

## Übersicht möglicher Allergene

A - Glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Hülsenfrüchte

K - Senf

L - Sesam

M - Schwefel/Sulfite

N - Lupinen

O - Weichtiere

1 - Farbstoffe

2 - Konservierungsstoffe

3 - Antioxidationsmittel

4 - Geschmacksverstärker

5 - geschwefelt

6 - geschwärzt

7 - Phosphat

8 - Süßungsmittel

9 - Phenylalaninquellen

10 - geachst

11 - Nitritpökelsalz

12 - Tartrazin

DAS *Lauschnig*

**ALLERGENE  
WINTER 24|25**

**ESSEN.  
TRINKEN.  
FREUDE.**

# VORSPEISEN

## Teilen und gemeinsam genießen

- Lauschig-Tapas **A·K·M·G·4·7** 12,00 €  
Drei verschiedene Kleinigkeiten  
✓ · wahlweise auch vegetarisch
- Rinder-Carpaccio **H·G** 14,00 €  
Rucola · Pinienkerne · Parmesan · Olivenöl
- ✓ Rote Beete Carpaccio **K** 11,50 €  
Ruccola · Walnüsse · Olivenöl
- ✓ Gefüllte Kürbis Teigtaschen **A·G** 12,50 €  
Apfel-Calvados Sud

# SUPPE

- ✓ Kürbiscremesuppe 8,00 €  
Kürbiskernöl · Kürbiscrunch

Zu Vorspeisen und Suppen servieren wir **ofenfrisches Ciabatta**.

# BOWLS & SALATE

- ✓ Lauwarme Herbst-Bowl **1·4·8·F·E·L** 17,50 €  
Jasminreis · gebackener Kürbis · Rotkraut · Gurke  
Wakame · Edamame · Cherrytomaten · Kürbiskerne  
Erdnussauce
- ✓ · mit gebackenen Falafelbällchen **A·1** +5,50 €  
· mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet **A·C·G** +7,00 €  
· mit Garnelen **B** +8,00 €
- ✓ · mit gratiniertem Ziegenkäse **G** +6,50 €
- Gemischter Salat**
- ✓ Orangen-Rosmarin-Dressing oder Honig-Dill-Hausdressing  
· klein 6,00 €  
· als Hauptgang 13,00 €
- ✓ · mit gebackenen Falafelbällchen **A·1** +5,50 €  
· mit gratiniertem Ziegenkäse **G** +6,50 €  
· mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet **A·C·G** +7,00 €  
· mit Garnelen **B** +8,00 €

# HAUPTSPESIEN

## Von Wald, Feldern & Wiesen

- ✓ Rotes Gemüse Curry 18,50 €  
Knackiges Gemüse · Kokosmilch · Jasminreis  
· mit gebackenen Falafelbällchen **A·1** +5,50 €  
· mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet **A·C·G** +7,00 €  
· mit Garnelen **B** +8,00 €
- Gefüllte Rinderroullade **K·G** 23,50 €  
Rahmpolenta · Spitzkohl-Möhren-Gemüse  
Rosmarinjus
- Maishähnchenbrust Supreme **A·G·O·F·2** 26,50 €  
Asiatisch mariniert · Rahmpolenta · Aprikosen-  
Staudensellerie- Gemüse
- ✓ Tofuecken **F·L** 18,50 €  
Baby Pak Choi · Sojasauce · Sesam-Crunch
- 
- Rosa Rehrücken mit Pistazienkruste** 34,50 €  
Sellerie-Kartoffelpüree · eingelegte Sauerkirschen ·  
Rosmarinjus

## Klassiker

- Sendener Bio-Kröstchen **A·C·G** 22,50 €  
Bio-Schwein vom Biohof Spliethofe · Spiegelei vom  
Hof Arning · Bratkartoffeln · Blattsalatbouquet
- Lauschig Burger **A·C·G·2·11** 21,50 €  
100% Rindfleisch vom Hof Holtrup · Baconchip  
Jalapeños · Cheddar Käse · Gewürzgurke  
rauchige Burgersauce · Salat · Pommes frites
- ✓ Umami Pilzburger **A·F** 20,00 €  
Umami Patty · gebratene Pilze · Trüffelmayo  
gebratene Zwiebeln · Salat · Süßkartoffelpommes
- Oricette in Gorgonzola **A·D·G** 21,00 €  
Pasta · Kirschtomaten · Gorgonzola  
geräucherte Makrele
- Hirschschnitzel **H·G** 25,50 €  
Haselnusspanade · Sellerie-Kartoffel-Püree  
Mandel-Brokkoli · Preiselbeeren · Rosmarinjus
- Münsterländer Backschinken **11·K·M** 19,50 €  
Dunkelbiersauce · Bratkartoffeln · Salatbouquet

## Aus dem Wasser

- Wildlachfilet **A·G·D** 26,50 €  
Tomaten-Sauerkraut ·  
fermentierte Cherrytomaten  
Macaire-Kartoffeln
- Fish & Chips **A·F** 22,00 €  
Seelachsfilet im Bierteig  
Aioli · Pommes frites  
Salatbouquet

# DESSERTS

- Bratapfel-Parfait ✓ 10,50 €  
Kokos ·  
Schokoerde  
Fruchtsauce
- Herrencreme **G** ✓ 7,80 €  
Rum · Sahne  
Schokolade
- Spekulatius-**A·G** ✓ 9,50 €  
Panna Cotta  
Apfelcrunch ·  
Buttercaramelsauce

Wir reichen nach dem Hauptgang  
unsere **Dessert-Karte** mit Digestifs  
und Kaffeespezialitäten.

Trinkgeld geht zu 100% an unser  
Team - auch bei Kartenzahlung.  
#truelauschigcrewlove

