



BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

Hier erleben Sie ein Stück deutsch-dänische Gastfreundschaft,
bei einem entspannten Mittag- oder Abendessen mit Ihren Freunden.

Unsere Hausspezialität: Erleben Sie den einzigartigen Lavagrill-Geschmack!
Wählen Sie aus unserer Reihe bester Filet-, Ribeye- und Rumpsteaks sowie Grill-
teller, zubereitet auf einem Lavasteingrill, der dem Fleisch eine besondere Ge-
schmacksnote verleiht.

Wir legen großen Wert auf die Frische und Natürlichkeit der Zutaten.

Bitte haben Sie etwas Geduld, falls es mit Ihrer Bestellung etwas länger dauern
sollte, unsere Speisen werden immer frisch zubereitet.

Wir wünschen guten Appetit!



Torsten und Sabrina Millant



BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

LECKERE VORSPEISEN

Wir servieren alle Vorspeisen mit frischem hausgemachten Brot

1	Gemischte Schinkenplatte ^{1 2 4} Bresaola, Serrano Schinken, Katenschinken, Honigmelone und Mozzarella	11,80
2	Milder Serranoschinken ^{1 7 14} mit Tomate und Mozzarella, roten Zwiebeln, dunklem Balsamico und Olivenöl	12,80
3	Büffelmozzarella mit Bruschetta ^{1 7} mit frischen Tomatenstücken, weiße Zwiebeln und Knoblauch, Olivenöl und frischen Basilikum	8,40
4	Carpaccio vom Rind ^{1 7} Carpaccio vom Rindersaftschinken mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	16,30
5	Vorspeisenplatte für 2 Personen Käsevariationen, Schinkenvariationen, Obst, Oliven, Mozzarella, Bruschetta dazu hausgemachtes Brot mit Butter	27,90

HERZHAFTE SUPPEN

Wir servieren alle Suppen mit frischem hausgemachten Brot

10	Pikante Tomatensuppe ^{1 7} mit Fleischklößchen und Kräutersahnehäubchen	6,80
11	Französische Zwiebelsuppe ^{1 7} mit Käsehaube	6,80
12	Ungarische Gulaschsuppe ¹ mit Paprika, Kartoffelwürfel und reichlich Fleischeinlage	7,90
13	Lauchcremesuppe ¹ Gemüsebrunoise, Lauch und Crème fraîche	6,80





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

FRISCHE SALATE

Wir servieren alle Salate mit frischem hausgemachten Brot

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Bunter Salatteller ^{1 2 4 7}
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Rote Beete Sprossen, Kohlrabi, Oliven und Hirtenkäse | 9,60 |
| 21 | Thunfisch Salat ^{1 2 4 7}
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Rote Beete Sprossen, Kohlrabi, Oliven und Hirtenkäse, Thunfisch, und Ei | 11,80 |
| 22 | Puten Salat ^{1 2 4}
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Rote Beete Sprossen, Kohlrabi, Pute, Oliven und Parmesankäse | 11,80 |
| 23 | Borgerforeningen Haussalat ^{1 2 4}
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Rote Beete Sprossen, Kohlrabi, Thunfisch, Pute, Kochschinken, Ei, Oliven und Hirtenkäse | 15,20 |

Wählen Sie Ihren Dressing: American-, French- oder Italian

SCHMACKHAFTE PASTA

- | | | |
|----|---|-------|
| 30 | Spaghetti Bolognese ^{1 7}
mit Hackfleischsauce und Parmesan | 14,00 |
| 31 | Spaghetti alla Carbonara ^{1 2 4}
mit Kochschinken in feiner Parmesan-Sahnesauce | 15,20 |
| 32 | Tortellini Gorgonzola ^{1 7 14}
mit Fleischfüllung in Gorgonzolasauce und Parmesan | 14,00 |
| 33 | Tortellini alla Panna ^{1 7 14}
in Sahnesauce mit Kochschinken und Parmesan | 14,00 |
| 34 | Pasta Vegetarisch ^{1 7}
in einer Tomaten-Sahnesauce mit frischem Gemüse, Knoblauch und Parmesan | 14,00 |
| 35 | Pasta Vegetarisch Gorgonzola ^{1 7 14}
in einer Gorgonzola-Sahnesauce mit frischem Gemüse, Knoblauch und Parmesan | 15,70 |





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

LAMMFILET

40	Lammfilet Classic ^{7 14} Lammfilet mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	29,70
41	Lammfilet alla Corleone 🍷 ^{1 14} Lammfilet in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, Brokkoli und Baguette dazu Rosmarinkartoffeln	30,80
42	Lammfilet Gorgonzola ^{1 7} Lammfilet mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	30,80
43	Lammfilet mit Pfifferlingen ⁷ Lammfilet mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80
44	Lammfilet mit Steinpilzen ⁷ Lammfilet mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80
45	Lammfilet „Madagaskar“ ^{7 14} Lammfilet mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	30,80
46	Zartes Lammfilet ^{7 14} mit Rotwein-Balsamico-Jus, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	29,70

LAMMHÜFTSTEAK

50	Lammhüftsteak Classic ^{7 14} Lammhüftsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	26,40
51	Lammhüftsteak alla Corleone 🍷 ^{1 14} Lammhüftsteak in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, Brokkoli und Baguette dazu Rosmarinkartoffeln	27,50
52	Lammhüftsteak Gorgonzola ^{1 7} Lammhüftsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	27,50
53	Lammhüftsteak mit Pfifferlingen ⁷ Lammhüftsteak mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27,50
54	Lammhüftsteak mit Steinpilzen ⁷ Lammhüftsteak mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27,50
55	Lammhüftsteak „Madagaskar“ ^{7 14} Lammhüftsteak mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	26,40

Unsere Hausspezialität: Erleben Sie den einzigartigen Lavagrill-Geschmack! Wählen Sie aus unserer Reihe bester Filet-, Ribeye- und Rumpsteaks sowie Grillteller, zubereitet auf einem Lavasteingrill, der dem Fleisch eine besondere Geschmacksnote verleiht.





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



RINDERFILET

Medium oder Well done und am Stück auf dem Lavasteingrill zubereitet

60	Rinderfilet Classic ^{7 14} Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	36,40
61	Rinderfilet alla Corleone 🍷 ^{1 14} Gebratenes Rinderfilet in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	37,60
62	Rinderfilet Gorgonzola ^{1 7} Gebratenes Rinderfilet mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	37,60
63	Rinderfilet mit Pfifferlingen ⁷ Gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	37,60
64	Rinderfilet mit Steinpilzen ⁷ Gebratenes Rinderfilet mit Steinpilzen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	37,60
65	Rinderfilet „Madagaskar“ ^{7 14} Gebratenes Rinderfilet mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	37,60

RINDERHÜFTSTEAK

Medium oder Well done und am Stück auf dem Lavasteingrill zubereitet

70	Rinderhüftsteak Classic ^{7 14} Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	26,40
71	Rinderhüftsteak alla Corleone 🍷 ^{1 14} Rinderhüftsteak in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, Brokkoli und Baguette dazu Rosmarinkartoffeln	27,50
72	Rinderhüftsteak Gorgonzola ^{1 7} Rinderhüftsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	27,50
73	Rinderhüftsteak mit Pfifferlingen ⁷ Rinderhüftsteak mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27,50
74	Rinderhüftsteak mit Steinpilzen ⁷ Rinderhüftsteak mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27,50
75	Rinderhüftsteak „Madagaskar“ ^{7 14} Rinderhüftsteak mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	27,50

Unsere Hausspezialität: Erleben Sie den einzigartigen Lavagrill-Geschmack! Wählen Sie aus unserer Reihe bester Filet-, Ribeye- und Rumpsteaks sowie Grillteller, zubereitet auf einem Lavasteingrill, der dem Fleisch eine besondere Geschmacksnote verleiht.





BORGERFORENINGEN

RESTAURANT

RUMPSTEAK

Medium oder Well done und am Stück auf dem Lavasteingrill zubereitet

80	Rumpsteak Classic ^{7 14} Rumpsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	29,70
81	Rumpsteak alla Corleone 🍷 ^{1 14} Rumpsteak in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	30,80
82	Rumpsteak Gorgonzola ^{1 7} Rumpsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	30,80
83	Rumpsteak mit Pfifferlingen ⁷ Rumpsteak mit Pfifferlingen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80
84	Rumpsteak mit Steinpilzen ⁷ Rumpsteak mit Steinpilzen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80
85	Pfefferrumpsteak „Madagaskar“ ^{7 14} Rumpsteak (ca. 250 gr.) mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	30,80

RIBEYE STEAK

Medium oder Well done und am Stück auf dem Lavasteingrill zubereitet

90	Ribeye Steak Classic ^{7 14} Entrecôte (ca. 250 gr.) mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	29,70
91	Ribeye Steak alla Corleone 🍷 ^{1 14} Entrecôte (ca. 250 gr.) in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	30,80
92	Ribeye Steak Gorgonzola ^{1 7} Entrecôte (ca. 250 gr.) mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	30,80
93	Ribeye Steak mit Pfifferlingen ⁷ Entrecôte (ca. 250 gr.) mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80
94	Ribeye Steak mit Steinpilzen ⁷ Entrecôte (ca. 250 gr.) mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80
95	Ribeye Steak „Madagaskar“ ^{7 14} Entrecôte (ca. 250 gr.) mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	30,80
96	Ribeye Steak Natur Entrecôte (ca. 250 gr.), bunte Salatbeilage mit Americandressing, dazu Rosmarinkartoffeln	29,20

Unsere Hausspezialität: Erleben Sie den einzigartigen Lavagrill-Geschmack! Wählen Sie aus unserer Reihe bester Filet-, Ribeye- und Rumpsteaks sowie Grillteller, zubereitet auf einem Lavasteingrill, der dem Fleisch eine besondere Geschmacksnote verleiht.





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



RINDERFILET MEDAILLONS

Am Stück auf dem Lavasteingrill zubereitet

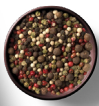
100	Rinderfilet Medaillons Classic ^{7 14} Gebratene Rinderfilet Medaillons mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	30,80
101	Rinderfilet Medaillons alla Corleone ^{1 14} Gebratene Rinderfilet Medaillons in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	32,00
102	Rinderfilet Medaillons Gorgonzola ¹⁷ Gebratene Rinderfilet Medaillons mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	32,00
103	Rinderfilet Medaillons mit Pfifferlingen ⁷ Gebratene Rinderfilet Medaillons mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	32,00
104	Rinderfilet Medaillons mit Steinpilzen ⁷ Gebratene Rinderfilet Medaillons mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	32,00
105	Rinderfilet Medaillons „Madagaskar“ ^{7 14} Gebratene Rinderfilet Medaillons mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	32,00
106	Rinderfilet Medaillons natur Gebratene Rinderfilet Medaillons mit brauner Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80

ROASTBEEF

109	Roastbeef kalt in Scheiben serviert ^{1 3 7 10 14} Zart rosa gebratenes Rindfleisch mit Remouladensauce und bunter Salatbeilage mit Americandressing, dazu herzhaftes Bratkartoffeln	24,10
-----	--	-------

Unsere Hausspezialität: Erleben Sie den einzigartigen Lavagrill-Geschmack! Wählen Sie aus unserer Reihe bester Filet-, Ribeye- und Rumpsteaks sowie Grillteller, zubereitet auf einem Lavasteingrill, der dem Fleisch eine besondere Geschmacksnote verleiht.





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



KALBSHÜFTSTEAK

Am Stück auf dem Lavasteingrill zubereitet

110	Kalbshüftsteak Classic ^{7 14} Kalbshüftsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	27,50
111	Kalbshüftsteak alla Corleone 🍷 ^{1 14} Gebratenes Kalbshüftsteak in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	28,60
112	Kalbshüftsteak Gorgonzola ^{1 7} Gebratenes Kalbshüftsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	28,60
113	Kalbshüftsteak mit Pfifferlingen ⁷ Gebratenes Kalbshüftsteak mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	28,60
114	Kalbshüftsteak mit Steinpilzen ⁷ Gebratenes Kalbshüftsteak mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	28,60
115	Kalbshüftsteak „Madagaskar“ ^{7 14} Gebratenes Kalbshüftsteak mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	28,60

Unsere Hausspezialität: Erleben Sie den einzigartigen Lavagrill-Geschmack! Wählen Sie aus unserer Reihe bester Filet-, Ribeye- und Rumpsteaks sowie Grillteller, zubereitet auf einem Lavasteingrill, der dem Fleisch eine besondere Geschmacksnote verleiht.





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

HÄHNCHENGERICHTE

121	Hähnchenbrust mit Pusztaauce ^{7 14} Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Pusztaauce und Krautsalat, dazu Rosmarinkartoffeln	20,50
122	Hähnchenbrust Gorgonzola ¹⁷ Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola, Baguette, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	21,30
123	Hähnchenbrust mit Pfifferlingen ⁷ Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	21,30
124	Hähnchenbrust mit Steinpilzen ⁷ Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	21,30

PUTENSTEAK

Am Stück auf dem Lavasteingrill zubereitet

130	Putensteak Classic ^{7 14} Rumpsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	23,00
132	Putensteak Gorgonzola ¹⁷ Rumpsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	24,10
133	Putensteak mit Pfifferlingen ¹⁷ Rumpsteak mit Pfifferlingen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	24,10
134	Putensteak mit Steinpilzen ¹⁷ Rumpsteak mit Steinpilzen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	24,10

Unsere Hausspezialität: Erleben Sie den einzigartigen Lavagrill-Geschmack! Wählen Sie aus unserer Reihe bester Filet-, Ribeye- und Rumpsteaks sowie Grillteller, zubereitet auf einem Lavasteingrill, der dem Fleisch eine besondere Geschmacksnote verleiht.





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

SCHNITZELGERICHTE

Unsere Schnitzel werden frisch geschnitten, paniert und in der Butterpfanne knusprig und goldgelb gebraten

140	Schnitzel „Wiener Art“ ^{1 3 4 7 14} auf buntem Pfannengemüse mit Wiener Garnitur, Kräuterbutter, dazu Pommes Frites	18,50
141	Schnitzel „Holsteiner Art“ ^{1 3 4 7 14} belegt mit Spiegelei, Kräuterbutter und dänischem Heringsfilet „süß-sauer“ mit Zwiebeln auf Vollkornbrot, dazu Pommes Frites	19,60
142	Schnitzel „Puszta Art“ ^{1 3 7 9 14} mit pikanter Paprika und Zwiebeln-Champignonsauce mit reichlich Einlage, Krautsalat, dazu Pommes Frites	18,50
143	Schnitzel „Jäger Art“ ^{1 3 7} mit einer feinen Pilz-Sahnesauce, gefüllter Birne mit Preiselbeeren, dazu Pommes Frites	18,50

GRILLTELLER

150	Mixed Grill „Borgerforeningen“ ^{1 3 7 9 14} Steaks vom Rind, Schwein, Pute und Kalbsleber, frische Champignons, Grilltomate mit Käse, Sauce Bernaise und Rosmarinkartoffeln	25,20
151	Pusztateller ^{7 9 14} Steaks vom Rind, Schwein und Pute auf feuriger Paprikasauce mit reichlich Einlage, Krautsalat, dazu Rosmarinkartoffeln	24,10
152	„Bürgermeisterteller“ ^{1 3 7 9 14} Steaks vom Rind, Schwein und Pute, Sauce Bernaise, Grilltomate und frischen Champignons auf feinem Marktgemüse, dazu herzhaft Bratkartoffeln	25,20

LEBERGERICHTE

160	Kalbsleber „Berliner Art“ ¹ Butterzarte Kalbsleberscheiben mit geschmorten Apfel- und Zwiebelringen, Bratensauce, dazu Petersilienkartoffeln	19,60
-----	---	--------------

Unsere Hausspezialität: Erleben Sie den einzigartigen Lavagrill-Geschmack! Wählen Sie aus unserer Reihe bester Filet-, Ribeye- und Rumpsteaks sowie Grillteller, zubereitet auf einem Lavasteingrill, der dem Fleisch eine besondere Geschmacksnote verleiht.





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

FISCHGERICHTE

Wählen Sie Ihren Dressing: American-, French- oder Italian

170	Matjesteller „Kapitäns Art“ ^{4 7 14} Mildes Matjesfilet auf Apfel-Zwiebel-Gurken Schmand, knackfrischer Salat mit Dressing nach Wahl, dazu herzhaft Bratkartoffeln	17,40
171	Lotsenteller „Klarschiff“ ^{4 7 9 10 14} Matjesfilet mit mildem Katenschinken und Sauerfleisch auf Apfel-Zwiebel-Gurken Schmand, knackfrischer Salat mit Dressing nach Wahl, dazu herzhaft Bratkartoffeln	18,50
172	FrISChe Dorade ^{1 4 7 14} Knusprig gebratene Dorade mit Buttersauce, knackfrischer Salat mit Dressing nach Wahl, dazu Petersilienkartoffeln	20,80
173	Scholle nach „Müllerin Art“ ^{1 4 7} Knusprig gebratene Scholle mit Buttersauce, dazu Petersilienkartoffeln	23,00
174	„Watten Läufer“ ^{1 3 4 7 10 14} Gebratenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, knackfrischer Salat mit Dressing nach Wahl, dazu herzhaft Bratkartoffeln	17,40
175	Omas Pannfisch mit Gurkensalat ^{1 4 7} Paniertes Seelachsfilet aus der Butterpfanne mit Petersiliensauce, Gurkensalat in Dill-Rahm-Sauce, dazu Dampfkartoffeln	18,50
176	Garnelen alla Corleone ^{1 2 4 12 14} Garnelen mit Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, Brokkoli und Baguette dazu Rosmarinkartoffeln	25,80
177	Garnelen Gorgonzola ^{2 4 7 12} Garnelen in Gorgonzolasauce mit Brokkoli und Baguette dazu Rosmarinkartoffeln	25,20





BORGERFORENINGEN RESTAURANT

DESSERT

Passend zum Kaffee



6,50 €

Tartufo Classico ^{1 3 7 8}

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen



Tartufo Bianco ^{1 3 7 8}

Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- und Zabaionecreme bedeckt mit weißen Baiserstückchen



6,50 €

Souffle al cioccolato ⁷

mit einem flüssigen Shokoladenkern



Souffle Black & White ⁷

mit einem cremigen weißen Schokoladenkern in einer dunklen, schokoladigen Hülle



7,50 €

Souffle mit Eis aus Dänemark ⁷

mit einem cremigen weißen Schokoladenkern in einer dunklen, schokoladigen Hülle



6,50 €

Apfeltraum im Glas ⁷

Mascarpone mit Apfel-Zimt-Kompott



Geschichteter Traum in Rot ⁷

Mascarpone mit roter Grütze



6,50 €

Tiramisu ⁷






Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme und mit Kaffee getränkten Löffelbiskuits. Besiebt mit Kakaopulver





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE





	Softgetränke	0,3 l	0,4 l
	Coca-Cola ^{1 3 9}	3,70	4,70
	Coke Zero ^{1 3 9 12}	3,70	4,70
	Fanta ^{1 3}	3,70	4,70
	Sprite	3,70	4,70
	Mezzo Mix ^{1 3 9}	3,70	4,70
	Schweppes	0,2 l	
	Bitter Lemon ^{10 12}	3,60	
	Ginger Ale ¹	3,60	
	Tonic Water ¹²	3,60	
	Mineralwasser	0,25 l	0,75 l
	San Pellegrino	3,20	6,80
	Acqua Panna (still)	3,20	6,80
	Saftschorlen	0,3 l	0,4 l
	Apfelschorle	3,80	4,60
	Rhabarberschorle	3,80	4,60
	Orangenschorle	3,80	4,60
	Kirschschorle		4,60
	Säfte & Nektare	0,2 l	0,4 l
	Apfelsaft	3,70	5,40
	Orangensaft	3,70	5,40
	Bananen-Nektar	3,70	5,40
	Kirsch-Nektar	3,70	5,40
	Rhabarber-Nektar	3,70	5,40
	Kirsch-Bananen-Nektar		5,40





BORGERFORENINGEN RESTAURANT

BIERE

	Biere vom Fass	0,3 l	0,5 l
	Flensburger Pilsener ¹	3,70	5,20
	Flensburger Dunkel ¹	3,70	5,20
	Alsterwasser ¹	3,70	5,20
	Flaschenbiere	0,33 l	
	Flensburger Alkoholfrei ¹	3,70	
	Flensburger Malz ¹  (Alkoholfrei und kalorienarm)	3,70	
	Weizenbiere	0,5 l	
	Schneider Weisse Original ¹	5,00	
	Schneider Weisse Alkoholfrei ¹	5,00	
	Schneider Aventinus 8,2 % ¹	5,30	

Wussten Sie schon?

Die Flensburger Brauerei ist Weltmarktführer im Abfüllen alkoholfreier Biere in der Bügelverschlussflasche und seit 1888 ein Flensburger Original.

Das Weisse Bräuhaus zu Kelheim besteht seit 1607. Schneider Weisse hat, im Gegensatz zu vielen anderen Weizenbieren, eine Hefetrübung, die besonders eingefleischte Weizenbier-Freunde zu schätzen wissen.





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



WARME GETRÄNKE

Kaffee

Tasse Kaffee	2,70
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)	2,70
Kännchen Kaffee	4,30
Kännchen Kaffee (entkoffeiniert)	4,30
Cappuccino ⁷	3,40
Espresso Firenze	2,80
Espresso Caramel oder Haselnuss Flavour	4,00
Espresso Macchiato ⁷	2,90
Espresso Coretto (Grappa-Amaretto)	3,20
Cafe Latte ⁷	3,50
Latte Macchiato ⁷	3,50

Schokolade

Becher Schokolade	3,40
Becher Schokolade mit Sahne ⁷	3,80
Kännchen Schokolade	5,00
Kännchen Schokolade mit Sahne ⁷	5,60

Tee

Becher Tee	3,10
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee	

Nordische Spezialitäten

Grog (Heisses Wasser mit Rum und Zucker)	3,40
Irish Coffee (Kaffee mit irischem Whisky)	5,90
Tote Tante (Schokolade mit Rum und Schlagsahne) ⁷	5,70
Pharisäer (Kaffee mit Rum und Schlagsahne) ⁷	5,70





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



SPIRITUOSEN

Aperitif

Martini Bianco	5 cl	4,70
Aperol	4 cl	5,00
Campari	4 cl	4,50

Cognac & Weinbrand

Remy Martin VSOP	2 cl	5,50
Asbach Uralt	2 cl	3,40
Larsen VS Cognac	2 cl	4,90
Larsen VSOP Cognac	2 cl	5,90
Vecchia Riserva	2 cl	4,00
Hennessy X.O Extra Old Cognac	2 cl	13,90

Kräuter & Bitter

Ramazzotti	2 cl	3,20
Fernet Branca	2 cl	3,00
Fernet Menta	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,20
Gammel Dansk	2 cl	3,20

Liköre

Cointreau Liqueur	2 cl	3,20
Baileys	2 cl	3,10
Baileys Caramel oder Haselnuss flavour	2 cl	3,10
Dooleys	2 cl	2,90
Amaretto Romanza	2 cl	2,80
Grand Marnier	2 cl	3,50
Grand Marnier Gelb	2 cl	4,00

Wodka

Grasovka	2 cl	2,80
Gorbatschow	2 cl	2,80
Absolut	2 cl	3,30

Grappa

Grappa Stravecchia Marzadro	2 cl	4,20
Grappa di Chardonnay	2 cl	4,50
Grappa Giare Amarone Marzadro	2 cl	4,70



BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



SPIRITUOSEN

Rum

Bacardi Superior *	2 cl	3,10
Hansen Präsident 42%	2 cl	2,90
Havana Club 3 Jahre *	2 cl	3,00
Havana Club 7 Jahre	2 cl	3,40
Johannsen Rum 1878	2 cl	3,00
Castenschiold	2 cl	3,40
Botucal Reserva Exclusiva	2 cl	3,40

Akvavit

Flensburger No. 6	2 cl	3,00
Aalborger Jubi	2 cl	3,30
Linie	2 cl	3,50

Whisky

Ballantines **	2 cl	3,20
Jim Beam **	2 cl	3,10
Tullamore Dew **	2 cl	3,30
Jack Daniels **	2 cl	3,50
Laphroaig 10 Jahre	2 cl	5,40
Lagavullin 16 Jahre	2 cl	7,60
Southern Comfort	2 cl	3,20
Glenfiddich	2 cl	4,20

Klassiker

Korn	2 cl	2,50
Ouzo 12	2 cl	2,80
Bommerlunder	2 cl	2,80
Bommerlunder mit Pflaume	2 cl	3,10
Sambuca Molinari	2 cl	3,10
Gordons Gin	2 cl	3,10
Berghof Kirschwasser	2 cl	3,50
Williams Christ Birne	2 cl	3,50
Metaxa 7 Jahre	2 cl	3,40
Metaxa Grand Fine	2 cl	5,90
Grappa di Chardonnay	2 cl	4,50
* Als Longdrink mit Softgetränk	4 cl	7,30
** Als Longdrink mit Softgetränk	4 cl	8,30





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



WEINKARTE

Unsere erlesenen Weiß- und Roséweine

Grauburgunder ¹⁴

Rheinhessen • trocken

Feinmineralische Birnenfrucht mit etwas Kräutern. Lebendig frisch und animierend direkt.

0,20 l 6,00
0,75 l 27,30

Villa Antinori ¹⁴

Toskana • trocken

Strohgelb in der Farbe zeichnet sich dieser Wein durch einen intensiv-blumigen Duft mit Noten von Banane, Orange und Rosen aus.

0,75 l 32,00

Pinot Grigio Sacchetto ¹⁴

Venetien • trocken

Mit dem Aromenspiel von Äpfeln, Honig und Mirabellen bringt dieser Pinot Grigio Venezia Gulia Ihnen italienische Lebensfreude.

0,75 l 26,00

Pinot Grigio Villa St. Flavia ¹⁴

Venetien • trocken

Unkomplizierter, frischer und reinsortiger Pinot Grigio, der die Milde eines lauen italienischen Sommerabends in sich trägt.

0,20 l 6,00

Chardonnay Villa St. Flavia ¹⁴

Venetien • trocken

Überzeugt mit einer harmonischen Mischung reifer Früchte, angenehmer Säure und einer herrlich frischen Farbe.

0,20 l 6,00

Riesling Dreissigacker ¹⁴

Rheinhessen • trocken

Würzig, frisch, mineralisch, mit dem Duft von Zitrusfrüchten in der Nase. Ein perfektes Beispiel für diesen Jahrgang.

0,75 l 32,00

Blauer Portugieser ¹⁴

Pfalz • feinherb

Offeriert eine kühle und anregende Nase mit subtilen Noten von Mandarinen, Granatapfel und süßlich hellen Kirschen.

0,20 l 6,00





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT



WEINKARTE

Unsere erlesenen Rotweine

Chianti Villa Nieri ¹⁴

Toskana • trocken

Hat das gewisse Etwas: die berühmte Mischung aus Kirschen, getrockneten Früchten und Brotrinde im Bouquet.

0,75 l

27,90

Villa Antinori Rosse ¹⁴

Toskana • trocken

Tiefes Rot, schmeichlerisches Bouquet, reife Kirscharomen, schwarze Beeren, delikate Gewürze, Tabak und Schokolade.

0,75 l

32,60

Shiraz MAN Vintners ¹⁴

Südafrika • trocken

Tief weinrote Farbe, aromatisches Bouquet von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. feine Tannine wohl integriert im Abgang.

0,75 l

27,90

Merlot Villa St. Flavia ¹⁴

Venetien • trocken

Charmant, trocken & harmonisch. Vollmundig mit einem feinen Kirscharoma, dessen Geschmack nachhaltig am Gaumen verbleibt.

0,20 l

5,90

Dornfelder ¹⁴

Rheinessen • halbtrocken

Kühle, dunkle Würzigkeit mit Waldbeeren, Rauch und etwas gerösteten Kaffeebohnen. Kirschenfrucht im Finale.

0,20 l

5,30

0,75 l

23,10

Spätburgunder ¹⁴

Baden • trocken

Kühle, würzige Nase mit etwas Rauch und schokoladiger Beerenfrucht. Klar und saftig, sehr belebend direkt.

0,20 l

5,30





BORGERFORENINGEN
RESTAURANT

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Nachstehend eine Auflistung der 14 häufigsten Allergene sowie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 1 Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3 Ei und -erzeugnisse
- 4 Fisch und -erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6 Soja und -erzeugnisse
- 7 Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und -erzeugnisse
- 10 Senf und -erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und -erzeugnisse
- 12 Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln, Austern) und Weichtiererzeugnisse
- 13 Süßlupinen und -erzeugnisse
- 14 Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konz. von mind. 10 mg/kg o. L.)

 **Pikant - Wünschen Sie es nicht pikant, sprechen Sie uns an!**

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| ① mit Farbstoff | ⑦ mit Phosphat |
| ② mit Konservierungsstoff | ⑧ mit Milcheiweiß |
| ③ mit Antioxidationsmittel | ⑨ koffeinhaltig |
| ④ mit Geschmacksverstärker | ⑩ chininhaltig |
| ⑤ geschwefelt | ⑪ mit Süßungsmittel |
| ⑥ geschwärzt | ⑫ enthält eine Phenylalaninquelle |