

UNSERE SPEISEKARTE

STAND 2024

Frühstück á la carte

jeden Samstag nur mit Reservierung von 09:00-12:00 Uhr

> Keine EC-Kartenzahlung möglich!

Frühstücks-Buffet

jeden ersten Sonntag im Monat!





FRÜHSTÜCK

14.50€

14.90€

Veggie Frühstück

hausgemachte Brötchen aus der eigenen Backstube Gouda, Brie, Frischkäse, Butter, Oma's Konfitüre "gekochtes Ei und frisch gepresster Orangensaft 1.4.6.9

Traaser-See Frühstück

hausgemachte Brötchen aus der eigenen Backstube, Butter, Tomate-Mozzarella, Lachs mit Meerrettich oder Honig Senf Soße und ein gekochtes Ei inkl. eine Tasse Kaffee oder Tee

Wirtshaus Frühstück

1.2.4.6.9

14.90€

hausgemachte Brötchen aus der eigenen Backstube, Schinken und Wurst (auch Geflügel möglich) Rührei, Butter, Nutella oder Zuckerrübensirup und Oma's Konfitüre, inkl. eine Tasse Kaffee oder Tee 1,4,6,9,11

<u>Laura's Fitness Frühstück</u> 14,90€

hausgemachte Brötchen aus der eigenen Backstube, Butter frisches Obst, Joghurt mit Granola, Putenbrust, Rührei und frisch gepresster Orangensaft 1,4,6,8,9,11

<u>Menemen</u>

(türkisches Rührei)

O1 Classic	6,50€
02 mit Käse 1,4,9	6,70€
03 mit Suçuk	6,90€
mit Suçuk und Käse 1,4,9 (dazu Fladenbrot)	7,90€
(uazu I laucilui Ul)	

Frühstücks Simit

10.50€

hausgemachter türkischer Simit mit Suçuk, Käse, Tomaten und Ei überbacken 14,6,9

<u>Türkisches Frühstück</u> 14,90€

Simit oder Fladenbrot, Oliven, Honig, türkischer Quark, Kartoffeln, Butter, Suçuk,

verschiedene Sorten türkischer Käse, Tomaten, Gurken und türkisches Rührei (auch für zwei Personen möglich) 14.6.9.e

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns jederzeit an.



VORSPEISEN

Mediterraner Feta

überbackener Feta-Käse mit Tomaten, Peperoni,

Zwiebeln und Knoblauch 4.9

Bruno's Zwiebelsuppe

überbacken mit Croutons und Bergkäse

4,9

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT...

Laura's Wirtshausteller

17.80

9.90€

6.50€

Schweineschnitzel nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Röstzwiebeln

1,4,9

Spareribs

19.60

mit Kartoffelstäbchen, Sour Cream und Barbeceusauce

SALATE

Laura's Salat Auswahl

13,30

bunter Salatteller,

mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Radieschen, Mais, frischer Kresse, Pinienkernen und Croutons

9.11

on mit Thunfisch und Oliven 2,e

15.60

mit Käse, Schinken und Ei

15,60

Dressing zur Wahl:

1 Schmanddressing

Laura's Hausdressing

(Olivenöl, Granatapfelsirup und Essigbaumgewürz)

Wir reichen zu all unseren Vorspeisen und Salaten unser hausgemachtes Baguette.



AUS DER PFANNE

Schnitzel "Wiener Art"

15.60€

serviert mit Kartoffelstäbchen und Salat 1,4,9,11

Schnitzel "Wirtshaus"

18.90€

dazu Rahmsoße mit Champignons, Kartoffelstäbchen und Salat 1,4,9,11

Schnitzel "Zwiebel"

18.90€

dazu Rahmsoße mit Zwiebeln, Kartoffelstäbchen und Salat 14.9.11

Schnitzel "Paprika"

18.90€

dazu Rahmsoße mit Paprika, Kartoffelstäbchen und Salat 1,4,9,11

Rumpsteak á la Chef

27.80€

serviert mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat 4,9,11

NUDELGERICHTE

Käsespätzle

10,20€

hausgemachte Spätzle mit Käse und Röstzwiebeln ^{1,4,9}

<u>Tagliatelle</u> "Wirtshaus" hausgemachte Tagliatelle mit

12,80€

Champignon - Rahmsoße und Parmesan

<u>Tagliatelle "á la Mamma"</u> 12,80€

hausgemachte Tagliatelle in Parmesan-Sahnesoße

garniert mit Pinienkernen "Tomaten und Parmesan 1,4,9,11

<u>Rigatoni überbacken</u> 13,30€

hausgemachte Rigatoni in Tomaten-Knoblauchsoße

überbacken mit Parmesan und Büffelmozzarella, garniert mit Rucola 1,4,9

Gefüllte Pasta "Burrata & 19,80€ Trüffel"

in Butter geschwenkt mit gehobeltem Parmesan & Rucola garniert ^{1,4,9}

Gefüllte Pasta "Lachs" 17,80€

in feiner Sahnesoße garniert mit Kirschtomaten und Parmesan ^{1,2,4,9,}



BURGER

Wirtshaus Burger

16,50€

Rinderpattie, Salat, Käse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Burgersoße dazu Pommes und Salat 1,4,6,9,11

Halloumi Burger

16,50€

Käsepattie, Rucola , Tomate, Gurke, Zwiebel, Burgersoße dazu Pommes und Salat 1,4,6,9,11

<u>Crispy Chicken Burger</u>

16.50€

Hähnchenpattie, Salat, Käse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Burgersoße dazu Pommes und Salat 1.4,6,9,11

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Räuberteller

0,00€

Wir bringen Dir einen leeren Teller und Du kannst bei Deinen Eltern räubern.

Heidi

6,70€

hausgemachte Tagliatelle mit Soße 1,9

<u>Peter</u>

6.70€

paniertes Schnitzel mit Pommes 1,4,9

DESSERT

Opa Paul's Schokotraum 8,50€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Eis und Himbeerspiegel



AUS DER TÜRKISCHEN KÜCHE

VORSPEISEN

SIGARA BÖREĞİ Vegetarisch 7,20€ frittierter Blätterteig mit Weichkäse dazu Tomaten-Gurken-Salat und Dip

<u>CACIK</u>
türkisches Zaziki mit Brot

türkisches Zaziki mit Brot 1,4,9

1,4,9

HAVUÇ EZMESİ Vegetarisch 5,20€

Karotten-Joghurt Dip mit Brot 14.9

SALATE

<u>Türkischer Bauernsalat</u> 14,40€

Vegetarisch

Eisbergsalat, Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Mais, Gurken, Paprika, Schafskäse und Oliven mit türkischem Granatapfeldressing 4,9,e

HAUPTGERICHTE

<u>Fırında Tavuk Güveç</u>

Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika, Champignons , Zwiebeln, Knoblauch im traditionellen türkischen Tontopf mit Käse überbacken dazu türkischer Reis und türkischer Salat

Tavuk Şiş neue Rezeptur

16,70€

16.70€

marinierter Hähnchenspieß türkischer Art mit Pommes dazu Zwiebelsalat und Dip 1,4

Karnabahar Köfte Vegetarisch 12,20€

Blumenkohlfrikadellen mit Dip und türkischem Tomatensalat 1,4,11

Isvec Köfte

16,70€

Kötbullar an Tagliatelle mit kleinem Salat 1,2,9,11

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns jederzeit an.





Schnitzel "Wiener Art"

serviert mit Kartoffelstäbchen und Salat

1,4,9,11

15,60€

Schnitzel "Wirtshaus"

dazu Rahmsoße mit Champignons, Kartoffelstäbchen und Salat

1,4,9,11

18,90€

Schnitzel "Zwiebel"

dazu Rahmsoße mit Zwiebeln, Kartoffelstäbehen und Salat

1,4,9,11

18,90€

Schnitzel "Paprika"

dazu Rahmsoße mit Paprika, Kartoffelstäbchen und Salat

1,4,9,11

18,90€

Fırında Tavuk Güveç

Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch im traditionellen türkischen Tontopf mit Käse überbacken dazu türkischer Reis und türkischer

Salat

4

16.70€

Laura's Salat Auswahl

bunter Salatteller, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, frischer Kresse, Pinienkernen und

Croutons

9,11

mit Käse, Schinken und Ei und Schmanddressing dazu Baguette

1,4

15,60€

<u>Tagliatelle "á la Mamma"</u>

hausgemachte Tagliatelle in Parmesan-Sahnesoße garniert mit Pinienkernen 'Tomaten und Parmesan

1,4,9,11

1,4,5,11

12,80€



Verehrter Gast.

gerne halten wir an dieser Stelle eine Übersicht der 14 Hauptallergene bereit.

Die Kennzeichnungspflicht betrifft die 14 ausgewiesenen Allergene und Erzeugnisse, die bei der Produktion und der Zubereitung verwendet wurden.

Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie weitere Allergien und Unverträglichkeiten haben. Gerne beachten wir dies bei der Speisenproduktion.

Ihr Laura's Kitchen Team

Alle Preise beinhalten Service und gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die wichtigsten Zusatzstoffe:

a Konservierungsstoffe

b Nitrat

c Süßungsmittel

d Geschmacksversträrker

e Farbstoffe

f Koffein

g Chinin

h Phosphat

I Gentechnik

J Sulfide



WIRTSHAUS & BIERGARTEN

Unsere regionalen Produkte:

Brot, Brötchen & Backwaren hausgemacht aus der eigenen Backstube

<u>Fleisch & Wurst</u>

von der Metzgerei Hofmann aus Wölfersheim

<u>Putenwurst & Fleisch</u> vom Marienhof in Bellersheim

Kartoffeln

von der Familie Müller aus Bellersheim

<u>Apfelmus</u>

haugemacht von eigen Äpfeln aus dem Garten

Nudeln

hausgemacht von der Bergemer Nudelfabrik i

<u>Eis</u>

von der Eisdiele Morandin aus Lich





Laura's Kitchen WIRTSHAUS & BIERGARTEN



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele J Verkommen: Mayonnaise, Plannkuthen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nadeln, Croutens, Irikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmandel oder Panade, Kartoffel-Fertiggerodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Sollen, Dressings, Desserts



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Voekommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kachen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Bretaulstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolado, Feinkostsalare, Marinaden, Saobsauße, Pommes Frites, Els, aromatisierter Kaffee



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Saedellennurst, Brotaufstniche, Feinkostsalate, Pactoten



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmes, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Mudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Gamelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillaba



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenineie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kalleeersatz, Flüssigwürze



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Beet, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratmurst, Feinkostsalizo, Margarine, Nassnougspotrerne, Mösil, Schekelade, Karamoll, Aufläufe, Grafin, Kartofflelpäree, Kroketten, Pomness Frites, Chips, Suppen, SoBen, Dressing, Marinadon, Desserts, Kaksa, Wein, Molken/ Fuchter instantifink



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Arnyydalus communis I.), Haselnüsse (Coylus avedland, Walrüsse (Buglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia occidenta), Pistaciae (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia temifolia)

Beispiele / Vorkommen: Beat, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Robwirste (Wolfnüsse), Fasteten, Feinkoszsalare (Wolforft, Jeghurt, Kise, Nuss-/ Nougatorene, vegetarische Aufstriche, Müsl, Schakolade, Marzipen, Misliriegel, Keise, Bresslags, Curry, Pesta, Desserts, Liète, anomatisierter Koffice



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischaubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüß Suppengemist, Beihe, Supen, Eintogl. Seßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischetzeugnisse, Fleischaubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, SoBen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und saleig), Müdi, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feirkostsalate, Marinaden, Desserts



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Belspiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotzulstriche, Milsil, Schokolade, Kokse, Kaugurmi, Sollen, Dressings, Marinaden, Mayannake, Els, Sportfernahmung, einerBlangereicherte Erfrischungsgetränke, Dättdunks, Kaffeemeiller, Fertiggerichte alber Art.



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gernüse, Pilze, Tornatespüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Bei spiele / Yorkommen: Fruchtzebereitungen, Müssi, Brot, Flei scherzeugnisse und -aubereitungen, Feinkostsalare, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soden, Marinaden, Feinkostsalate