutter und Pfeffersauce	23,00 Euro (1 Person) 40,00 Euro (2 Personen)
---	--

Alle Gerichte mit kleinem Salat und nach Wahl mit Pommes frites, Bratkartoffeln³, Folienkartoffel oder Curly-Fries

BURGER

„Kasserolle-Burger“ ^{1,2,3,5} mit feinstem Rindfleisch, Käse, Speck, Schinken, Gurken, Zwiebeln, Tomaten	10,00 Euro
---	------------

Blue-Cheese-Burger mit Blue-Cheddar-Cheese, pikantem Tomaten-Relish und Pastrami	11,50 Euro
--	------------

PASTA

Grüne Bandnudeln mit Filetspitzen und getrockneten Tomaten an pikantem Kräuterrahm	13,50 Euro
--	------------

Spaghetti Bolognese oder Carbonara ^{3,5}	11,50 Euro
---	------------

Grüne Bandnudeln an Gorgonzola-Rahm mit grünem Pfeffer	11,50 Euro
--	------------

GERICHTE MIT RÖSTI UND SALAT

Truthahngeschnetzeltes an Gorgonzola-Rahm	14,00 Euro
---	------------

Schweinegeschnetzeltes mit Knoblauch und Zwiebeln, pikant gewürzt	14,00 Euro
---	------------

Hamburger auf Rösti mit Raclette-Käse ^{3,4} und Gewürzgürkchen, dazu Spiegelei	15,50 Euro
---	------------

Rinderfiletspitzen mit getrockneten Tomaten an pikanter Sauce	17,00 Euro
---	------------



DESSERT

EIS

Chocolate Chips

Vanille

Erdbeere

Zitrone

Fragen Sie gern nach weiteren saisonalen Eissorten.

Eine Kugel 1,50 Euro

Jede weitere Kugel 1,20 Euro

Banana-Split Caramello 6,50 Euro

Karamelleis mit Bananen-Maracuja-Marinade,
garniert mit Bananenscheiben

Polar Berry 5,50 Euro

Erdbeereis an Erbeerlimes (mit Alkohol)

Red Berry 5,00 Euro

Himbeer-Sahne-Mousse-Eis
auf Himbeeren mit Balsamico-Glace

Joghurt-Shake/Eiskaffee 4,00 Euro

(Eis nach Wahl)

¹ Farbstoff

² Konservierungsstoffe

³ Nitrit

⁴ Antioxidationsmittel

⁵ Phosphat



ENDE

www.freespirit-kreativhaus.de

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