

Speisekarte

Warme Küche von 11.30 Uhr – 14.00 Uhr
und 17.30 Uhr – 20.00 Uhr

Suppen und Vorspeisen

Kalte Gurkensuppe

Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein an Toast

Salate

Kleiner gemischter Salat

Großer gemischter Salat

mit Fetakäse

mit gebratenen Garnelen

Fisch und vegetarische Gerichte

Seeteufelfilet gebraten mit Kartoffeln
und Salat

Matjesfilet Hausfrauenart

auf Apfelringen mit Kartoffeln und Salatgarnitur

Broccoli überbacken mit Kartoffeln und Salat

Gemüse-Feta-Bratling mit Schmand und Toast

Für Änderungen der Beilagen bei unseren Speisen erlauben wir uns einen Aufschlag von je 1,50 Euro zu berechnen.

Pfifferlingszeit in der „Talke“

Pfifferlingssuppe

Großer gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen

Omelett mit gebratenen Pfifferlingen und Salat

**Spaghettini in Parmesan geschwenkt
mit gebratenen Pfifferlingen**

**Rinderpökeltzunge mit gebratenen Pfifferlingen
und Kartoffeln**

**Schweinerückensteak mit gebratenen Pfifferlingen
Pommes frites und Salatgarnitur**



Deftiges

Rinderbäckchen mit Klößen und Apfelrotkohl

Tafelspitz vom Jungbullen mit Meerrettichsoße und Klößen

Marinierter Tafelspitz vom Jungbullen
mit Bratkartoffeln und Salat

Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln
Remoulade und Salat

Steaks

Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat
200 gr.
300 gr.

Hähnchenbruststeak mit Tomate und Feta überbacken
auf Gemüse-Pestonudeln und Salatgarnitur

Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons
Pommes frites und Salatgarnitur

Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken
und Pommes frites und Salatgarnitur

Schweinerückensteak mit Broccoli überbacken
und Pommes frites und Salatgarnitur

Talkenberger Spezi mit Kartoffelwaffeln
Schweinerückensteak mit Würzfleisch,
Broccoli und Pilzen überbacken, Salatgarnitur

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Nudeln mit Ketchup und Käse

Schweinerückensteak mit Kartoffeln und Gemüse

Hausgemachte Eierpfannkuchen mit Apfelmus

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Desserts

Schokoladensoufflè

mit flüssigem Schokoladenkern an Vanillesoße

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Hausgemachte Eierpfannkuchen mit Apfelmus

Eine Speisekarte mit der Kennzeichnung aller Lebensmittel, die Allergene und/oder weitere Zusatzstoffe enthalten, händigt Ihnen unser Personal auf Nachfrage gern aus.

Unsere Eisempfehlung

Eis & Heiß mit Himbeeren und Sahne

Schwedenbecher mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

Coppa Bella Stracciatella mit Schokosoße,
Eierlikör und Sahne

Schokoladenbecher mit Schokosoße und Sahne

Eisclown Vanilleeis mit Smarties

Eisbecher Ihrer Wahl

Kugel Eis Schoko, Vanille, Erdbeere, Stracciatella,
Joghurt-Waldfrucht oder Limone

Portion Schlagsahne

Erdbeer-, Schokoladensoße oder Smarties