

“Gasthaus Zum Schneider”

Speisenangebot

**Rendang (Rindfleisch) mit hausgemachten „Mandlauer“ Pommes Frites (*)
serviert mit Sajoer Bohnen**

€ 14,50

Erklärung Rendang Gericht:

(Rendang ist Rindfleisch, bereitet auf Indonesien Art, welches durch die Bereitung aus einander
gefallen ist wie „Pulled Rind“)

Mandlauer Pommes Frites da wir unser eigenen Pommes Frites machen,
wir kaufen die Kartoffeln von unser Nachbarn

Sajoerbonen sind Prinzessbohnen bereitet auf Indonesien Art
(Dieses Indonesiengericht ist nicht scharf bereitet worden)

Nacho's nach Mexikanischer Art

€ 11,50

Erklärung Nacho's Gericht:

Tortilla Chips wird erst übergossen mit Käse welche in die Ofen wird geschoben.
Nachher kommt etwas darüber wie Chili con Carne; Hackfleisch bereitet mit Mexikanische Kräuter,
Kidneybohnen, Mais

Hierauf kommt noch unser hausgemachte frische Guacamole (Avocadocreme)

**Holländische „Kibbeling“
mit hausgemachten „Mandlauer“ Pommes Frites (*) und hausgemachten Salat**

€ 14,50

Erklärung Holländische „Kibbeling“

„Kibbeling“ sind Stücke Kabeljaufilet umzogen mit Fischmehl

Das Kabeljaufilet wird sehr heiß gebraten, dadurch ist es außen schön knusprig und innen
wunderbar weich und saftig

Pasta „Bolognese“ 

€ 8,50

Erklärung Pasta Bolognese:

Vegan Pasta mit Tomatensoße

(*) inklusiv einen Soße nach Wahl: Mayo o Ketchup o Chili o Curry Gewürz
(Extra Soße € 0,50 pro Portion)

2st. Holländische Krokette o Frikandellen o Käsesoufflés
(auch unter einander mischbar),
mit hausgemachten „Mandlauer“ Pommes Frites (*) € 11,50

Erklärung Holländische Krokette, Frikandel o Käsesoufflé

Man darf zwei Stück wählen:

Holländische Krokette ist ein Röllchen von Fleischragout umzogen mit Panier

Holländische Frikandel ist wie ein Wurst

Holländische Käsesoufflé ist Käse umzogen mit Panier

durch die Bereitung wird die Käse richtig weich an die Innenseite

Obenstehende drei verschiedene werden frittiert

Mandlauer Pommes Frites da wir unser eigenen Pommes Frites machen, wir kaufen die Kartoffeln
von unser Nachbarn

Fränkische Brotzeitplatte:

Wurst gemischt mit originalem Holländischen Bauernkäse
serviert mit 3 Scheiben Brot € 11,50 p.P.

Erklärung Fränkische Brotzeitplatte:

Verschiedene Wurstsorten gemischt mit Holländische Käse

Warme „Bierplatte“

Ein Mischung aus verschiedenen Holländischen Snacks
z.b. Bitterbal, Vlammetje, Käsesoufflé, Holländische Frikandel,
Käsefinger, Chickennugget u.s.w. (*) € 11,50

Erklärung Warme Bierplatte:

Ein Kombination von verschiedene warme kleine „Beißer“ aus Holland

Bitterbal: ein Kugel Fleischragout umzogen mit Panier

Vlammetje: ein kleine Frühlingsrolle, scharfer von Geschmack

Käsesoufflé: Käse umzogen mit Panier

durch die Bereitung wird die Käse richtig weich an die Innenseite

Holländische Frikandel: wie eine feine Wurst

Käsefinger: ein Röllchen mit Käse an die Innenseite umzogen mit Blätterteig

Chicken Nugget kleine Stücke Hähnchenfilet umzogen mit Panier

Obenstehende kleine beißer werden frittiert

(*) inklusiv einen Soße nach Wahl: Mayo o Ketchup o Chili o Curry Gewürz
(Extra Soße € 0,50 pro Portion)