Zur Laterne

Genuss & Vielfalt

Salate, Bowls und Toppings

Frisch, bunt & vielseitig – ob als Hauptgang oder zum Kombinieren: Hier treffen saisonale Salate auf kreative Toppings und herzhafte Extras.

Salatteller „Zur Laterne“ 13,90

Saisonale Blatt- und Pflücksalate, marinierte Rohkost, Rote Bete, Tomaten, Gurken, Radieschen, Cerealien, dazu Steinofenbaguette und Dressing nach Wahl

- *Vegan mit Balsamico Vinaigrette*

Bowl „Zur Laterne“ 14,50

Saisonale Blatt- und Pflücksalate, marinierte Rohkost, Couscoussalat, Tomaten, Gurken, Rote Bete Radieschen, Zwiebeln, Avocado, bunte Linsen mit Wurzelgemüse, 2 halbe Eier, Kernemix aus Sonnenblumen- & Kürbiskernen, Erdnüssen, Cashewkernen & gehobelten Mandeln - dazu Steinofenbaguette

- *Auch vegan erhältlich – ohne Ei & mit Balsamico Vinaigrette*
  A, C, G, L, M, N, H

Dressing nach Wahl:

- Hausdressing auf Mayonnaisen-Basis
- Balsamico – fein würzig mit Olivenöl
- Caesar’s - mit Parmesan & Knoblauch

A, C, G, M

Toppings zum verfeinern & kombinieren:

- Austernpilzschnitzel	5,00
- Obazda	4,00
- Gebackener Ziegenkäse – warm & cremig	4,00
- Streifen vom Hähnchenschnitzel	5,50
- Krosser Bacon – herzhaft-knusprig	4,50
- Tatar vom Matjesfilet mit Apfel & Zwiebel	5,50
- Tatar vom Räucherlachs	8,90

A, D, G, L, M, N

Proteinreich, je nach Wahl ca. 15–25 g Eiweiß pro Bowl, bei Fischtopping ca. 20 - 30 g

Veggie & Vegan – Genuss ohne Fleisch

Ofenkartoffelschiffchen 10,90

Zwei Ofenkartoffelhälften gefüllt mit bunten lauwarmen Linsensalat mit Wurzelgemüse, als Topping Joghurt-Kräuterdip auf griechischer Art.
A, C, G, L, M, N

Kartoffelklöße mit Pilzrahm & Röstzwiebeln 10,90

Zwei Kartoffelklöße, serviert auf cremiger Rahmsauce mit Wald- & Wiesenpilzen
A, C,

Schnitzel vom Austernpilz 17,90

Austernpilze „Wiener Art“ in Knusperpanade goldgelb ausgebacken mit Zitronenecke, Preiselbeeren und lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen
A, L

Käseschnitzel 18,90

Goldgelb ausgebackener, panierter Gouda mit schmelzendem Kern, serviert an Spaghetti mit Fruchtig - mediterranem Tomatensugo.
A, C, G, L

Endivien bürgerlich 14,50

Kartoffelstampf mit Endivien untereinander, mit einem Schuss Essig fein abgeschmeckt, dazu ein Spiegelei und gebratene Schmorzwiebeln
G, L, C

Spaghetti AOP 13,90

Spaghetti mit feinem Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, in bestem Olivenöl geschwenkt, vollendet mit Hobel vom Grana Padano

- Vegan – ohne Grana Padano 11,90
  A, C, G, L

„Ob mit oder ohne – Hauptsache lecker. Und davon gibt’s hier reichlich.“

Tipp*: Unsere wöchentlichen Spar-Tage!*

Montag bis Freitag gibt’s täglich ein besonderes Lieblingsgericht zum Vorteilspreis. Mehr dazu auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

-Vegetarisch
- Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt

Aus Fluss und Meer – Fischgerichte mit Herz

Zanderfilet 25,50
kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Zitronen– Dillsauce, lauwarmem Linsensalat
mit Wurzelgemüse, dazu feines Kartoffelpüree
D, G, L

Matjesfilet 17,90
zarte Matjesfilets mit Zwiebelringen,
krosse Bratkartoffeln und Speckbohnen
D, G, M, L

Schnitzelliebe. . .
. . . kross, klassisch, kreativ

Unsere Schnitzel werden dünn plattiert, in unserer hauseigenen Mischung aus Semmel- und Brezelpanade gewälzt und anschließend goldgelb in Butterschmalz ausgebacken.

Wie man's im Pott liebt – knusprig, saftig, ehrlich.

Schnitzel vom Kalb 27,90
Original Wiener Schnitzel, serviert mit
Zitronenecke, Preiselbeeren, und
lauwarmer Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen
A, C, G, L

Schnitzel vom Jungschwein 17,90
Schnitzel „Wiener Art" mit Zitronenecke und
lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen
A, C, G, L

Schnitzel vom Hähnchen 18,90
Hähnchen „Wiener Art" mit Zitronenecke und
lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen
A, C, G, L

Münchner Schnitzel 19,90
Vom Jungschwein, mariniert mit Senf
und Meerrettich, goldgelb ausgebacken mit
lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen
A, C, G, L, M

Mailänder Schnitzel 27,90
Vom Kalb, in leckerer Parmesan-
Ei- Hülle gebacken, serviert an Spaghetti
mit fruchtigem Tomatensugo
A, C, G

Schnitzel „Zur Laterne" 22,50
Vom Jungschwein, paniert und goldgelb
ausgebacken, mit Schmorzwiebeln, Bacon,
krossen Bratkartoffeln und einem Spiegelei
A, C, G

Jägerschnitzel 19,90
Vom Jungschwein, goldgelb ausgebacken,
serviert mit Wald- und Wiesenpilzen in Rahm,
dazu Pommes frites
A, C, G

Paprikaschnitzel 19,90
Vom Jungschwein, paniert und goldgelb
ausgebacken, mit fruchtiger Paprikasauce,
dazu Pommes frites
A, C, G, L – *1

Rindsschnitzel „Senfrostbraten Style" 28,90
Rumpsteak vom Wiesenrind, mit Senf
bestrichen, rosa gebraten, serviert mit
Röstzwiebeln, kräftiger Bratensauce, knusprigen
Bratkartoffeln und Speck-Prinzessbohnen.
A, G, L, M

Cordon bleu 23,50
Zarte Hähnchenbrust, gefüllt
mit Putenschinken und Gouda, paniert &
goldgelb ausgebacken, dazu Pommes frites
A, C, G, L

Beilagentausch auf Bratkartoffeln	2,00
Upgrade der Gerichte auf Kalbschnitzel	6,00

Zum Dazuwählen – unsere kleinen Ergänzungen

- kleiner bunter Beilagensalat	2,90
- Sauciere Jägersauce	3,50
- Sauciere Zigeunersauce	3,50
- Sauciere Bratensauce	3,50
- Sauciere Altbiersauce	3,50
- Port. Mayonnaise oder Ketchup	1,00
- Portion vegane Mayonnaise	1,00
- Wildpreiselbeeren	1,00

*1 Früher unter dem Begriff „Zigeunerschnitzel" bekannt- heute bewusst umbenannt

-Vegetarisch
- Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt

Heimatküche mit Seele – unsere Klassiker

Himmel und Ääd 18,90
Blutwurst, kross gebraten mit Schmorzwiebeln, karamellisierten Apfelspalten, rustikalen Kartoffelstampf & herzhafter Bratensauce
G, L

Endivien bürgerlich mit Flönz 18,90
Kartoffelstampf mit Endivien untereinander, mit einem Schuss Essig fein abgeschmeckt, dazu kross gebratener Blutwurst und Schmorzwiebeln
G, L

Kalbsleber „Berliner Art“ 24,90
Zart gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Apfelspalten, Schmorzwiebeln, rustikalen Kartoffelstampf und einem kleinen Beilagensalat
G, L

Brauhausteller mit Altbiersauce 20,90
Zartes, ausgelöstes Haxenfleisch auf würzigem Sauerkraut mit rustikalem Kartoffelstampf und kräftiger Altbiersauce
A, G, L, 9

Ofenfrische Schweinshaxe 23,90
Am Knochen gegrillt – außen knusprig, innen saftig, dazu rustikalerKartoffelstampf und würziges Sauerkraut
A, G, L

Zart geschmort & mit Liebe gemacht unsere Schmorgerichte

Rheinischer Sauerbraten 24,90
Traditioneller eingelegt & geschmort – mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
A, G, L, M, 9

Rinderroulade „Zur Laterne“
mit Liebe gefüllt und von Hand gerollt
Zartes Rindfleisch umhüllt eine herzhafte Füllung aus Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, geschmort in kräftiger Sauce, serviert mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
A, G, L, M 27,90

Wildschweinspezialitäten Rustikal & herzhaft

Wissen, wo’s herkommt:
Unser Wildfleisch stammt aus nachhaltiger Jagd aus der Region- frisch, saisonal & mit Respekt in unserer Küche verarbeitet.

Wildschweinragout „Jäger Art“ 26,90
Herzhaft geschmortes Ragout vom Wildschwein, mit Speck, Zwiebeln, Pilzen & Preiselbeeren, dazu Kartoffelklöße & Rotkohl – ein Klassiker
A, C, G, L, 1, 3, 9

Wildschweinbraten in Wacholdersauce 26,90
Zart geschmorter Braten vom Wildschwein, in kräftiger Sauce mit Rotwein, Wacholderbeeren & Wurzelgemüse. Dazu servieren wir Kartoffelklößen und Rotkohl
A, C, G, L, 1, 5, 9

Wildschweinsülze 17,90
Hausgemachte Sülze mit Mix Pickles, serviert mit kross gebratenen Bratkartoffeln, Salatbeilage und Remoulade
C, G, M, L, O, 1, 5, 9, 10, 11

Wilder Wiener 25,50
Paniertes Wildschweinschnitzel „Wiener Art“, dünn geklopft und goldgelb in Butterschmalz ausgebacken mit unserer Hauspanade. Dazu servieren wir Pommes frites & Preiselbeeren
A, C, G, 1, 3, 9

Empfehlung zu den Schmor- & Wildgerichten

Merlot Veneto IGT – unser Hauswein
Trockener Rotwein - In der Nase entfalten sich feine Aromen von saftigen Kirschen, reifen Brombeeren und Himbeeren. Ein runder, ausgewogener Begleiter zu unseren Wildgerichten & herzhaften Schmorklassikern.
Karaffe 0,2 l – 7,40

Schon unser Hauswein überzeugt bereits mit feiner Qualität. Wer es noch ausgewählter mag, wird in unserer Weinkarte fündig – oder lässt sich gern von unserem Service beraten.

„Schmorgerichte und Hausklassiker – das Beste aus der guten alten Küche, frisch aufgetischt.“

-Vegetarisch
- Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt

Sündhaft gut, der krönende Abschluss

Ofenfrischer Apfelstrudel 🥕 8,90
Mit Rosinen ofenwarm serviert und
mit Zimtpuder bestäubt, dazu eine Kugel
Bourbon-Vanilleeis
📎 A, C, G

Bourbon Vanilleeis 6,90
mit roter Grütze 🥕
Ein fruchtig- cremiger Klassiker
📎 G

Sorbet Trilogie 🌿 8,90
Drei erfrischende Sorten: Mango– Maracuja-,
schwarze Johannisbeere und Zitrone.
Vegan – ohne Milchprodukte, auf rein pflanzlicher Basis

Jede Sorte auch einzeln – als große
Genießerkugel à 3,90
📎 L, H, O

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
Warmer Schokoladengenuss mit flüssigem
Kern, dazu cremiges Bourbon– Vanilleeis
und fruchtige rote Grütze 🥕
8,90

Für Genießer – unsere Gedecke

- Damengedeck 1 🥕
Espresso mit Vanilleeis „Affogato Style“
- pur 5,00
- mit 2cl. Baileys oder Amaretto 7,90

📎 A, G

- Damengedeck 2 🥕
Ein Cappuccino und zwei feine Pralinen
- pur 5,00
- mit 2cl. Baileys oder Amaretto 7,90

📎 A, G, H

- Herrengedeck 1 6,80
Ein kräftiger Espresso
& 2cl. Pircher Williamsgeist 📎 A

- Herrengedeck 2 🥕
Ein Espresso und zwei Pralinen
- pur 4,50
- mit 0,2cl Grappa – 8,50

📎 A, G, H

Schwarz, stark & lecker ☕

Kaffee	3,40
Kaffee koffeinfrei	3,40
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,70
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso Macchiato	5,00
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,10
Latte Macchiato	4,30
▪ mit pflanzlicher Milch	0,40

„Ob Kaffee, Küchlein oder Klönschnack – der schönste Abschluss kommt zum Schluss.“

Süße Abkühlung - mit & ohne Schwips

- Eiskaffee 🥕
mit Bourbon Vanilleeis und Sahne... 5,90
...mit einem Schuss Baileys oder Amaretto 7,90
📎 A, G

- Eisschokolade 🥕
mit Bourbon Vanilleeis und Sahne... 5,90
..und einem Schuss Baileys oder Amaretto 7,90
📎 A, G

🍹 Sommerliche Sorbet-Drinks

Zitronen-Spritz 7,50
Zitronensorbet mit Bitter Lemon, frischer
Minze & Eiswürfeln - Frisch, leicht herb spritzig
📎 L, H, O

Mango-Maracuja Sonnenglanz 7,50
Mango- Maracujasorbet mit Orangensaft, einem
Hauch Limette - Exotisch & fruchtig - alkoholfrei
📎 L, H, O

Johannisbeer-Krönchen 7,50
Johannisbeersorbet in Apfelschorle,
leicht herb & wunderbar fruchtig – alkoholfrei
📎 L, H, O

Mango-Maracuja Prosecco 7,90
Mango-Maracujasorbet in eisgekühltem
Prosecco- Fruchtig- prickelnd, ein edler Aperitif
📎 L, H, O

🥕 -Vegetarisch
🌿- Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt

Unsere Wochenhighlights

Aktionstage in der Laterne!
Montag bis Freitag gibt's bei uns täglich ein besonderes Schmankerl- immer frisch, immer hausgemacht & typisch Laterne

Montag – Reibekuchentag

Knusprig gebacken, mit Apfelmus oder hausgemachter Knoblauch- Kräutercreme:

- 3 Reibekuchen mit Apfelmus	9,90
- 3 Reibekuchen mit Knoblauchcreme	9,90
- Portion Räucherlachs- Tatar	8,90

Dienstag – Schnitzeltag

Alle Schnitzelgerichte aus unserer Speisekarte sind an den Dienstagen 2,00 Euro günstiger

Mittwoch – Pfannkuchentag

Ob süß oder herzhaft – unsere ofenfrischen Pfannkuchen:

- Mit Apfel & Puderzucker	9,90
- Mit Speck	10,50
- Mit Blutwurst	10,50

Donnerstag – Haxenburgertag 12,90

Pulled Haxe im Bun mit Schmorzwiebeln, Gurke & Krautsalat, getoppt mit Altbiersauce und einem Klecks Knoblauchcreme.
Dazu knusprige Pommes frites
📎 G, L, M, 1, 3

Freitag – Fish & Chips 12,90

Seelachs im knusprigen Teigmantel, mit Remouladensauce & Pommes frites

Jede Woche hat ihre Highlights – und die gibt's bei uns auf'm Teller.

Nur an Aktionstagen erhältlich, Änderungen vorbehalten. Solange der Vorrat reicht – früh kommen lohnt sich!
Reservierung & Vorbestellung empfohlen – gerade bei größeren Gruppen.

Legende – Zusatzstoffe & Allergene

A - Glutenhaltiges Getreide	1 – mit Farbstoff
C - Ei	2 – mit Konservierungsstoff
D - Fisch	3 – mit Antioxidationsmittel
E – Erdnüsse	4 – mit Geschmacksverstärker
F – Soja	5 – geschwefelt
G - Milch/Laktose	6 – geschwärzt
H – Schalenfrüchte	7 – mit Phosphat
N – Sesam	8 – mit Milcheiweiß
O – Sulfite	9 – koffeinhaltig
M – Senf	10 – chininhaltig
L – Sellerie	11 – mit Süßungsmittel

🥕 -Vegetarisch
🌿- Vegan

Kinderkarte –

Kleine Gäste ganz groß! Nur für Kinder – und nicht für die Junggebliebenen.

Ein Kinderschnitzel „Wiener Art"

mit Pommes im Frittierkörbchen & Ketchup
Wahlweise vom:

- Kalb 13,90
- Schwein 8,90
- Hähnchen 9,90

📎 A, C, G

Fischstäbchen

mit Kartoffelpüree 8,50
📎 A, C, D, G

Ein Knusper Teller 8,90

Chicken Nuggets mit Pommes im Frittierkörbchen und Tomatenketchup

Spaghetti mit Tomatensauce🥕 8,90

Fruchtige Tomatensauce mit feinen Kräutern
📎 A, G, L –

Kleine Portion Pommes frites 4,00

im Frittier Körbchen, mit Ketchup
📎 A, C, G – 🥕

Eine Kugel cremiges Vanilleeis 2,00

📎 G – 🥕

„Kleiner Teller, große Freude – bis zum nächsten Mal bei uns in der Laterne!"

Wenn et dir geschmeckt hat, sach et online – wenn nich, sach et uns!

👉Für deine ehrliche Rezension über den QR-Code auf unserer Visitenkarte, schenken wir dir beim nächsten Besuch gegen Vorlage deiner Bewertung auf deine nächste Rechnung. . .

10 % Rabatt

Und wenn alles gepasst hat:
Trinkgeld macht keinen satt – aber unser Team glücklich.

Danke, wenn du an uns denkst! 🫶

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer