



SUPPEN

€

Cremige Suppe von sonnengereiften

Tomaten mit Mozzarellabaguette

7.00

Knoblauchsuppe

mit pochiertem Landei – schön scharf

7.00

Theos Boulliabaise

Getier aus Meer und See in pikanter Brühe,
viel Gemüse und Baguette

9.50

KLEINIGKEITEN ZUM ANFANG

Tatar vom Weiderind

warmes Eigelb, Wildkräuter,
Parmesanchips, Brot

13.50

Würzfleisch

Salatbouquet, Ciabatta

8.00

Ziegenkäse im Knuspermantel

Wildkräuter, Walnusskaramell,
Himbeergelee

13.50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE IN
UNSERER EXTRAKARTE EINSEHEN.





SALATE

€

Gemischter Salat

Gurke, Tomate, Paprika, rote Zwiebel,
Senf-Honig-Vinaigrette

6.00

Tomaten-Rucola-Salat

Fetakrone, Balsamico, Honig, Senf

9.00

Gegrillte Hähnchenbrust

marinierte Blattsalate, Trauben,
Walnüsse, pochiertes Ei,
Orangenvinaigrette

15.50

Griechischer Hirtensalat

Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Kapern,
Ei, Knoblauchdressing

13.50

Salat mit crossem Schafskäse

Birnen, Champignons

14.90

ALLE SALATE WERDEN MIT BROT SERVIERT

Gurkensalat

4.00





TAPAS	€
Chorizo , Kichererbsen, Kapern, Paprika	5.00
Knoblauchbaguette	4.00
Korb Ciabatta mit Aioli, Mojo Rojo	4.00
3 Buscetta mit Tomatensalsa	4.00
Runzelkartoffeln , Aioli, Mojo Rojo	4.00
Champignons Knoblauch, Paprika, Kräuter, Aioli	4.50
Melone mit Serranoschinken , Chorizochips	6.50
Gratinierter Ziegenkäse , Spinat, Honig, Pinienkerne	5.50
Birne Gorgonzola Walnüsse, Kartoffelpüree	5.50
Peperoni gegrillt, reichlich Knoblauch	4.50
Fleischbällchen mit Tomate, Paprika, Knoblauch	5.00
Datteln und Pflaumen im Speckmantel	6.50
6 Garnelen mallorcinischer Art – ein Teufelszeug	8.50
Hühnchen , Pfirsich, Curry	6.50
Hähnchenbrust , Honig, Pinienkerne	7.50

ZU ALLEN TAPAS REICHEN WIR CIABATTABROT





TELLERGERICHTE VON 11-15 UHR

€

Bauernfrühstück

Salat, Gurke

9.00

Kohlroulade

mit Salzkartoffeln

14.00

Altdeutscher Pökelbraten

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

14.00

Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf

14.00

Schweizer Rahmgeschnetzeltes

mit Röstis und Salatteller

14.00

Hühnerfrikassee

in der Reistimbale

14.00

Krustenbraten

mit Rotkohl und Thüringer Klößen

14.00

Schweineschnitzel

mit Marktgemüse und Salzkartoffeln

15.00

Senfei

mit Rahmspinat und Kartoffeln

12.00

Steak au four

mit Pommes und Salat

16.00

TAGESGERICHT

– täglich wechselnd –
solange der Vorrat reicht
(Montag – Freitag)

6.60





FISCH & MEERESGETIER

€

Krosser Zander

Senf-Honig-Sauce

Brokkoli, Wirsing, Blumenkohl

Kräuterpüree

23.50

Lachsfilet

Orangenbutter, Erbsen,

Pfannengemüse, Kartoffelstampf

23.50

Dorade vom Grill

Grillgemüse, Chiligarnelen

Rosmarinkartoffeln

22.50

Scholle im Ganzen

Shrimps Schmand

Runzelkartoffeln, Salat

21.50

Rhinforelle

Gurkensalat, Butter, Mandel,

Dillkartoffeln

19.50





PASTA	€
Spaghetti Bolognese	9.00
Lasagne	9.50
Spaghetti Knoblauch, Zucchini, Scampi, Mascarpone, Rucola	15.90
Tagliatelle mit Fleischspitzen Champignons, Rahmsauce	14.00
Tagliatelle Garnelen, Lachs, Rahm, Parmesanspäne	16.50

FÜR HALBE PORTIONEN

Spaghetti don Camillo mit Bolognese oder Tomatensauce	5.00
Käpt'n Iglo Fischstäbchen mit Kartoffelmatsch	5.00
Power Ranger Schnitzel mit grünen Erbsen und Pommes frites	6.00
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4.50
Grießbrei mit Zucker und Zimt	5.00





UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

€

Rumpsteak mit leichtem Fettrand –

saftig gegrillt, serviert mit	200 g	26.00
Baguette, Backkartoffel und Salat	300 g	32.00

Rib Eye – das Steak für Kenner

mit Fettauge, serviert mit	250 g	26.00
Baguette, Backkartoffel und Salat	350 g	32.00

Huftsteak

Serviert mit	200 g	19.50
Baguette, Backkartoffel und Salat	300 g	23.50

Saftiger Rücken vom Märkischen Landschwein

Serviert mit Baguette,	200 g	16.00
Backkartoffel und Salat	300 g	18.50

Schweinefilet im Ganzen gegrillt

Serviert mit Baguette, Backkartoffel und Salat	ca. 300 g	19.90
---	-----------	-------

Hähnchensteak für die Federviehliebhaber

Serviert mit Baguette, Backkartoffel und Salat	ca. 200 g	18.00
---	-----------	-------

Theos Grillteller

Rumpsteak, Schweinefilet, Pute und Ribs serviert mit Sauce Bernaise, Barbecuesauce, Salat und Bratkartoffeln		28.50
--	--	-------

Zu allen Steaks können Sie gratis eine Beilage wählen:

- Barbecuesauce
- Sauce Bernaise
- Rahmchampignons
- Grüne Pfeffersauce
- Kräuterbutter
- Pfirsichcurrysauce
- Chefsauce extrem scharf





SPEZIALITÄTEN DES HAUSES €

Kalbsleber

Schmorzwiebeln, kleine Äpfel,
Kartoffelstampf, Chorizochips 21.00

Theos Klassiker seit dem ersten Tag:

Unser größtes Schnitzel der Stadt

– oft kopiert, nie erreicht!
serviert mit Salat (auf Wunsch
auch mit Pommes frites) 18.00

Ochsenroulade

Wirsing, Rotkohl, Kartoffelklöße 19.50

Spare Ribs

Pflaumen, Barbecuesauce,
Kartoffelecken, frischer Salat 18.50

Haus-Burger – Bio-Rind

Jalapeno, Bacon, Gurke, Tomate,
Barbecuesauce, Rucola, Cheddar,
Röstzwiebel, Pommes frites 14.50

Ochsenbacke

Rotwein, Wurzelgemüse
Zwiebelpüree 23.50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE IN
UNSERER EXTRAKARTE EINSEHEN.





DER KRÖNENDE ABSCHLUSS €

Creme Brulee

Beerenkompott, Schokoeis 7.00

Schokoladensouffle

Vanille mousse, Beeren 8.50

Tiramisu

Kakao, Schokosauce 7.50

... ODER WÄHLEN SIE AUS UNSERER EISKARTE!



KAFFEE & CO. €

Espresso 2.50

Café Creme 2.70

Cappuccino 4.00

Latte Macchiato 4.00

Milchkaffee 4.50

Schokolade 4.50

Weißer Schokolade 4.50

Tee 2.50

Glühwein 4.50

Grog mit Rum 5.50



BIERE VOM FASS		€
Berliner Pilsner	0,3l	3.30
	0,5l	5.30
Hövels dunkel	0,3l	3.30
	0,5l	5.30
Oberndorfer Helles	0,5l	5.00
Allgäuer Büble Hefeweizen	0,3l	3.30
	0,5l	5.30
Berliner Weiße – verschiedene Sorten	0,33l	3.20
Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	3.20
Allgäuer Büble Hefe alkoholfrei	0,5l	5.30



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		€
Selters	0,2l	2.20
	0,7l	6.00
Saft/Nektar		
Apfel Orange Banane Kirsch	0,2l	3.00
Pepsi Mirinda Seven Up	0,2l	2.90
Ginger Ale Tonic Lemon	0,2l	2.90
Malzbier	0,3l	3.00



APERITIF

€

Martini Bianco oder Rosso	5cl	6.00
Prosecco	0,1l	6.00
Prosecco	0,7l	24.00



ALLERLEI ZUM ENTFALTEN

€

Absolut Wodka	2cl	3.00
Rammazotti	2cl	3.00
Fernet Branca	2cl	3.00
Williams Birne	2cl	3.00
Grappa	2cl	3.00

Weitere Spirituosen finden sie in
unserem Regal.



WEISSWEIN & ROSÉ €

Seebrich Grauer Burgunder	0,2l	7.90
trocken	Fl. 1l	24.50

Edition Fontane Weißburgunder	0,2l	7.50
trocken	Fl. 0,75l	22.00

Seebrich Sauvignon Blanc	0,2l	6.00
trocken	Fl. 0,75l	20.00

Edition Schinkel Riesling	0,2l	7.90
Weißwein - fernherb	Fl. 0,75l	24.50

Silvaner Franken	0,2l	6.00
	Fl. 1l	19.00

Four Cousin	0,2l	6.00
süß	Fl. 1l	19.00

ROSÉ €

Rosé Hammel & Cie Cuvee	0,2l	7.00
fernherb	Fl. 1l	24.50

Portugieser Rosé	0,2l	6.00
halbtrocken	Fl. 0,75l	19.00

ROTWEIN €

Merlot, Chile	0,2l	7.00
trocken	Fl. 1,1l	25.00

Caly Canto	0,2l	7.00
Spanien, trocken	Fl. 0,75l	24,50

Dornfelder Wolf	0,2l	7.00
lieblich	Fl. 0,75l	24.50

Alvi's Drift Shiraz	0,2l	7.50
	Fl. 0,75l	26.00

Steak trifft Wein Alde Gott	0,2l	7.90
Baden halbtrocken	Fl. 0,75l	24.50
