



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 | Pasta Bolognese ^{1 7} mit Hackfleischsauce und Parmesan | 14,00 |
| 31 | Pasta 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 | 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 | 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 ^{1 7} 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 | 20,80 |
| 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 | 20,50 |
| 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 | 21,60 |
| 142 | Schnitzel „Puszta Art“ ^{1 3 7 9 14} mit pikanter Paprika und Zwiebeln-Champignonsauce mit reichlich Einlage, Krautsalat, dazu Pommes Frites | 20,50 |
| 143 | Schnitzel „Jäger Art“ ^{1 3 7} mit einer feinen Pilz-Sahnesauce, gefüllter Birne mit Preiselbeeren, dazu Pommes Frites | 20,50 |
| 144 | Schnitzel „Madagaskar“ ^{7 14} mit frisch geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Oliven, frischem Madagaskar Pfeffer, Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln | 20,50 |

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 dazu herzhaft Bratkartoffeln und Gemüse | 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

| | | |
|-----|---|-------|
| 172 | Frische Dorade ^{1 4 7 14} Knusprig gebratene Dorade mit Buttersauce, knackfrischer Salat mit Dressing nach Wahl, dazu Petersilienkartoffeln | 20,80 |
| 174 | „Watten Läufer“ ^{1 3 4 7 10 14} Gebratenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, knackfrischer Salat mit Dressing nach Wahl, dazu herzhaftes Bratkartoffeln | 17,40 |
| 175 | Paniertes Seelachsfilet ^{1 4 7} Paniertes Seelachsfilet aus der Butterpfanne, dazu Bratkartoffeln, knackfrischer Salat und Remoulade | 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



Tartufo Classico ¹³⁷⁸

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

7,50



Tartufo Bianco ¹³⁷⁸

Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- und Zabaionecreme bedeckt mit weißen Baiserstückchen

7,50



Souffle al cioccolato ⁷

mit einem flüssigen Shokoladenkern

7,50



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

7,50



Apfeltraum im Glas ⁷

Mascarpone mit Apfel-Zimt-Kompott

7,50



Geschichteter Traum in Rot ⁷

Mascarpone mit roter Grütze

7,50





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 | 3,90 | 5,60 |
| | Flensburger Dunkel ¹ | 3,90 | 5,60 |
| | Alsterwasser ¹ | 3,90 | 5,60 |
|  | Flaschenbiere | 0,33 l | |
| | Flensburger Alkoholfrei ¹ | 3,90 | |
| | Flensburger Malz ¹  (Alkoholfrei und kalorienarm) | 3,90 | |
|  | Weizenbiere | 0,5 l | |
| | Schneider Weisse Original ¹ | 5,50 | |
| | Schneider Weisse Alkoholfrei ¹ | 5,50 | |
| | Schneider Aventinus 8,2 % ¹ | 5,80 | |

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 |