

*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 Salatvariation der Saison
mit Haus-Dressing ¹ | 5,20 € |
| 04. Bauernsalat
verschiedene Salate mit Haus-Dressing ¹ , gekochtem Ei
und gebratenen Putenstreifen, dazu Brot | 14,50 € |
| 05. Knoblauchbrot
mit Dip | 4,00 € |

Grillgerichte

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

- | | |
|--|----------------|
| 06. Holzfällersteak 240g | 16,50 € |
| mit Kräuterbutter
und gebratenen Zwiebeln | |
| 07. Gegrilltes Schweinefilet | 19,50 € |
| mit gebratenen Champignons
und buntem frischem Gemüse | |
| 08. Hähnchenbrust | 18,50 € |
| mit Paprikarahmsauce
und buntem frischem Gemüse | |
| 10. Tüxen Platte | 23,50 € |
| Medaillons vom Rumpsteak, Schweinefilet und Putenbrustfilet
mit buntem frischem Gemüse, Sauce Hollandaise | |
| 50. Rumpsteak 250g | 26,00 € |
| mit Kräuterbutter
und gebratenen Champignons
<i>Auf Wunsch nach Größe Ihrer Wahl</i> | |

Schnitzel

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

42. Jägerschnitzel mit Pilzrahmsauce	17,50 €
44. Hamburger Schnitzel mit Spiegelei und Anchovis	17,50 €
45. Budapester Schnitzel mit Paprikasauce	17,50 €
46. Cordon Bleu	19,00 €
18. Schnitzel „Wiener-Art“	16,20 €

Auf Wunsch vom Kalb 4,00 € extra

Fisch Gerichte

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

- | | |
|--|----------------|
| 13. Gebratenes Zanderfilet
auf Tomaten-Lauchgemüse
mit Dijon-Senfsauce | 20,50 € |
| 15. Wildlachs
mit Tomaten und Schafskäse überbacken
dazu Blattspinat | 21,50 € |
| 16. Matjestopf „Hausfrauen Art“
Matjesfilet mit Zwiebeln, Gurken
und Äpfeln in Sahnesoße ¹ | 14,00 € |

Klassiker

- | | |
|---|----------------|
| 17. TÜXEN Burger | 14,50 € |
| 180g Rindfleisch mit Speckstreifen und Käse überbacken
hausgemachter Burger-Sauce ¹
dazu Pommes Frites | |
| 19. Holsteiner Sauerfleisch | 15,50 € |
| mit Remouladensoße ¹ , Bratkartoffeln und Salatteller | |
| 20. Bauernomelette¹ | 14,00 € |
| mit geräucherten Schinkenstreifen und Gewürzgurke | |
| 21. Currywurst¹⁺² | 10,50 € |
| mit Currysauce und Pommes Frites | |
| 22. Roastbeef und Kassler „kalt“ | 17,00 € |
| mit Remouladensoße ¹ , Bratkartoffeln und Salatteller | |
| 23. Gebackener Camembert¹ | 10,50 € |
| mit Preiselbeeren und Meerrettich,
Baguette und Salatbeilage | |

Nudelgerichte

- | | |
|---|---------|
| 24. Spaghetti Carbonara
mit frisch geriebenem Parmesan | 11,20 € |
| 25. Spaghetti Bolognese
mit frisch geriebenem Parmesan | 10,50 € |

Vegetarisch

- | | |
|---|---------|
| 28. Ravioli ¹
gefüllt mit Ricotta und Spinat
mit Tomaten-Basilikum-Sauce
mit frisch geriebenem Parmesan | 12,00 € |
|---|---------|

Vegan

wir bieten wechselnde Vegane Gerichte an, sprechen Sie unsere Servicekraft dazu an!

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

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|---|---------------|
| 36. Kinderschnitzel
mit Pommes Frites | 8,50 € |
| 37. Chicken Nuggets
mit Pommes Frites | 8,50 € |
| 38. Spaghetti Bolognese | 8,50 € |
| 39. Fischstäbchen
mit Pommes Frites | 8,50 € |
| 40. Spaghetti mit Tomatensauce | 7,90 € |

Dessert

- | | |
|--|---------------|
| 29. Vanille-Eis
mit heißen Kirschen und Sahne | 6,20 € |
| 30. Giottoparfait
mit frischen Früchten und Schokoladensauce | 7,20 € |
| 31. Schoko-Küchlein
mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis | 6,80 € |
| 32. Gemischtes Eis
mit einer Kugel Schokolade, Vanille und Erdbeere
dazu Sahne und Schokoladensauce | 5,20 € |

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	2,80 €

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

Liköre:

Ramazzotti	2cl	3,50 €
Baileys ¹	2cl	3,00 €
Sambuca	2cl	3,50 €
Gammeldanks	2cl	3,00 €
Averna	2cl	3,50 €
Schocouzo	2cl	2,00 €

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	3,50 €
Helgoländer		4,50 €

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 €
Southern Comfort	2cl	3,00 €

Spezielle Sorten erfrage Sie gerne beim Chef

Getränke Karte

Biere vom Fass

Flensburger Pilsener	0,2l	2,60 €
Flensburger Pilsener	0,3l	3,50 €
Flensburger Pilsener	0,4l	4,50 €

Staropramen Granat dunkel	0,3l	3,90 €
Staropramen Granat dunkel	0,5l	5,00 €

Alsterwasser	0,3l	3,50 €
Alsterwasser	0,4l	4,50 €
Potsdamer	0,3l	3,50 €
Potsdamer	0,4l	4,80 €

Weizenbier

Schneiders Weisse

hell, dunkel, kristal, alkoholfrei	0,5l	4,90 €
------------------------------------	------	--------

Alkoholfreie Biere

Flensburger Pilsener	0,33l	3,50 €
Vitamalz	0,33l	3,00 €

Getränke Karte

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ¹⁺²	0,3l	3,00 €
Coca Cola	0,4l	3,90 €
Coca Cola light, zero ^{1,3,4,8,}	0,3l	3,00 €
Coca Cola light, zero	0,4l	3,90 €
Sinalco Orange ^{1,2,4}	0,3l	3,00 €
Sinalco Orange	0,4l	3,90 €
Sinalco Zitrone ¹	0,3l	3,00 €
Sinalco Zitrone	0,4l	3,90 €
Sinalco Cola Mix	0,3l	3,00 €
Sinalco Cola Mix	0,4l	3,90 €
Apfelschorle	0,3l	3,00 €
Apfelschorle	0,4l	3,90 €
Rhababerschorle	0,3l	3,00 €
Rhababerschorle	0,4l	3,90 €
Ginger Ale ⁴	0,2l Fl.	2,80 €
Bitter Lemon ²⁺⁷	0,2l Fl.	2,80 €
Tonic Water ⁷	0,2l Fl.	2,80 €
St. Michaelis	0,25l	2,80 €
(naturell, Brunnen)		
St. Michaelis	0,75l	6,50 €
(naturell, Brunnen)		

Getränke Karte

Säfte

Orangensaft/Apfelsaft	0,2l	3,00 €
Orangensaft/Apfelsaft	0,4l	4,50 €
Bananensaft/Kirschsft		
Maracuja/ Ananassaft	0,2l	3,00 €
Bananensaft/Kirschsft		
Maracuja/ Ananassaft	0,4l	4,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		3,00 €
Becher Kaffee		3,80 €

Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		3,50 €

Latte Macchiato		3,50 €
Cappuccino		3,50 €
Milchkaffee		3,50 €

Getränke Karte

Heiße Getränke

Glas Tee	3,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €
mit Sahnehaube	4,00 €

... mit Schuss

Tote Tante	5,50 €
<i>(Heiße Schokolade mit 2cl Rum und Sahnehaube)</i>	
Lumumba	5,50 €
<i>(Heiße Schokolade mit 2cl Amaretto und Sahnehaube)</i>	
Pharisäer	5,50 €
<i>(Kaffee mit 2cl Rum und Sahnehaube)</i>	
Irish Coffee	5,50 €
<i>(Kaffee mit 2cl Whiskey und Sahnehaube)</i>	

Weinkarte

auf Anfrage servieren wir auch ganze Flaschen

Offene Weißweine 0,2l Q.b.A.

Riesling	5,60 €
<i>trocken, frisch von herzhafter Art</i>	
Pinot Grigio	5,60 €
<i>trocken, anregend süffig</i>	
Grauer Burgunder	5,60 €
<i>trocken, vollmundig</i>	
Weißer Burgunder	5,60 €
<i>halbtrocken, erfrischend elegant</i>	

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

Merlot	5,60 €
<i>trocken, saftig fruchtig</i>	
Dornfelder	5,60 €
<i>halbtrocken, samtig fruchtbetont</i>	
Dornfelder	5,60 €
<i>lieblich, angenehm charmant</i>	
Spätburgunder	5,60 €
<i>trocken, füllig saftig</i>	

Offene Roséweine 0,2l Q.b.A.

Spätburgunder	5,60 €
<i>trocken, kräuterwürzig ausgewogen</i>	
Portugieser Weißherbst	5,60 €
<i>lieblich, erfrischend fruchtig</i>	

Aperitif

Martini ¹	4cl	4,50 €
<i>Bianco, Rosso, Extra Dry</i>		
Sherry	5cl	4,50 €
<i>medium, dry, sweet</i>		
Sekt	0,1l	3,80 €
Sekt Flasche	0,7l	20,00 €
Andalö Splish	0,2l	6,50 €
Aperol Spritz ⁴	0,2l	6,50 €
Campari Orange	0,2l	6,00 €
Lillet	0,2l	6,50 €

Longdrinks

Whiskey Cola	0,3l	6,50 €
Rum Cola	0,3l	6,50 €
<i>Bacardi, Havana, Captain Morgan</i>		
Korn Cola	0,3l	5,50 €
Pernod Cola	0,3l	6,50 €
Gin Tonic	0,3l	6,50 €

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	