

*Herzlich  
Willkommen*

***im Restaurant Tüxen***

Lancasterstraße 44, 24768 Rendsburg Tel.: 04331-27099  
rdschmidtke@t-online.de

# *Vorspeisen und Salat*

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>01. Tomatencrèmesuppe</b><br>mit Sahnehaube und Brot   | <b>5,00 €</b> |
| <b>02. Bruschetta</b><br>mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum  | <b>6,50 €</b> |
| <b>03. Vorspeisensalat</b><br>kleine Salatavariation der Saison<br>mit Haus-Dressing <sup>1</sup>                           | <b>3,80 €</b> |
| <b>04. Bauernsalat</b><br>verschiedene Salate mit Haus-Dressing <sup>1</sup> , gekochtem Ei<br>und gebratenen Putenstreifen | <b>9,50 €</b> |
| <b>05. Knoblauchbrot</b><br>mit Dip   | <b>4,00 €</b> |

# *Grillgerichte*

wahlweise mit Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Kroketten  
dazu servieren wir Ihnen Salat der Saison

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>06. Holzfällersteak 240g</b>  | <b>14,50 €</b> |
| mit Kräuterbutter<br>und gebratenen Zwiebeln   |                |
| <b>07. Gegrilltes Schweinefilet</b>  | <b>17,50 €</b> |
| mit gebratenen Champignons<br>und buntem frischem Gemüse   |                |
| <b>08. Hähnchenbrust</b>   | <b>16,50 €</b> |
| mit Paprikarahmsauce<br>und buntem frischem Gemüse   |                |
| <b>10. Tüxen Platte</b>  | <b>20,00 €</b> |
| Medaillons vom Rumpsteak, Schweinefilet und Putenbrustfilet<br>mit buntem frischem Gemüse, Sauce Hollandaise |                |

# ***Schnitzel***

wahlweise mit Pommes, Bratkartoffeln oder Kroketten

dazu servieren wir Ihnen Salat der Saison

<b>42. Jägerschnitzel</b> mit Pilzrahmsoße	<b>14,20 €</b>
<b>44. Hamburger Schnitzel</b> mit Spiegelei und Anchovis	<b>14,80 €</b>
<b>18. Schnitzel „Wiener-Art“</b>	<b>13,50 €</b>

**Auf Wunsch vom Kalb 4,00 € extra**

## unsere ausgewählten Steaks:

- |   |         |
|---|---------|
| 50. Rumpsteak 250g<br>mit Kräuterbutter<br>und gebratenen Champignons                               | 22,00 € |
| 51. Rib Eye Steak 300g<br>mit frittierten Zwiebelringen und BBQ Sauce <sup>1</sup><br>Kräuterbutter | 24,00 € |

*Wahlweise servieren wir Ihnen unsere Steaks mit Pommes Frites, Bratkartoffeln  
oder Potato Wedges*

*Auf Wunsch nach Größe Ihrer Wahl*

12. dazu empfehlen wir:

Ofenkartoffel	3,50 €
Grillgemüse	3,50 €

# ***Fisch Gerichte***

wahlweise mit Bratkartoffel, Petersilienkartoffeln oder Reis  
dazu servieren wir Ihnen Salat der Saison

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>13. Gebratenes Zanderfilet</b><br>auf Tomaten-Lauchgemüse<br>mit Dijon-Senfsauce                                | <b>17,50 €</b> |
| <b>15. Wildlachs</b><br>mit Tomaten und Schafskäse überbacken<br>dazu Blattspinat                                  | <b>17,90 €</b> |
| <b>16. Matjestopf „Hausfrauen Art“</b><br>Matjesfilet mit Zwiebeln, Gurken<br>und Äpfeln in Sahnesoße <sup>1</sup> | <b>13,00 €</b> |

# ***Klassiker***

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>17. TÜXEN Burger</b>   | <b>12,50 €</b> |
| 180g Rindfleisch mit Speckstreifen und Käse überbacken<br>hausgemachter Burger-Sauce <sup>1</sup><br>dazu Pommes Frites |                |
| <b>19. Holsteiner Sauerfleisch</b>  | <b>14,50 €</b> |
| mit Remouladensoße <sup>1</sup> , Bratkartoffeln und Salatteller  |                |
| <b>20. Bauernomelette<sup>1</sup></b>   | <b>12,00 €</b> |
| mit geräucherten Schinkenstreifen und Gewürzgurke   |                |
| <b>21. Currywurst<sup>1+2</sup></b>   | <b>8,00 €</b>  |
| mit Currysauce und Pommes Frites  |                |
| <b>22. Roastbeef und Kassler „kalt“</b>   | <b>16,00 €</b> |
| mit Remouladensoße <sup>1</sup> , Bratkartoffeln und Salatteller  |                |
| <b>23. Gebackener Camembert<sup>1</sup></b>   | <b>8,50 €</b>  |
| mit Preiselbeeren und Meerrettich,<br>Baguette und Salatbeilage   |                |

## ***Nudelgerichte***

- |  |         |
|--|---------|
| 24. <b>Spaghetti Carbonara</b><br>mit frisch geriebenem Parmesan | 10,00 € |
| 25. <b>Spaghetti Bolognese</b><br>mit frisch geriebenem Parmesan | 9,80 €  |

## ***Vegetarisch***

- |   |         |
|---|---------|
| 28. <b>Ravioli<sup>1</sup></b><br>gefüllt mit Ricotta und Spinat<br>mit Tomaten-Basilikum-Sauce<br>mit frisch geriebenem Parmesan | 10,80 € |
|---|---------|



Unsere Gerichte bieten wir Ihnen auch gerne als Kleine oder Große Portion an. Sonderwünsche nehmen wir gerne war.

## *Für unsere kleinen Gäste*

36. Kinderschnitzel 6,50 €  
mit Pommes Frites



37. Chicken Nuggets 6,50 €  
mit Pommes Frites

38. Spaghetti Bolognese 6,20 €



39. Fischstäbchen 6,00 €  
mit Kartoffelpüree

40. Spaghetti mit Tomatensauce 5,90 €

## *Dessert*

29. Vanille-Eis 5,90 €  
mit heißen Kirschen und Sahne

30. Giottoparfait 6,50 €  
mit frischen Früchten und Schokoladensauce

31. Schoko-Küchlein 5,00 €  
mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis

32. Gemischtes Eis 4,80 €  
mit einer Kugel Schokolade, Vanille und Erdbeere  
dazu Sahne und Schokoladensauce



# Getränke Karte

## Alkoholische Getränke

### Aquavite:

Jubiläums Aquavit	2cl	3,00 €
Malteser	2cl	2,50 €
Linie	2cl	3,00 €

### klare Spirituosen:

Helbing Kümmel	2cl	2,50 €
Oldesloer Korn	2cl	2,00 €
Ouzo	2cl	2,00 €
Ouzo Plomari	2cl	2,50 €

Wodka Smirnoff	2cl	2,50 €
Wodka Grasovka	2cl	2,50 €
Tequila silver	2cl	2,50 €

### Liköre:

Ramazotti	2cl	3,50 €
Baileys <sup>1</sup>	2cl	3,00 €
Sambuca	2cl	3,50 €
Gammeldanks	2cl	3,00 €

Quittouzo	2cl	2,00 €
Schocouzo	2cl	2,00 €
Sum/Sum Honigschnaps	2cl	2,00 €
Wodka/Feige	2cl	3,50 €

Julischka	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,50 €

# *Getränke Karte*

## **Alkoholische Getränke**

Grand Marnier <sup>1</sup>	2cl	3,50 €
Likör 43	2cl	3,00 €
Amaretto	2cl	2,50 €
Amaretto mit Sahne	2cl	3,00 €
Helgoländer		3,50 €

## **Weinbrände:**

Calvados	2cl	4,20 €
Metaxa*****	2cl	3,20 €
Metaxa*****	2cl	4,20 €
Metaxa Grande Fine 15 Jahre	2cl	5,00 €

## **Obstbrände:**

Obstler	2cl	3,50 €
Williams Christ Birne	2cl	3,20 €
Mirabellenbrand	2cl	3,50 €
Haselnussbrand	2cl	3,50 €

## **Whiskey**

Jim Beam <sup>1</sup>	2cl	3,50 €
Jack Daniels <sup>1</sup>	2cl	4,00 €
Tullamore Dew <sup>1</sup>	2cl	4,00 €
Johnny Walker Red label	2cl	3,50 €
Chivas Regal <sup>1</sup>	2cl	4,00 €

Spezielle Sorten erfrage Sie gerne beim Chef

# *Getränke Karte*

## **Biere vom Fass**

Flensburger Pilsener	0,2l	2,20 €
Flensburger Pilsener	0,3l	3,00 €
Flensburger Pilsener	0,4l	3,80 €

Staropramen Granat dunkel	0,3l	3,60 €
Staropramen Granat dunkel	0,5l	5,00 €

Alsterwasser	0,3l	3,00 €
Alsterwasser	0,4l	3,80 €
Potsdamer	0,3l	3,00 €
Potsdamer	0,4l	3,80 €

## **Weizenbier**

### **Schneiders Weisse**

hell, dunkel, kristal, alkoholfrei	0,5l	4,50 €
------------------------------------	------	--------

## **Alkoholfreie Biere**

Flensburger Pilsener	0,33l	3,00 €
----------------------	-------	--------

# Getränke Karte

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1+2</sup>	0,3l	2,80 €
Coca Cola	0,4l	3,60 €
Coca Cola light <sup>1,3,4,8,</sup>	0,3l	2,80 €
Coca Cola light	0,4l	3,60 €
Sinalco Orange <sup>1,2,4</sup>	0,3l	2,80 €
Sinalco Orange	0,4l	3,60 €
Sinalco Zitrone <sup>1</sup>	0,3l	2,80 €
Sinalco Zitrone	0,4l	3,60 €
Spezi	0,3l	2,80 €
Spezi	0,4l	3,60 €
Apfelschorle	0,3l	2,80 €
Apfelschorle	0,4l	3,60 €
Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2l Fl.	2,80 €
Bitter Lemon <sup>2+7</sup>	0,2l Fl.	2,80 €
Tonic Water <sup>7</sup>	0,2l Fl.	2,80 €
St. Michaelis (naturell, Brunnen)	0,25l	2,80 €
St. Michaelis (naturell, Brunnen)	0,75l	6,00 €
Vitamalz	0,33l	3,00 €

# *Getränke Karte*

## **Säfte**

Orangensaft	0,2l	3,00 €
Apfelsaft	0,2l	3,00 €
Bananensaft	0,2l	3,00 €
Kirschsaf	0,2l	3,00 €
Kirsch/Bananensaft	0,3l	3,80 €
Ananassaft	0,2l	3,00 €

## **Heiße Getränke**

Tasse Kaffee	2,20 €
Becher Kaffee	2,80 €

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,00 €

Latte Macchiato	3,30 €
Cappuccino	3,30 €
Milchkaffee	3,30 €



# *Getränke Karte*

## **Heiße Getränke**

Glas Tee	2,20 €
Heiße Schokolade	2,80 €
mit Sahnehaube	3,10 €

## **... mit Schuss**

Tote Tante	4,50 €
<i>(Heiße Schokolade mit 2cl Rum und Sahnehaube)</i>	
Lumumba	4,00 €
<i>(Heiße Schokolade mit 2cl Amaretto und Sahnehaube)</i>	
Pharisäer	4,50 €
<i>(Kaffee mit 2cl Rum und Sahnehaube)</i>	
Irish Coffee	4,50 €
<i>(Kaffee mit 2cl Whiskey und Sahnehaube)</i>	

# Weinkarte

*auf Anfrage servieren wir auch ganze Flaschen*

## **Offene Weißweine 0,2l** Q.b.A.

Riesling	5,00 €
<i>trocken, frisch von herzhafter Art</i>	
Pinot Grigio	5,50 €
<i>trocken, anregend süffig</i>	
Grauer Burgunder	5,50 €
<i>trocken, vollmundig</i>	
Weißer Burgunder	5,90 €
<i>halbtrocken, erfrischend elegant</i>	

## **Offene Rotweine 0,2l** Q.b.A.

Merlot	5,00 €
<i>trocken, saftig fruchtig</i>	
Dornfelder	5,20 €
<i>halbtrocken, samtig fruchtbetont</i>	
Dornfelder	5,20 €
<i>lieblich, angenehm charmant</i>	
Spätburgunder	5,20 €
<i>trocken, füllig saftig</i>	

## **Offene Roséweine 0,2l** Q.b.A.

Spätburgunder	5,20 €
<i>trocken, kräuterwürzig ausgewogen</i>	
Portugieser Weißherbst	4,70 €
<i>lieblich, erfrischend fruchtig</i>	

# *Aperitif*

Martini <sup>1</sup>	4cl	4,00 €
<i>Bianco, Rosso, Extra Dry</i>		
Sherry	5cl	3,50 €
<i>medium, dry, sweet</i>		
Sekt	0,1l	3,80 €
Hugo	0,2l	4,50 €
Aperol Spritz <sup>4</sup>	0,2l	5,50 €
Andalö Splish	0,2l	4,50 €
Campari Orange	0,2l	5,20 €
Lillet	0,2l	5,50 €

## **Longdrinks**

Whiskey Cola	0,3l	5,50 €
Rum Cola	0,3l	5,50 €
<i>Bacardi, Havana, Captain Morgan</i>		
Korn Cola	0,3l	4,50 €
Pernod Cola	0,3l	5,50 €
Gin Tonic	0,3l	5,50 €

Lieber Gast, es ist unser Anliegen Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl. Diese Zahlen der gesetzlichen zugelassenen Zusatzstoffe haben folgenden Bedeutungen.

Nr.1 mit Konservierungsstoffen	Nr.2 mit Antioxidationsmittel	Nr.3 enthält Phenylalaninquelle
Nr. 4 mit Farbstoff	Nr.5 mit Phosphat	Nr.6 geschwefelt
Nr.7 chininhaltig	Nr.8 coffeinhaltig	