

Herzlich Willkommen



Schön, dass Sie unser Gast sind!

Das Kaiser-Team freut sich, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Es ist unser Ziel Ihnen, in unseren neu eingerichteten Gasträumen, einen gemütlichen Abend in entspannter Atmosphäre zu bereiten.

Unsere Speisekarte beinhaltet einige Highlights der deutschen Küche - mit viel Raum für Ihre individuellen Vorstellungen.

Sollte etwas nicht nach Ihren Wünschen sein, sprechen Sie uns bitte an.

Sind Sie zufrieden mit uns, empfehlen Sie uns gerne weiter.

Wir wünschen Ihnen eine kaiserliche Zeit in unserer Gastronomie

„Der Kaiser“ !

Denn bei uns ist der Gast nicht König, sondern Kaiser!

Ihr Thorsten Willms

- Inhaber -

Unsere Öffnungszeiten :

Freitags und Samstags von 17:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Warme Küche von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Nach Vereinbarung auch für Gesellschaften

Fragen Sie auch nach unseren Buffetvorschlägen

Vorspeisen



Starter

Tomate Mozzarella mit Balsamico Dressing_{1,3} und Baguette Brot

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Kräuterschmand

Folienkartoffel mit Räucherlachs oder Geflügelstreifen

Suppen

Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehäubchen

Rinderkraftbrühe mit Gemüseinlage

Folienkartoffel mit Kräuterquark oder Sauerrahm

Knuspriger Gemüsebratling mit Salat

Bandnudeln „Der Kaiser“ mit Kräutersahnesoße

Spaghetti mit Olivenöl, frischen Parmesan
und schwarzen Pfefferschrot

Fisch

Gebratenes Lachssteak mit Salat

Zwei Scampispieße in Knoblauchöl gebraten mit Salat
und Baguette Brot

Garnelen im „Kartoffelnest“ mit Salat und Mango Dipp

Vom Schwein

Halveraner Krüstchen und Salat

Paprikarahm-Schnitzel und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ und Salat

Tessiner Schnitzel mit Tomate und Gouda₁ überbacken und Salat

Zwei Schweinerückensteaks natur (ca. 180-200g) und Salat

Hauptgänge



Vom Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Salat

(ca.180g)

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Salat

(ca.250g)

Rumpsteak „Old School“ mit Fettkante Kräuterbutter und Salat

(ca.300g)

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter und Salat

((ca. 200g) Nur auf Vorbestellung)

Grillteller „Der Kaiser“ 2 Schweinefilets eine Geflügelbrust und ein Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Kaisergemüse

Beilagen

Bratkartoffeln, Rösti, Kartoffelecken, Pommes-frites,
Bandnudeln, Kaisergemüse

Große Salate

Lachs und Ei

Schinken_{2,3}, Käsestreifen₁, Ei und Thunfisch

Thunfisch, Oliven und Hirtenkäse

Hähnchen-/ Putenbrust und Sonnenblumenkernen

Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Oliven und Hirtenkäse

Kleine Salate

Beilagen Salat

Dressing: Joghurt, Vinaigrette,
Currydressing, Balsamico

Für unsere Kleinen ...

„Flipper“ Fischstäbchen mit Reis oder Pommes-frites

„Donald Duck“ Geflügelnuggets mit Pommes-frites und Ketchup

„Mickey Mouse“ Kleines Schnitzel mit Pommes-frites

„Bibi Blocksberg“ Spaghetti mit Tomatensoße

Das was keiner wissen will ...

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Süßungsmitteln
- 5 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 - coffeinhaltig
- 7 - chininhaltig