

# Taverne-Klassiker vorneweg

## Taverne signature dishes to start with

---

### Tapas 11,00

Wurstsalat, Leberwurst, Pfefferbeißer, Fleischwurst und Landjäger, dazu Essiggurken und Senf

***Sausage salad, liverwurst, pepper sausage, bologna pork sausage and dried salami sausage, served with gherkins and mustard***

### Rieslingsuppe 9,50

mit frischen Kräutern

***Riesling soup with fresh herbs***

### Matjes Bruschetta 13,50

Matjestatar mit Apfel und Zwiebel auf geröstetem Graubrot

***Young herring tartar***

***with apple and onion on toasted brown bread***

### Salatteller 6,50

mit Strauchtomaten, verschiedenen Blattsalaten, Gurke und Dressing

***Salad plate with tomatoes on the vine, assorted leaf salads, cucumber and dressing***

### Unsere Bierempfehlung ***Our beer recommendation***

Flensburger Pilsner, 4,8% Alkohol (vol) 0,33 l 6,20  
Schleswig Holstein



---

**Wir kümmern uns um Sie.** Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.

**We care for you.** Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

# Willkommen in Deutschland

## Welcome to Germany

---

### Original Nürnberger Würstchen 20,50

10 gebratene Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut,  
in der Pfanne serviert, dazu zweierlei Senf

*Original Nuremberg sausages, 10 pieces roasted, on sauerkraut,  
served in a pan with two kinds of mustard*

### Wiener Schnitzel 28,00

aus der Kalbshälfte geschnitten mit knuspriger Brotpanade, Pilzrahmsauce,  
*breaded veal escalope and crispy fried, mushroom cream sauce*

### Huhn in Äpfeln 21,00

Hähnchenkeule geschmort in Apfelwein  
mit Champignons und grünen Erbsen

*Leg of chicken braised in cider with mushrooms and green peas*

### Ganze gebratene Forelle 24,00

mit Zitronenbutter und Gurkensalat

*Whole roasted trout with lemon butter and cucumber salad*

### Spareribs 29,50

Spareribs vom Grill mit BBQ-Sauce, Maiskolben,  
Baked Beans und Krautsalat, dazu Süßkartoffel-Pommes

*Spare ribs from grill with BBQ sauce, corncob,  
baked beans and coleslaw, served with sweet potato fries*

### Schweinelendchen 28,00

mit Calvados-Sauce und Wiesenchampignons

*Pork loin, Calvados sauce and meadow mushrooms*

# Vom Lava-Grill

## From the lava grill

---

Alle Grillgerichte werden mit gebratenen Pilzen, Kräutern und Lauch serviert.

**All lava grill dishes are served with fried mushrooms, herbs and leek.**

### 400g Riesenbratwurst-Schnecke 34,00

gegrillt, mit Krautsalat und Sauerkraut, Steakhouse frites und dreierlei Senf

**14oz grilled giant bratwurst with coleslaw and sauerkraut, steakhouse frites and three kinds of mustard**

### Argentinisches Black Angus Beef 33,50

200g Rumpsteak vom argentinischen Black Angus

**7oz rump steak of Argentinian Black Angus beef**

### Französische Maispoularde 24,50

Poulardenbrust am Knochen gebraten mit krosser Haut

**Breast of French corn-fed poulard, roasted on the bone with crispy skin**

## Pasta Spezial

### Pasta dish

---

### Allgäuer Kässpätzlen 19,50

mit Röstzwiebeln

**Allgäu cheese spaetzle with fried onions**

zusätzlich mit Spiegelei und gebratenem Speck 22,00

**Additional with fried egg and roasted bacon**

## Dips und Saucen / Dips and sauces

---

<b>Senf, süß oder scharf</b>	2,00
<i>Mustard, sweet or hot</i>	
<b>Apfel-BBQ-Sauce</b>	2,00
<i>Apple BBQ sauce</i>	
<b>Pilzrahmsauce</b>	2,00
<i>Mushroom cream sauce</i>	
<b>Frankfurter grüne Sauce</b>	2,00
<i>Frankfurt green sauce</i>	
<b>Kümmel-Jus</b>	2,00
<i>Caraway seed</i>	

## Ebbes dazu / Side dishes

---

<b>Brezel, verschiedene Bauernbrote</b>	
mit Spundekäs	3,90
<i>Pretzel, farmhouse bread, savory cream cheese</i>	
<b>Kartoffelpüree</b>	3,90
<i>Mashed potatoes</i>	
<b>Gebackene Kartoffelstäbchen</b>	3,90
<i>French fries</i>	
<b>Bratkartoffeln</b>	3,90
<i>Roast potatoes</i>	
<b>Spätzle</b>	3,90
<i>Spaetzle</i>	
<b>Buntes Gemüse</b>	3,90
<i>Mixed vegetables</i>	

# Hausgemachte Naschereien

## Home-made pastry

---

**Apfelwein-Tiramisu**

*Apple cider Tiramisu*

8,50

**Apfelstrudel**

mit Vanillesauce

*Apple strudel with vanilla sauce*

8,50

**Nuss-Rübli-Törtchen**

mit Schokoladensauce

*Nut carrot tartlet with chocolate sauce*

8,00

---

**Wir kümmern uns um Sie.** Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.

**We care for you.** Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.