

*Herzlich
Willkommen*

im Restaurant Tüxen

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

Vorspeisen und Salat

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

Grillgerichte

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

- | | |
|--|----------------|
| 06. Holzfällersteak 240g | 12,50 € |
| mit Kräuterbutter
und gebratenen Zwiebeln | |
| 07. Gegrilltes Schweinefilet | 15,50 € |
| mit gebratenen Champignons
und buntem frischem Gemüse | |
| 08. Hähnchenbrust | 13,90 € |
| mit Paprikarahmsauce
und buntem frischem Gemüse | |
| 10. Tüxen Platte | 18,50 € |
| Medaillons vom Rumpsteak, Schweinefilet und Putenbrustfilet
mit buntem frischem Gemüse, Sauce Hollandaise | |

Schnitzel

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

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

Auf Wunsch vom Kalb 4,00 € extra

unsere ausgewählten Steaks:

- | | |
|---|---------|
| 50. Rumpsteak 250g
mit Kräuterbutter
und gebratenen Champignons | 20,00 € |
| 51. Rib Eye Steak 300g
mit frittierten Zwiebelringen und BBQ Sauce ¹
Kräuterbutter | 22,00 € |

*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

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

Klassiker

- | | |
|---|----------------|
| 17. TÜXEN Burger | 10,50 € |
| 180g Rindfleisch mit Speckstreifen und Käse überbacken
hausgemachter Burger-Sauce ¹
dazu Pommes Frites | |
| 19. Holsteiner Sauerfleisch | 12,30 € |
| mit Remouladensoße ¹ , Bratkartoffeln und Salatteller | |
| 20. Bauernomelette¹ | 9,20 € |
| mit geräucherten Schinkenstreifen und Gewürzgurke | |
| 21. Currywurst¹⁺² | 6,50 € |
| mit Currysauce und Pommes Frites | |
| 22. Roastbeef und Kassler „kalt“ | 14,00 € |
| mit Remouladensoße ¹ , Bratkartoffeln und Salatteller | |
| 23. Gebackener Camembert¹ | 7,00 € |
| mit Preiselbeeren und Meerrettich,
Baguette und Salatbeilage | |

Nudelgerichte

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 24. Spaghetti Carbonara | 9,80€ |
| mit frisch geriebenem Parmesan | |
| 25. Spaghetti Bolognese | 9,80€ |
| mit frisch geriebenem Parmesan | |

Vegetarisch

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 28. Ravioli ¹ | 10,80€ |
| gefüllt mit Ricotta und Spinat | |
| mit Tomaten-Basilikum-Sauce | |
| mit frisch geriebenem Parmesan | |

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

Für unsere kleinen Gäste

36. **Kinderschnitzel** 5,50€
mit Pommes Frites



37. **Chicken Nuggets** 5,50€
mit Pommes Frites

38. **Spaghetti Bolognese** 5,20€



39. **Fischstäbchen** 5,00€
mit Kartoffelpüree

40. **Spaghetti mit Tomatensauce** 4,90€

Dessert

- | | |
|--|---------------|
| 29. Vanille-Eis
mit heißen Kirschen und Sahne | 5,60 € |
| 30. Giottoparfait
mit frischen Früchten und Schokoladensauce | 5,50 € |
| 31. Schoko-Küchlein
mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis | 4,00 € |
| 32. Gemischtes Eis
mit einer Kugel Schokolade, Vanille und Erdbeere
dazu Sahne und Schokoladensauce | 3,80 € |

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 ¹	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 ¹	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 ¹	2cl	3,50 €
Jack Daniels ¹	2cl	4,00 €
Tullamore Dew ¹	2cl	4,00 €
Johnny Walker Red label	2cl	3,50 €
Chivas Regal ¹	2cl	4,00 €

Spezielle Sorten erfrage Sie gerne beim Chef

Getränke Karte

Biere vom Fass

Flensburger Pilsener	0,2l	2,00 €
Flensburger Pilsener	0,3l	2,80 €
Flensburger Pilsener	0,4l	3,60 €

Staropramen Granat dunkel	0,3l	3,10 €
Staropramen Granat dunkel	0,5l	4,00 €

Alsterwasser	0,3l	2,80 €
Alsterwasser	0,4l	3,60 €
Potsdamer	0,3l	2,80 €
Potsdamer	0,4l	3,60 €

Weizenbier

Schneiders Weisse

hell, dunkel, kristal, alkoholfrei	0,5l	3,90 €
------------------------------------	------	--------

Alkoholfreie Biere

Flensburger Pilsener	0,33l	2,90 €
----------------------	-------	--------

Getränke Karte

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ¹⁺²	0,3l	2,40 €
Coca Cola	0,4l	3,20 €
Coca Cola light ^{1,3,4,8,}	0,3l	2,40 €
Coca Cola light	0,4l	3,20 €
Sinalco Orange ^{1,2,4}	0,3l	2,40 €
Sinalco Orange	0,4l	3,20 €
Sinalco Zitrone ¹	0,3l	2,40 €
Sinalco Zitrone	0,4l	3,20 €
Spezi	0,3l	2,40 €
Spezi	0,4l	3,20 €
Apfelschorle	0,3l	2,40 €
Apfelschorle	0,4l	3,20 €
Ginger Ale ⁴	0,2l Fl.	2,20 €
Bitter Lemon ²⁺⁷	0,2l Fl.	2,20 €
Tonic Water ⁷	0,2l Fl.	2,20 €
St. Michaelis (naturell, Brunnen)	0,25l	1,80 €
St. Michaelis (naturell, Brunnen)	0,75l	4,50 €
Vitamalz	0,33l	2,50 €

Getränke Karte

Säfte

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

Heiße Getränke

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

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,00 €

Latte Macchiato	2,80 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	2,80 €

Getränke Karte

Heiße Getränke

Glas Tee	2,00 €
Heiße Schokolade	2,20 €
mit Sahnehaube	2,70 €

... 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	4,00 €
<i>trocken, frisch von herzhafter Art</i>	
Pinot Grigio	4,50 €
<i>trocken, anregend süffig</i>	
Grauer Burgunder	4,50 €
<i>trocken, vollmundig</i>	
Weißer Burgunder	3,90 €
<i>halbtrocken, erfrischend elegant</i>	

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

Merlot	4,00 €
<i>trocken, saftig fruchtig</i>	
Dornfelder	4,20 €
<i>halbtrocken, samtig fruchtbetont</i>	
Dornfelder	4,20 €
<i>lieblich, angenehm charmant</i>	
Spätburgunder	4,20 €
<i>trocken, füllig saftig</i>	

Offene Roséweine 0,2l Q.b.A.

Spätburgunder	4,20 €
<i>trocken, kräuterwürzig ausgewogen</i>	
Portugieser Weißherbst	3,70 €
<i>lieblich, erfrischend fruchtig</i>	

Aperitif

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

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	