



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

## HERZHAFTE SUPPEN

Wir servieren alle Suppen mit frischem hausgemachten Brot

10	<b>Pikante Tomatensuppe</b> <sup>1 7</sup> mit Fleischklößchen und Kräutersahnehäubchen	6,80
11	<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>1 7</sup> mit Käsehaube	6,80
12	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> <sup>1</sup> mit Paprika, Kartoffelwürfel und reichlich Fleischeinlage	7,90
13	<b>Lauchcremesuppe</b> <sup>1</sup> Gemüsebrunoise, Lauch und Crème fraîche	6,80





**BORGERFORENINGEN**  
RESTAURANT

## FRISCHE SALATE

Wir servieren alle Salate mit frischem hausgemachten Brot

20	<b>Bunter Salatteller</b> <sup>1 2 4 7</sup> Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Rote Beete Sprossen, Kohlrabi, Oliven und Hirtenkäse	9,60
21	<b>Thunfisch Salat</b> <sup>1 2 4 7</sup> Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Rote Beete Sprossen, Kohlrabi, Oliven und Hirtenkäse, Thunfisch, und Ei	11,80
22	<b>Puten Salat</b> <sup>1 2 4</sup> Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Rote Beete Sprossen, Kohlrabi, Pute, Oliven und Parmesankäse	11,80
23	<b>Borgerforeningen Haussalat</b> <sup>1 2 4</sup> 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	<b>Pasta Bolognese</b> <sup>1 7</sup> mit Hackfleischsauce und Parmesan	14,00
31	<b>Pasta alla Carbonara</b> <sup>1 2 4</sup> mit Kochschinken in feiner Parmesan-Sahnesauce	15,20
32	<b>Tortellini Gorgonzola</b> <sup>1 7 14</sup> mit Fleischfüllung in Gorgonzolasauce und Parmesan	14,00
33	<b>Tortellini alla Panna</b> <sup>1 7 14</sup> in Sahnesauce mit Kochschinken und Parmesan	14,00
34	<b>Pasta Vegetarisch</b> <sup>1 7</sup> in einer Tomaten-Sahnesauce mit frischem Gemüse, Knoblauch und Parmesan	14,00
35	<b>Pasta Vegetarisch Gorgonzola</b> <sup>1 7 14</sup> in einer Gorgonzola-Sahnesauce mit frischem Gemüse, Knoblauch und Parmesan	15,70





**BORGERFORENINGEN**  
RESTAURANT



## LAMMFILET

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

## LAMMHÜFTSTEAK

50	<b>Lammhüftsteak Classic</b> <sup>7 14</sup> Lammhüftsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	26,40
51	<b>Lammhüftsteak alla Corleone</b> 🍷 <sup>1 14</sup> Lammhüftsteak in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, Brokkoli und Baguette dazu Rosmarinkartoffeln	27,50
52	<b>Lammhüftsteak Gorgonzola</b> <sup>1 7</sup> Lammhüftsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	27,50
53	<b>Lammhüftsteak mit Pfifferlingen</b> <sup>7</sup> Lammhüftsteak mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27,50
54	<b>Lammhüftsteak mit Steinpilzen</b> <sup>7</sup> Lammhüftsteak mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27,50
55	<b>Lammhüftsteak „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup> 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	<b>Rinderfilet Classic</b> <sup>7 14</sup> Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	36,40
61	<b>Rinderfilet alla Corleone</b> 🍷 <sup>1 14</sup> Gebratenes Rinderfilet in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	37,60
62	<b>Rinderfilet Gorgonzola</b> <sup>1 7</sup> Gebratenes Rinderfilet mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	37,60
63	<b>Rinderfilet mit Pfifferlingen</b> <sup>7</sup> Gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	37,60
64	<b>Rinderfilet mit Steinpilzen</b> <sup>7</sup> Gebratenes Rinderfilet mit Steinpilzen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	37,60
65	<b>Rinderfilet „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup> 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	<b>Rinderhüftsteak Classic</b> <sup>7 14</sup> Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	26,40
71	<b>Rinderhüftsteak alla Corleone</b> 🍷 <sup>1 14</sup> Rinderhüftsteak in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, Brokkoli und Baguette dazu Rosmarinkartoffeln	27,50
72	<b>Rinderhüftsteak Gorgonzola</b> <sup>1 7</sup> Rinderhüftsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	27,50
73	<b>Rinderhüftsteak mit Pfifferlingen</b> <sup>7</sup> Rinderhüftsteak mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27,50
74	<b>Rinderhüftsteak mit Steinpilzen</b> <sup>7</sup> Rinderhüftsteak mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27,50
75	<b>Rinderhüftsteak „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup> Rinderhüftsteak 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

## RUMPSTEAK

Medium oder Well done und am Stück auf dem Lavasteingrill zubereitet

80	<b>Rumpsteak Classic</b> <sup>7 14</sup> Rumpsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	29,70
81	<b>Rumpsteak alla Corleone</b> 🍷 <sup>1 14</sup> Rumpsteak in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	30,80
82	<b>Rumpsteak Gorgonzola</b> <sup>1 7</sup> Rumpsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	30,80
83	<b>Rumpsteak mit Pfifferlingen</b> <sup>7</sup> Rumpsteak mit Pfifferlingen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80
84	<b>Rumpsteak mit Steinpilzen</b> <sup>7</sup> Rumpsteak mit Steinpilzen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80
85	<b>Pfefferrumpsteak „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup> 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	<b>Ribeye Steak Classic</b> <sup>7 14</sup> Entrecôte (ca. 250 gr.) mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	29,70
91	<b>Ribeye Steak alla Corleone</b> 🍷 <sup>1 14</sup> Entrecôte (ca. 250 gr.) in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	30,80
92	<b>Ribeye Steak Gorgonzola</b> <sup>1 7</sup> Entrecôte (ca. 250 gr.) mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	30,80
93	<b>Ribeye Steak mit Pfifferlingen</b> <sup>7</sup> Entrecôte (ca. 250 gr.) mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80
94	<b>Ribeye Steak mit Steinpilzen</b> <sup>7</sup> Entrecôte (ca. 250 gr.) mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80
95	<b>Ribeye Steak „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup> Entrecôte (ca. 250 gr.) mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	30,80
96	<b>Ribeye Steak Natur</b> 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	<b>Rinderfilet Medaillons Classic</b> <sup>7 14</sup> Gebratene Rinderfilet Medaillons mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	30,80
101	<b>Rinderfilet Medaillons alla Corleone</b> <sup>1 14</sup> Gebratene Rinderfilet Medaillons in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	32,00
102	<b>Rinderfilet Medaillons Gorgonzola</b> <sup>1 7</sup> Gebratene Rinderfilet Medaillons mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	32,00
103	<b>Rinderfilet Medaillons mit Pfifferlingen</b> <sup>7</sup> Gebratene Rinderfilet Medaillons mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	32,00
104	<b>Rinderfilet Medaillons mit Steinpilzen</b> <sup>7</sup> Gebratene Rinderfilet Medaillons mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	32,00
105	<b>Rinderfilet Medaillons „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup> Gebratene Rinderfilet Medaillons mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln	32,00
106	<b>Rinderfilet Medaillons natur</b> Gebratene Rinderfilet Medaillons mit brauner Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	30,80

## ROASTBEEF

109	<b>Roastbeef kalt in Scheiben serviert</b> <sup>1 3 7 10 14</sup> 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	<b>Kalbshüftsteak Classic</b> <sup>7 14</sup> Kalbshüftsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	27,50
111	<b>Kalbshüftsteak alla Corleone</b> 🍷 <sup>1 14</sup> Gebratenes Kalbshüftsteak in Olivenöl und Knoblauch abgebraten mit Tomatenstücken und Peperoni, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	28,60
112	<b>Kalbshüftsteak Gorgonzola</b> <sup>1 7</sup> Gebratenes Kalbshüftsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	28,60
113	<b>Kalbshüftsteak mit Pfifferlingen</b> <sup>7</sup> Gebratenes Kalbshüftsteak mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	28,60
114	<b>Kalbshüftsteak mit Steinpilzen</b> <sup>7</sup> Gebratenes Kalbshüftsteak mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	28,60
115	<b>Kalbshüftsteak „Madagaskar“</b> <sup>7 14</sup> 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	<b>Hähnchenbrust mit Pusztaauce</b> <sup>7 14</sup> Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Pusztaauce und Krautsalat, dazu Rosmarinkartoffeln	<b>20,80</b>
122	<b>Hähnchenbrust Gorgonzola</b> <sup>17</sup> Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola, Baguette, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	<b>21,30</b>
123	<b>Hähnchenbrust mit Pfifferlingen</b> <sup>7</sup> Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	<b>21,30</b>
124	<b>Hähnchenbrust mit Steinpilzen</b> <sup>7</sup> Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	<b>21,30</b>

## PUTENSTEAK

Am Stück auf dem Lavasteingrill zubereitet

130	<b>Putensteak Classic</b> <sup>7 14</sup> Rumpsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln	<b>23,00</b>
132	<b>Putensteak Gorgonzola</b> <sup>17</sup> Rumpsteak mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Baguette	<b>24,10</b>
133	<b>Putensteak mit Pfifferlingen</b> <sup>17</sup> Rumpsteak mit Pfifferlingen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	<b>24,10</b>
134	<b>Putensteak mit Steinpilzen</b> <sup>17</sup> Rumpsteak mit Steinpilzen und Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	<b>24,10</b>

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

## GRILLTELLER

150	<b>Mixed Grill „Borgerforeningen“</b> <sup>1 3 7 9 14</sup> Steaks vom Rind, Schwein, Pute und Kalbsleber, frische Champignons, Grilltomate mit Käse, Sauce Bernaise und Rosmarinkartoffeln	<b>25,20</b>
151	<b>Pusztateller</b> <sup>7 9 14</sup> Steaks vom Rind, Schwein und Pute auf feuriger Paprikasauce mit reichlich Einlage, Krautsalat, dazu Rosmarinkartoffeln	<b>24,10</b>
152	<b>„Bürgermeisterteller“</b> <sup>1 3 7 9 14</sup> Steaks vom Rind, Schwein und Pute, Sauce Bernaise, Grilltomate dazu herzhaft Bratkartoffeln und Gemüse	<b>25,20</b>

## LEBERGERICHTE

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

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





**BORGERFORENINGEN**  
RESTAURANT

## DESSERT

Passend zum Kaffee



### Tartufo Classico <sup>1378</sup>

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

7,50



### Tartufo Bianco <sup>1378</sup>

Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- und Zabaionecreme bedeckt mit weißen Baiserstückchen

7,50



### Souffle al cioccolato <sup>7</sup>

mit einem flüssigen Shokoladenkern

7,50



### Souffle Black & White <sup>7</sup>

mit einem cremigen weißen Schokoladenkern in einer dunklen, schokoladigen Hülle

7,50



### Souffle mit Eis aus Dänemark <sup>7</sup>

mit einem cremigen weißen Schokoladenkern in einer dunklen, schokoladigen Hülle

7,50



### Apfeltraum im Glas <sup>7</sup>

Mascarpone mit Apfel-Zimt-Kompott

7,50



### Geschichteter Traum in Rot <sup>7</sup>

Mascarpone mit roter Grütze

7,50





**BORGERFORENINGEN**  
RESTAURANT

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<b>Softgetränke</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>
	Coca-Cola <sup>1 3 9</sup>	3,70	4,70
	Coke Zero <sup>1 3 9 12</sup>	3,70	4,70
	Fanta <sup>1 3</sup>	3,70	4,70
	Sprite	3,70	4,70
	Mezzo Mix <sup>1 3 9</sup>	3,70	4,70
	<b>Schweppes</b>	<b>0,2 l</b>	
	Bitter Lemon <sup>10 12</sup>	3,60	
	Ginger Ale <sup>1</sup>	3,60	
	Tonic Water <sup>12</sup>	3,60	
	<b>Mineralwasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
	San Pellegrino	3,20	6,80
	Acqua Panna (still)	3,20	6,80
	<b>Saftschorlen</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>
	Apfelschorle	3,80	4,60
	Rhabarberschorle	3,80	4,60
	Orangenschorle	3,80	4,60
	Kirschschorle		4,60
	<b>Säfte &amp; Nektare</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
	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

	<b>Biere vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
	Flensburger Pilsener <sup>1</sup>	3,70	5,20
	Flensburger Dunkel <sup>1</sup>	3,70	5,20
	Alsterwasser <sup>1</sup>	3,70	5,20
	<b>Flaschenbiere</b>	<b>0,33 l</b>	
	Flensburger Alkoholfrei <sup>1</sup>	3,70	
	Flensburger Malz <sup>1</sup>  (Alkoholfrei und kalorienarm)	3,70	
	<b>Weizenbiere</b>	<b>0,5 l</b>	
	Schneider Weisse Original <sup>1</sup>	5,00	
	Schneider Weisse Alkoholfrei <sup>1</sup>	5,00	
	Schneider Aventinus 8,2 % <sup>1</sup>	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 <sup>7</sup>	3,40
Espresso Firenze	2,80
Espresso Caramel oder Haselnuss Flavour	4,00
Espresso Macchiato <sup>7</sup>	2,90
Espresso Coretto (Grappa-Amaretto)	3,20
Cafe Latte <sup>7</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>7</sup>	3,50

## Schokolade

---

Becher Schokolade	3,40
Becher Schokolade mit Sahne <sup>7</sup>	3,80
Kännchen Schokolade	5,00
Kännchen Schokolade mit Sahne <sup>7</sup>	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) <sup>7</sup>	5,70
Pharisäer (Kaffee mit Rum und Schlagsahne) <sup>7</sup>	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 <sup>14</sup>

### Rheinhessen • trocken

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

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

## Villa Antinori <sup>14</sup>

### 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 <sup>14</sup>

### 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 <sup>14</sup>

### 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 <sup>14</sup>

### Venetien • trocken

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

0,20 l 6,00

## Riesling Dreissigacker <sup>14</sup>

### 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 <sup>14</sup>

### 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 <sup>14</sup>

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 <sup>14</sup>

Toskana • trocken

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

0,75 l

32,60

## Shiraz MAN Vintners <sup>14</sup>

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 <sup>14</sup>

Venetien • trocken

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

0,20 l

5,90

## Dornfelder <sup>14</sup>

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 <sup>14</sup>

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 |