WARME GETRÄNKE

KAFFEEVARIATIONEN

(AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI)

Filterkaffee (bis 17 Uhr)	2,90
Kaffee Crema	3,50
Großer Kaffee Crema	4,90
Milchkaffee	4,40
Cappuccino	4,00
Großer Cappuccino	5,00
Latte Macchiato	4,70

Alle Kaffeespezialitäten
auch mit Sirup erhältlich:
Vanille, Mandel, Haselnuss, Karamell 0,80

Chai Latte	5,00
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso Macchiato	4,20
Heiße Schokolade	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne	4,90
Heiße Zitrone	3,30
Glas Milch (warm oder kalt)	2,80

Alle Getränke auf Wunsch
mit laktosefreier Milch
oder Hafermilch zzgl. 0,50

HEISSES MIT SCHUSS

Baileys Latte[5] (2cl Baileys, Latte Macchiato)	6,00
Irish Coffee[5] (4cl Jameson, Rohrzucker, Kaffee, Sahne)	7,40
Russische Schokolade 2cl brauner Rum, Sahne	6,00
Glas Grog 4cl brauner Rum, heißes Wasser	5,20

Glühwein (SAISONAL)	4,20
Frischer Minz-Tee (0,3l)	4,00
Frischer Zitronen-Minz-Ingwer-Tee (SAISONAL) (0,3l)	4,90

EILLESTEE-SPEZIALITÄTEN

Für Menschen, die das Besondere schätzen!
Loser Blatt- und Broken-Tee in Premiumqualität, serviert und portioniert im pyramidenförmigen Teebeutel.

ALLE TEESORTEN PRO GLAS 0,3 l 3,90

TEA DIAMOND

DARJEELING ROYAL FIRST FLUSH BLATT
(Schwarztee)
Famose Frühlingspflückung
mit spritzig-fruchtiger Note.
Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten

ENGLISH SELECT CEYLON ORANGE PEKOE Blatt (Schwarztee)
Hochland-Tee der Insel Sri Lanka (ehem. Ceylon)
mit frischem feinherben Aroma.
Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten

EARL GREY PREMIUM Blatt
(Schwarztee aromatisiert)
Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung,
benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster
Bergamottefrüchte. Ein Klassiker!
Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten

GRÜNTEE ASIA SUPERIOR Blatt
(Grüntee)
Aus Mittelasien mit zartsüßer, angenehm
herber Note und leuchtend hellgelber Farbe.
Ziehzeitempfehlung: 2–3 Minuten

ROOIBOS VANILLA
(Kräutermischung aromatisiert)
Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichem Vanille-
aroma – ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein.
Einfach lecker!
Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten

SCHOLLENKRUG

KRÄUTERGARTEN
(Kräutermischung aromatisiert)

Eine wohltuende Kräuterkomposition aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt und Kamille.
Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

KAMILLENBLÜTEN

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend.
Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

PFEFFERMINZBLÄTTER

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.
Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

VITAORANGE (Früchtemischung aromatisiert)

Spritzige Früchtemischnung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orange- und Zitronenschalen, 10 Vitaminen und natürlichem Orangenaroma. Wunderbar erfrischend und durstlöschend.
Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Schweppes (Tonic Water[9], Ginger Ale[5], Bitter Lemon[9])	3,30	
Pepsi Cola[5, 8]	3,00	5,20
Pepsi Max[2, 3, 4, 5, 8]	3,00	5,20
7Up[2]	3,00	5,20
Schwipp Schwapp Orange[1, 5]	3,00	5,20
Spezi[1, 5, 8]	3,00	5,20
Rixdorfer Fassbrause[2]	2,80	4,80
Eistee	3,00	5,00
Skiwasser Himbeersirup mit Sodawasser		3,80
		0,33l
Malztrunk		4,20

FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

	0,2l	0,4l
Saft /Nektar (Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Maracuja, Mango, Rhabarber, Johannisbeere, Tomate)	3,30	5,40
Saft-/Nektarschorle (Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Maracuja, Mango, Rhabarber, Johannisbeere, Tomate)	3,00	4,90
Frisch gepresster Orangensaft	4,50	7,90

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

(alkoholfrei)

	0,4l
Pfefferminzlimonade Frische Minze, Limette, Limettensirup, brauner Zucker, Sodawasser	6,90
	0,3l
Schollen-Limonade[15] immer mit Zitronensaft, Limettensirup, Sodawasser, Eis, Limetten & Minze, wählen Sie aus folgenden Sorten: – Mango-Limette – Granatapfel – Erdbeer	4,60

WASSER

	1l
PUR Premium Tafelwasser (still oder prickelnd)	6,20
Schollenkrug Quelle Premium Tafelwasser (still oder prickelnd) mit Minze, Limette, Zitrone & Orange	7,20

	0,25l	0,75l
SELTERS Flasche (Classic/ Naturell)	3,00	7,70

SCHOLLENKRUG ARBERG

BIERE

VOM FASS

	0,3l	0,4l
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	3,70	4,40

	0,25l	0,4l
König Pilsener	3,90	5,00

	0,25l	0,5l
Bayreuther Hell	3,90	5,40

	0,3l	0,5l
Bayreuther Aktien Zwickl	4,00	5,40
Bayreuther Aktien Landbier	4,00	5,40

	0,3l	0,4l
Gespritzte Biere	3,70	4,40

(7Up[2]/Schwipp Schwapp Orange[1,2,5]/Fassbrause[2]/ Pepsi Cola[5,8]/Wasser)

FLASCHENBIER

	0,33l	0,5l
Maisel's Hefeweizen		5,20
Maisel's Kristall		5,20
Maisel's Hefeweizen Dunkel		5,20
Maisel's Hefeweizen alkoholfrei		5,20
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener alkoholfrei	4,40	
Berliner Weiße[4,5] (rot oder grün)	4,40	

SEKT, PROSECCO & CO

	0,1l	0,75l
Sekt Hausmarke	4,50	29,90
Prosecco Spumante	5,40	35,90
Crémant		44,90
Sekt alkoholfrei		29,90

WEINE

OFFENE WEIßWEINE

	0,1l	0,2l	0,5l
Rivaner	2,70	4,90	11,40

Landwein / WG Weinbiet, Deutschland – Pfalz
Müller- Thurgau, trocken, duftig, leicht und fein

Grauer Burgunder	3,30	5,60	12,60

WG Bischoffingen-Endingen, Deuschland – Baden
Sehr helles gelbgrün, angenehm trocken mit einem feinen Körper und einer gut ausbalancierten Säure.

Chardonnay	3,70	6,20	13,70

Pays d'Oc IGP / Domaine Vanel
Harmonisch weich, saftige Pfirsichfrucht, mit zarter Säure.

Weinschorle	2,80	4,60	10,90

OFFENE ROTWEINE

	0,1l	0,2l	0,5l
Bischoffingen Endingen	3,20	5,40	12,40

WG Spätburgunder, Deutschland – Baden
Rubinrot, samtig und saftig mit den fruchtigen Aromen der Kirsche. Fein eingebundene Restsüße.

Primitivo „La Marchesana"	3,70	6,20	13,70

Tenuta Polvanera, Apulien – Italien (BIO)
Trotz seiner 14,5 Volumen % Alkohol wirkt er leichter als andere Vertreter dieser Rebsorte. Deutlich heller und transparenter in der Farbe als seine Artgenossen steht er im Glas, aus dem die Aromen von Kirsch-Kompott und Roter Grütze strömen, im Hintergrund rauchige Noten von Speck und schwarzer Olive. Am Gaumen dann etwas Vollmilch-Schokolade, Vanille und Salbei, vollendet durch sanfte Tannine.

Bitte fragen Sie auch nach unseren Weinempfehlungen.

SCHOLLENKRUG

ROSÉ

	0,1l	0,2l	0,5l
Spätburgunder	3,10	5,40	12,20

WG Weinbiet, Deutschland – Pfalz
Kräftig, feines Beeren- und Kirscharoma, angenehm weich und rund.

APERITIF & SPRITZ

Aperol Spritz[5] 8,40
Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe

Hugo 8,40
Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limette

Lillet Berry[9] 8,40
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Granatapfel Spritz[9] 8,70
Prosecco, Granatapfelsirup, Tonic Water, Zitronensaft, Minze

Rhabarber Spritz 8,70
Rhabarberlikör, Prosecco, Rhabarbersaft, Sodawasser, Minze

Limoncello Spritz 8,70
Limoncello, Prosecco, Sodawasser, Zitrone und Minze

Sarti Spritz 8,70
Sarti, Prosecco, Sodawasser, Zitrone und Minze

Hugo alkoholfrei[5] 8,20
Ginger Ale, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limette

Granatapfel Spritz (alkoholfrei)[9] 8,20
Granatapfelsirup, Tonic Water, Zitronensaft, Minze

COCKTAILS (AB 15 UHR)

Caipirinha 10,70
4cl Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette

Cuba Libre[5, 8] 9,70
4cl Havana Club (3 Jahre), Cola, Limette

Moscow Mule 10,70
Absolut Wodka, Limettensaft, Gurkenschnitz, Ginger Beer

Mai Tai 10,70
Old Pascas braun (40%) und Old Pascas braun (73%), Cointreau, Lime Juice, Mandel-Sirup, Ananassaft, Zitronensaft

Sex On The Beach[5] 10,70
Absolut Wodka, Peach Tree, Creme de Cassissee, Zitronensaft, Mangonektar, Maracujanektar

Mojito 10,70
Havana Club, Rohrzucker, Sodawasser, frische Minze, Limette

Aperol Sour[5] 10,70
Aperol, Zitronensaft, Rohrzucker-Sirup

Hemingway Sour 10,70
Gin, Zitronensaft, Grenadine

NON ALCOHOL COCKTAILS

Apple Cooler[5] 8,40
Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeersirup, Bitter Lemon

Virgin Caipirinha[5] 8,90
Limette und Rohrzucker zerstoßen, mit Eis und Ginger Ale aufgefüllt

Miss Rebecca[5] 8,40
Mangonektar, Zitronensaft, Limejuice, Grenadine

SunShine 8,40
Zitronensaft, Mangonektar, Ananassaft, Maracujanektar und Orangensaft

NEUDRUCK SCHOLLENKRUG DÖCKERECABE

LONGDRINKS

Bombay Gin Tonic[9] 4cl Bombay Gin, Tonic Water	8,90
Malfy Rosa Tonic 4cl Malfy Gin Rosa, Tonic Water, Grapefruit	9,70
Havana Cola[5, 8] 4cl Havana 3Jahre, Pepsi Cola	8,90
Johnny Walker Cola[5, 8] 4cl Johnnie Walker Red Label, Pepsi Cola	8,90
Wodka Orange 4cl Absolut Wodka, Orangensaft	8,90
Wodka Lemon[9] 4cl Absolut Wodka, Bitter Lemon	8,90
Batida Kirsch[5] 4cl Batida de Coco, Kirschsaft	8,90
Campari Orange[5] 4cl Campari, Orangensaft	8,90

SPIRITUOSEN & DIGESTIF

	5cl
Martini (bianco, rosso, extra dry)	3,70
	2cl
Absolut Wodka	3,40
Malteser Aquavit	3,40
Helbing Kümmel	3,00
Ramazzotti[5]	3,40
Averna	3,40
Linie Aquavit	3,60
Doppelkorn	3,60
Tequila weiß	3,40
Tequila braun[5]	3,40

GRAPPA & Prinz BRÄNDE

	2cl
Grappa	4,00
Alte Zwetschge	3,90
Alte Waldhimbeere	3,90
Alte Marille	3,90
Alte Williams Christbirne	3,90
Alte Haselnuss	3,90

LIKÖRE & WEINBRAND

	2cl
Berliner Luft	2,50
Persico	2,50
Ouzo	3,40
Mampe Halb und Halb	3,40
Frangelico	3,40
Jägermeister	3,40
Eierlikör	3,00
Prinz Eierlikör Vanille	3,50
Amaretto di Saronno[5]	3,40
Cointreau	3,60
Grand Marnier[5]	3,60
Sambuca	3,40
Sambuca Braun[5]	3,60
Baileys Irish Cream[5]	3,40
Vecchia Romagna	3,40
Remy Martin VSOP	4,00

WHISK(E)Y

	2cl
Johnnie Walker Red Label[5]	3,80
Ballantine's	3,40
Jim Beam[5]	3,40
Jack Daniels[5]	3,40
Jameson[5]	3,40

SCHLEIFKRUG

FRÜHSTÜCK

9 - 15 Uhr

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK 7,60
Hausgemachte Konfitüre, zwei Croissants und Butter

MINI FRÜHSTÜCK 8,90
Hausgemachte Konfitüre, Salami[1,2], Käse[2], ein gekochtes Freiland Ei[11], Butter, Brötchen und ein Croissant

BAGEL GUACAMOLE 9,90
Gerösteter Bagel mit Guacamole und Cheddar Mozzarella[5] überbacken

LACHS BAGEL 14,80
Gerösteter Bagel mit Räucherlachs, Honig-Dill-Dressing, Frischkäse[10], Eisbergsalat, Dill und Rosa Pfeffer

BAGEL BRUNCH VARIATION 17,40
Lachs Bagel, Bagel Guacamole, Bagel mit Hähnchen und Champignons auf Hollandaise und ein Eiweißschock[10] mit Obst

GOURMET FRÜHSTÜCK 14,40
Hähnchenbrust in Cornflakes-Mandelhülle mit Curry-Ingwer-Dip[3,5,11], Datteln im Speckmantel, Freilandrührei[11] mit frischen Kräutern, Gouda, Putenbrust, Kräuterfrischkäse[10], kleiner Obstsalat, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

VITAL FRÜHSTÜCK 14,40
Naturjoghurt mit Granola-Müsli und frischem Obst, Putenbrust, Kräuterquark[10], Freilandkräuterrührei[11], Honig, Brötchen und Butter

BAUERNOMELETTE L G 14,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Freiland Ei, Speckwürfel[1,2,15], Salatblume und Gewürzgurke

VEGANES FRÜHSTÜCK 15,40
Ein halbes, dunkles Kartoffelbrötchen mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Soja-Dip, Tomaten Bruschetta, Tofu-Gemüse-Spieß mit Curry-Hummus, Granola-Müsli mit Sojajoghurt, dazu hausgemachte Konfitüre, Brötchen & vegane Margarine

SCHOLLENKRUG SCHMAUS 15,40
Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, in einer Sesamhülle gebackener Camembert mit Preiselbeeren[2], Avocadocreme mit Tomaten, kleiner Eiweißschock[10] mit Obst, Freilandrührei mit Basilikumpesto, Mozzarella und Tomaten, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre, Brötchen und ein Croissant

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK 15,40
Gebackene Bohnen in Tomatensauce, Rostbratwürstchen[2] mit Senf, Freiland Spiegeleier[11] mit Bacon[2], Toast und Butter

AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK 15,40
Sandwich gefüllt mit Schinken und Käse[1,2,15], Crepe mit Ahornsirup, Freilandrührei[11] mit Bacon[2], Chicken Nuggets mit Curry-Ingwer-Dip und ein kleiner Eiweißschock[10] mit frischem Obst

VEGETARISCHER TELLER 16,20
Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse, Camembert in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeeren[2], Rucola-Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Freilandrührei[11] mit Frühlingszwiebeln, Granola Müsli mit Joghurt und Obst, dazu Butter, Konfitüre und Brötchen

MEDITERRANES FRÜHSTÜCK 16,20
Serrano Schinken[1] mit Melone, Mailänder Salami[1,2], Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Bergkäse mit Feigensenf, Kräuterquark[10], hausgemachte Konfitüre, Brötchen und Butter

EI BENEDICT 14,70
Gerösteter Bagel mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse[5], gebratenen Champignons, mit knusprigem Bacon[2], pochiertem Ei[11] und Sauce Hollandaise, garniert mit Gartenkräutern

EI BENEDICT VEGETARISCH 18,20
Gerösteter Bagel, mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse[5], gebratenen Champignons, pochiertem Ei[11] und Sauce Hollandaise, dazu ein Halloumi-Gemüsespieß, garniert mit Gartenkräutern

SCHOLLENKRUG

FREILAND-EIERSPEISEN

RÜHREI[11] ODER SPIEGELEIER[11] AUS 3 EIERN
MIT GERÖSTETEM TOAST UND BUTTER

NATUR	8,90
mit frischen Kräutern	zzgl. 0,50
mit frischen Champignons	zzgl. 1,70
mit Bacon[2]	zzgl. 2,50
mit Basilikumpesto, Cherry-Tomaten und Mozzarella	zzgl. 2,90
mit Lachs und Kräutern	zzgl. 4,20

FRÜHSTÜCKS-SPECIAL

FRISCHER OBSTSALAT 7,90
Mit Nüssen und Honig

EIWEIßSCHOCK 8,20
Eine Schale süßer Vanillequark[10] mit Cornflakes, frischem Obst, Honig und Nüssen

GRANOLA MÜSLI 8,20
Hausgemacht mit Nüssen, Rosinen, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, gesüßt mit Agavensirup, dazu Obst und wahlweise Milch[10] oder Joghurt[11]

CREPE 7,90
gefüllt mit:
Himbeerschmand und Karamellsauce überzogen
oder
Apfel-Mango-Mark mit Puderzucker

VORSPEISEN

TOMATENSUPPE L 6,90
dazu frisches Brot

BRUSCHETTA L 7,90
Serviert mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, dazu geröstetes Brot mit Kräutern

AVOCADO BRUSCHETTA L 8,90
mit Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum, dazu geröstetes Brot mit Kräutern

TORTILLA CHIPS 8,80
mit Käse[5] überbacken, dazu Guacamole und ein Sauerrahm-Dip

mit Jalapenos	zzgl. 1,60
mit Hähnchen	zzgl. 5,20

BUNTER VORSPEISENTELLER
Bergkäse mit Feigensenf, gegrilltes Gemüse, Oliven und getrocknete Tomaten sowie Hummus, Salami[1,2] und Landschinken[1] an Melone, Avocado-Tomaten-Bruschetta

für 2 Personen	18,20
für 4 Personen	34,60

SALATE

ZU ALLEN SALATEN REICHEN WIR
FRISCHES BROT

DRESSING ZUR AUSWAHL
Honig-Balsamico-Dressing, Curry-Ingwer Dressing, Joghurt[11] Dressing

GEMISCHTER SALAT L 10,90
Blattsalate mit Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

SCHAFSKÄSE SALAT 14,20
Blattsalate mit Schafskäse, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

THUNFISCH SALAT L 15,40
Blattsalate mit Thunfisch, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

HÄHNCHEN SALAT L 16,40
Blattsalate mit Hähnchenbrust, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

ZIEGENKÄSESALAT 17,40
Blattsalate mit Ziegenkäse, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

SCHOLLENKRUG

SALAT AVANTI

Rucolasalat mit Champignons, Tomaten, Pinienkernen, frischem Parmesan und Honig-Balsamico-Dressing

Mit Hähnchenbrust 16,40
Mit Rumpsteakstreifen 20,40

BEILAGENSALAT (NUR ZU SPEISEN) 4,60

Blattsalate mit Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

BOWLS

BUDDHA BOWL (vegan) 15,90

Mit Reis, Avocado, gebratenen Süßkartoffeln, Rote Bete, Hummus und Brokkoli

LACHS BOWL 18,40

Mit Reis, gebratenem Lachsfilet, Spinat, Edamame Bohnen und Teryaki Sauce

AVOCADO HÄHNCHEN BOWL 17,90

Mit Reis, Hähnchenbrust, Avocado, Pflücksalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Koriander und Sojasauce

BUNTE SALATBOWL (vegan) 15,60

Mit gemischten Salaten, Paprika, Gurke, Tomate, Mais und Tofusticks, dazu Zitronen-Vinaigrette

HAUPTSPEISEN

KRÄUTER OFENKARTOFFEL 10,90

Mit Kräuterquark[10] und kleinem gemischten Salat

GROßE CURRYWURST 10,90

Eine Bockwurst mit Currysauce und Pommes Frites

Mit scharfen Zwiebeln zzgl. 1,00

BROKKOLIGRATIN 13,40

Brokkoli und Tomatenwürfel mit Schafskäse, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken

GEBACKENER CAMEMBERT 13,90

In einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeer-Sahne[11], frittierter Petersilie und Salat

BAUERNOMELETTE 14,90

Rustikale Bratkartoffeln (mit Schale) mit Zwiebeln, Freiland Ei, Speckwürfel[1,2,15], Salatblume und Gewürzgurke

CRUNCHY HÄHNCHENBRUST 17,40

Drei Stück Hähnchenbrustfilets in einer Cornflake-Mandelhülle gebacken (ca. 180g), mit Curry-Ingwer-Dip, dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Schafskäse überbacken

Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 24,90

Paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone

Mit Beilagensalat zzgl. 4,60
Mit Gemüse zzgl. 4,60

GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET 16,40

(ca. zweimal 100g) dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark[10]

Mit Beilagensalat zzgl. 4,60
Mit Gemüse zzgl. 4,60

WOK GEMÜSE L, G 14,20

Buntes Wokgemüse mit Sojasprossen geschmort in Chili-Sojasauce, dazu Reis

Mit gegrillte Hähnchenstreifen zzgl. 4,20
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

GREEN CURRY L, G 15,40

Thailändisches grünes Curry mit Hähnchenstreifen und in Kokosmilch gegartem Gemüse, dazu Reis

LEBERKÄSE G 14,90

Mit Bratkartoffeln, Freiland Spiegelei[11] und Gewürzgurke

Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

KÄSESPÄTZLE 13,90

Butterspätzle mit frisch geriebenem Käse, Sahne und Röstzwiebeln

Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

SPÄTZLE SCHOLLENKRUG 16,40

Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle in Pfeffersauce

SCHOLLENKRUG

GEGRILLTES LACHSFILET 24,40

Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

SCHOLLENKRUG PFANNE 24,90

Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet vom Grill auf rustikalen Bratkartoffeln (mit Schale) mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und Freiland-Spiegelei[11]
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

GEGRILLTES RUMPSTEAK 26,40

Argentinisches Rumpsteak vom Grill (ca. 220g), mit Pommes Frites und Speckbohnen dazu hausgemachte Kräuterbutter
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60
Mit Gemüse zzgl. 4,60

HALLOUMI GEMÜSE SPIESSE 17,60

gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi, mariniert mit Joghurt[11], Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer, dazu Hummus und Rosmarinkartoffeln

KALBSRAHMGULASCH 17,90

Mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und frischen Kräutern, dazu Butterspätzle
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

PASTA SCHOLLENKRUG 14,90

Pasta[10] in Pesto-Sahnesauce mit Cherry-Tomaten, Schafskäse, Rucola und mit Parmesan[10] bedeckt

AVOCADO-PASTA L 14,20

Pasta[10] mit Avocado-Kokosmilchcreme, Zucchini, Kirschtomate und Pinienkernen
Mit Hähnchenstreifen zzgl. 4,20
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

FEIGENRAVIOLI 16,90

im Parmesansauce mit Honig und Rosmarin gratiniertem Ziegenkäse sowie Granatapfelkernen

BURGER

HAMBURGER 11,90

Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g) im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce[5], dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)
Mit Bacon zzgl. 2,20

CHEESEBURGER 13,40

Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g) mit Käse im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)

SCHOLLENKRUG BURGER 16,20

Gegrillte Hähnchenbrust mit Rucola, getrockneten Tomaten und Mozzarella in einem mit Curry-Ingwer Sauce[5] bestrichenen Brioche-Brötchen, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)
Mit Bacon zzgl. 2,20

GEMÜSE BURGER 15,40

Brioche-Brötchen mit gegrilltem Gemüse und Ziegenkäse, Rucola, Burgersauce[5], dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)

JALAPENO BURGER 14,90

Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g) im Brioche-Brötchen mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Burgersauce, Jalapenos und Guacamole, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 11,90

– KLASSISCH–

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Zwiebeln, Schinkenwürfeln[1] und Käse

FLAMMKUCHEN 13,20

– GRIECHISCH–

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Schafskäse und Basilikumpesto

FLAMMKUCHEN 13,90

– MEDITERRAN –

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Serrano Schinken[1], Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Käse und Parmesan[10]

FLAMMKUCHEN 13,90

– GEMÜSE –

Flammkuchenteig mit Hummus und gegrilltem Gemüse, bedeckt mit Rucola

NEW PRINT SCHOLLENKRUG VORABEGABE

DESSERT

KAISERSCHMARRN 9,90
Mit Rosinen und Zwetschgenkompott
Mit einer Kugel Vanilleeis[12] und Sahne[11] zzgl. 3,00

WARMER APFELSTRUDEL 9,20
Haugemachter Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis[12] und Sahne[11]

CREPE 7,90
gefüllt mit:
Himbeerschmand[11] und Karamellsauce überzogen
oder
Apfel-Mango-Mark und Puderzucker

EISKUGEL[12] 3,00
Vanille, Schokolade, Erdbeere
Mit Sahne[11] zzgl. 1,50

GEMISCHTES EIS[12] 8,90
Eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, eine Kugel Erdbeereis und Sahne[11]

MANGO LASSI 0.4l[11] 5,90

EISKAFFEE (Saisonal) 6,90
Kalter Kaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

EISSCHOKOLADE (Saisonal) 7,20
Schokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

vegetarisch L = Laktosefrei

scharf G = Glutenfrei

WICHTIGE HINWEISE

Einige unserer verarbeiteten Rohstoffe enthalten kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene. Wenn Sie sich darüber informieren möchten oder an Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, halten wir für Sie eine detaillierte Auflistung bereit.

ZUSATZSTOFFE

– Stand: Oktober 2026 –

1) mit Antioxidationsmittel
2) konserviert
3) mit Süßungsmittel(n)
4) enthält eine Phenylalaninquelle
5) mit Farbstoffen
6) mit künstlichen Aromastoffen
7) geschwefelt
8) koffeinhaltig
9) chininhaltig
10) mit Milcheiweiß
11) mit Eiklar
12) Eiscreme
13) Eis mit Pflanzenfett
14) geschwärzt
15) mit Phosphat
16) mit Geschmacksverstärker
17) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
18) Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Alle Preise in EURO inklusive der momentan gültigen Mehrwertsteuer.

Trinkgeld ist nicht in der Rechnungssumme enthalten.

NEWDIN SCHOLLENKRUG BÄCKEREIGABE