

Suppen soups



| | |
|---|-----------|
| Basilikum- Schaumsüppchen mit gefüllter Tomate Basil mousse soup with stuffed tomato | 6,50 Euro |
| Tomatenconsomé mit Röstbrot tomato consommé with toasted bread | 6,50 Euro |

Vorspeisen starters



| | |
|---|------------|
| Lachs nach Art des Hauses gebeizt an Salatbouquet dazu ein Senf- Dill- Honig Dressing marinated salmon - made to our own recipe salad bouquet with a mustard-dill-honey dressing | 12,50 Euro |
| Carpaccio vom Rind mit Rucola dazu Parmesankäse und Pinienkerne beef carpaccio with rocket Parmesan cheese and pine nuts | 12,50 Euro |

Salate salads

(Dressing Essig-Öl / Caesar/ Balsamico)



| | |
|--|--|
| Caesar Salat mit Putenbrust in Sesam Honig Parmesan und Croutons caesar salad with turkey breast in sesame honey Parmesan cheese and croutons | 13,00 Euro |
| Bayrischer Wurstsalat Streifen von Lyoner Wurst, Essiggurke Zwiebeln, dazu Brot oder Bratkartoffeln Bavarian sausage salad slices of sausage gherkin, onions, bread or fried potatoes | kleine Portion 7,00 Euro als Hauptgang 10,50 Euro |
| Salatteller „Provence“ Ziegenkäse im Schinkenmantel/ Pinienkerne mixed salad "Provence" Goat's milk cheese wrapped in ham/ pine nuts | 14,50 Euro |
| Salatteller „Westfalen“ Gemischter Salat/ Bratkartoffeln/ Spiegelei/ Brie/ Gewürzgurken mixed lettuces/ fried potatoes/ fried egg/ Camembert cheese/ gherkins | 13,00 Euro |

Kleine Gerichte small dishes



| | |
|---|-----------|
| Linseneintopf von dreierlei Linsen mit Wiener Würstchen Lentil stew with Wiener sausages | 8,50 Euro |
| Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Gemüse oder Salat Pork escalope with French fries, vegetables or side salad | 6,50 Euro |
| Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan Broad noodles with fruity tomato sauce and Parmesan cheese | 6,50 Euro |

Gut Bürgerlich good plain cooking



| | | |
|--|---------------------------------|--------------------------|
| Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelringen, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree Liver “Berlin Style” with apple rings, stewed onions, mashed potatoes | kleine Portion als Hauptgang | 12,00 Euro 17,00 Euro |
| Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort mit Gemüse der Saison in Rahm, dazu Kartoffelpüree cheeks from ox braised in red wine with seasonal vegetables in cream und mashed potatoes | | 19,50 Euro |
| Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke mit Mandelbroccoli und Butterkartoffeln handmade beef olive, filled with bacon, onions and gherkin, almond broccoli and buttered potatoes | | 17,50 Euro |
| Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Röstkartoffeln und Beilagensalat stewed sirloin steak with fried onions, roasted potatoes and side salad | | 23,00 Euro |
| Allgäuer Käseschnitzel (Pute oder Schwein) mit Rahmsauce, Pommes frites und Salatgarnitur Allgäu cheese escalope (turkey or pork) escalope in cream sauce with French fries and salad garnish | | 15,50 Euro |
| Gelsenkirchener Krüstchen (Pute oder Schwein) Schnitzel paniert auf Toast mit Spiegelei, Salatgarnitur Gelsenkirchener Krüstchen (turkey or pork) breaded escalope on toast with fried egg and salad garnish | | 12,50 Euro |

Steaks steaks



Unsere Steaks werden in einen aufwendigen Prozess mariniert, Sous Vide gegart und mit einer Nussbutter vollendet. Das Fleisch erhält ein besonderes Kräuter- und Gewürzaroma.

our steaks are marinated in a special process, sous vide cooked and finished with nut butter

IRISCHES RINDERFILET (220g)

Irish beef fillet

23,00 Euro

ARGENTINISCHES RINDERRÜCKENSTEAK (220G)

saddle of beef from Argentina

22,00 Euro



SCHWEINEFILET im Ganzen gebraten (3X70G)

pork fillet as a whole roasted

19,00 Euro

Fisch fish



Lachssteak in Butter gebraten

salmon steak fried in butter

18,00 Euro

Zanderfilet in Butter gebraten

pike-perch fillet fried in butter

18,50 Euro

WÄHLEN SIE:

- Pommes frites
- Bratkartoffeln
- Spätzle
- Bandnudeln

at your choice:

- French fries
- fried potatoes
- Swabian noodles
- broad noodles

WÄHLEN SIE:

- Pfeffersauce
- Waldpilzsauce
- Kräuterbutter
- Portweinsauce
- Pernod Sauce

at your choice:

- pepper sauce
- mushroom sauce
- herb butter
- port sauce
- Pernod sauce

WÄHLEN SIE:

- Beilagensalat
- Gemüsebouquet

at your choice:

- side salad
- vegetable bouquet



Bandnudeln in Pesto-Sahnesauce
mit Rucola und Kirschtomaten
broad noodles in pesto-cream
with rocket salad and cherry tomatoes 13,50 Euro

Waldpilze mit Orecchiette
geschmorten Zwiebeln, Kräuter
und Beilagensalat
wild mushrooms with orecchiette
stewed onions, herbs, side salad

kleine Portion
als Hauptgang 13,50 Euro
20,00 Euro

Desserts dessert



Limettencreme auf Frucht
lime cream on fruits 8,50 Euro

Espresso-Knusper-Parfait
crispy espresso parfait 8,50 Euro

Öffnungszeiten Restaurant Allegro

| | | |
|------------------|---------------|-----------------|
| Frühstücksbuffet | Mo-Sa | 6:30-10:30 Uhr |
| | So/ feiertags | 7:00-11:00 Uhr |
| Quicklunch | täglich | 12:00-14:00 Uhr |
| à la Carte | Mo-Sa | 14:00-21:30 Uhr |
| | So/ feiertags | 12:00-21:30 Uhr |

KINDER-KARTE

KIDS-MENU

PUMUCKL-SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken/ Pommes frites/ Salatgarnitur
pork escalope/ French fries/ salad garnish
6,50 Euro

HEIDI-HÜHNCHEN

Hähnchenbruststücke paniert/ Pommes frites/ Salatgarnitur
Chicken nuggets/ French fries/ salad garnish
6,50 Euro

KÄPT'N BLAUBÄR-HAMBURGER

kleines Rinderhacksteak/ Gurke/ Tomate/ Salat/ Saucen/ Pommes frites
beef steak/ cucumber/ tomato/ salad/ sauces/ French fries
6,50 Euro

HEIN-BLÖD-CHEESEBURGER

kleines Rinderhacksteak/ Käse/ Gurke/ Tomate/ Salat/ Saucen/ Pommes frites
beef steak/ cheese/ cucumber/ tomato/ salad/ sauces/ French fries
6,50 Euro