

# LÜNS

Gastronomie  
GmbH & Co.KG.



## Suppen

<i>„Emsländische Rindfleischsuppe“ mit kräftiger Einlage</i>	<b>2,50 €</b>
<i>Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Ei und Spargel</i>	<b>2,50 €</b>
<i>Goulaschsuppe mit viel frischem Rindfleisch und Paprika und Zwiebeln</i>	<b>2,50 €</b>
<i>Spargelcremesuppe</i>	<b>2,50 €</b>
<i>Zwiebelsuppe mit Zwieback und Käse überbacken</i>	<b>3,-- €</b>

## Salate

<i>kleiner gemischter Salatteller mit 4 Sorten</i>	<b>2,50 €</b>
<i>kleiner Eisbergsalat</i>	<b>2,-- €</b>
<i>mittlerer Salatteller mit Eisbergsalat, Krautsalat und Möhrensalat</i>	<b>3,50 €</b>
<i>großer Salatteller mit Eisberg-, Kraut-, und Möhrensalat, Schinken und Käsestreifen, zwei halbe Eier</i>	<b>groß 6,-- € klein 4,80 €</b>
<i>Thunfischsalat mit Tomate, Gurke und Eisbergsalat, frische Zwiebeln und Käsestreifen</i>	<b>6,-- €</b>
<i>„Salatteller Feinschmecker“ großer Salatteller mit Eisberg-, Kraut-, und Möhrensalat, Käsestreifen und 4 warme Chickenfingers</i>	<b>7,80 €</b>
<i>„Salatteller Neptunsreich“ Tomate, Gurke und Eisbergsalat, frische Zwiebeln und Käsestreifen, Thunfisch und Garnelen</i>	<b>7,-- €</b>

*zu Ihren Salat können Sie zwischen den Dressings : Joghurtdressing, Frenchdressing oder Essig-Öl wählen.(nicht bei kleinem Salatteller möglich, da er aus fertig angemachten Salaten besteht) Falls Sie keinen speziellen Dressingwunsch äußern, servieren wir Ihren Salat mit Joghurtdressing .*

*(Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte unserer Produktmappe die an der Theke ausliegt)*

## *Steaks*

<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Rumpsteak mit Spargel und Sauce Hollandaise</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Rumpsteak „Försterin“ mit gebratenen Champignons in Speck und Zwiebeln, und Sauce Hollandaise</i>	<i>ca. 250 g</i>	<i>12,-- €</i>
<i>Schweinenackensteak vom Grill mit Salatgarnitur (ohne Knochen)</i>		<i>5,-- €</i>
<i>Schweinenackensteak vom Grill mit Jäger-, Zigeuner- oder Pfefferrahmsauce</i>		<i>5,90 €</i>
<i>Schweinenackensteak vom Grill mit Spargel und Sauce Hollandaise</i>		<i>6,80 €</i>
<i>Schweinerückensteak zart und mager mit Sauce Café de Paris</i>		<i>6,50 €</i>
<i>Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce</i>		<i>6,50 €</i>
<i>Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Salatbeilage</i>		<i>6,50 €</i>

*(Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte unserer Produktmappe die an der Theke ausliegt)*

## *Toast, Ei und Käse*

<i>„Toast Hawaii“: 2 Scheiben Toast mit gekochtem Schinken, Ananasringe und Käse überbacken, mit kleine Salatbeilage</i>	<i>3,80 €</i>
<i>„Ratsherren Toast“: 2 Scheiben Toast mit 2 Schweinemedallions, frische Champignons, etwas Sauce Hollandaise und Käse überbacken</i>	<i>7,-- €</i>
<i>„Toast Pikant“ : 2 Scheiben Toast mit einer gebratenen Hähnchenbrust 2 Pfirsichhälften und Käse überbacken</i>	<i>6,50 €</i>
<i>„Strammer Max des Hauses“ Brot mit gekochtem oder rohem Schinken, 5 frische Spiegeleier und einer Essiggurke</i>	<i>5,-- €</i>
<i>Champignonrührei auf Brot (Rührei von 5 Eier)</i>	<i>4,-- €</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Pfirsich, Toast und Butter</i>	<i>5,-- €</i>

## **Schnitzel in allen Varianten**

<b><i>Schnitzel „Försterin“ mit frischen Pilzen in Speck u. Zwiebeln und Sauce Hollandaise</i></b>	<b>8,30 €</b>
<b><i>Schnitzel „Holsteiner“ mit Spargel, gekochtem Schinken und Käse überbacken</i></b>	<b>8,10 €</b>
<b><i>Schnitzel „Tiroler –Art“ mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken</i></b>	<b>7,30 €</b>
<b><i>Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken</i></b>	<b>7,10 €</b>
<b><i>Spargelschnitzel mit Sauce Hollandaise</i></b>	<b>6,60 €</b>
<b><i>Jägerschnitzel</i></b>	<b>6,10 €</b>
<b><i>Zwiebelschnitzel</i></b>	<b>6,10 €</b>
<b><i>Zigeunerschnitzel</i></b>	<b>6,10 €</b>
<b><i>Räuberschnitzel mit Jäger- u. Zigeunersauce</i></b>	<b>6,10 €</b>
<b><i>Pfefferschnitzel mit Pfefferrahmsauce</i></b>	<b>6,10 €</b>
<b><i>Schnitzel mit Rahmsauce</i></b>	<b>6,10 €</b>
<b><i>Schnitzel mit Kräuterbutter u. Salatgarnitur</i></b>	<b>5,60 €</b>
<b><i>Schnitzel mit Sauce Hollandaise</i></b>	<b>5,50 €</b>
<b><i>Schnitzel „Holzfäller Art“ mit 3 Spiegeleier</i></b>	<b>6,10 €</b>
<b><i>Schnitzel mit Salatgarnitur</i></b>	<b>4,40 €</b>

***alle Schnitzel haben ein Mindestgewicht von ca. 250 g***

***(Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte unserer Produktmappe die an der Theke ausliegt)***

## *Geflügel*

<i>2 Hähnchenschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit gek. Schinken und Käse</i>	<i>5,20 €</i>
<i>1 Hähnchenschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit gek. Schinken und Käse</i>	<i>2,90 €</i>
<i>1 Hähnchenschnitzel nicht gefüllt</i>	<i>2,90 €</i>
<i>2 Hähnchenbrustfilets gebraten mit Sauce Bernaise</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Chicken - Crossis mit Joppisauce</i>	<i>3,-- €</i>
<i>Chick`n Wings Texas (Hähnchenflügel) 10 Stück</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Chickentingers mit Asia-Dip 5 Stück</i>	<i>4,-- €</i>

## *jetzt gehts um die Wurst*

<i>Bratwurst ca. 130 g</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Currywurst</i>	<i>1,80 €</i>
<i>doppelte Currywurst ca. 260g</i>	<i>3,-- €</i>
<i>Jäger- oder Zigeunerwurst</i>	<i>2,40 €</i>
<i>2 Bockwürstchen nach Wiener Art</i>	<i>2,30 €</i>

*(Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte unserer Produktmappe die an der Theke ausliegt)*

# **Burgers & Co.**

<b>Hamburger</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Hamburger TS mit Tomate und Salat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Baconburger- Hamburger mit 2 Scheiben gebratenen Speck</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cheeseburger</b>	<b>3,-- €</b>
<b>Hawaiiburger mit Ananas</b>	<b>3,-- €</b>
<b>Gyrosburger mit Krautsalat und Tzatziki</b>	<b>3,-- €</b>
<b>Chickenburger</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Mega Lünsburger mit 250 g Fleisch</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Mega Cheeseburger genau wie Lüns Burger nur mit 2 Scheiben Käse</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Hot-Dog</b>	<b>3,-- €</b>
<b>Fischburger mit Remoulade und Gurke</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Frikadelle hausgemacht ca.300 g</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Puszta - Krokette (Fleischkrokette)</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Bami-Scheibe</b>	<b>1,10 €</b>
<b>Frühlingsrolle mit Hähnchenfleischfüllung</b>	<b>2,20 €</b>

*(Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte unserer Produktmappe die an der Theke ausliegt)*

## *Gerichte vom Schwein*

<i>Nackenkotelett paniert mit Salatgarnitur</i>	<b>3,90 €</b>
<i>Kasseler Rippenspeer mit Sauerkraut und Püree</i>	<b>7,70 €</b>
<i>Gyros mit Krautsalat und Tzatziki</i>	<b>5,20 €</b>
<i>3 Schweinemedallions „Madagaskar“ mit Pfeffersauce , Pfirsich und Käse überbacken</i>	<b>8,90 €</b>
<i>3 Schweinemedallions "Waidmanns Heil" mit frischen Champignons in Speck und Zwiebeln und Sc. Hollandaise</i>	<b>9,40 €</b>

## *Fisch*

<i>Backfisch – Alaska Seelachs Filet mit Remoulade</i>	<b>2,80 €</b>
--	---------------

*(Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte unserer Produktmappe die an der Theke ausliegt)*

# ***Beilagen***

<b><i>Pommes frites</i></b>	<b>1,30 €</b>
<b><i>kleine Portion Pommes frites</i></b>	<b>1,-- €</b>
<b><i>Pommes frites mit Salat-Mayonnaise oder Ketchup</i></b>	<b>1,70 €</b>
<b><i>kleine Portion Pommes frites mit Mayonnaise oder Ketchup</i></b>	<b>1,40 €</b>
<b><i>Pommes frites mit Jäger- oder Zigeunersauce</i></b>	<b>2,10 €</b>
<b><i>Pommes frites Spezial mit Mayo, Ketchup und Zwiebelwürfel</i></b>	<b>2,50 €</b>
<b><i>Wedges (Kartoffelspezialität aus den USA) mit Dipp</i></b>	<b>2,10 €</b>
<b><i>Folienkartoffel mit Kräuterquark gefüllt</i></b>	<b>2,20 €</b>
<b><i>Portion hausgemachter Kartoffelsalat</i></b>	<b>2,10 €</b>
<b><i>Portion hausgemachter Nudelsalat</i></b>	<b>2,10 €</b>
<b><i>Portion Kroketten</i></b>	<b>1,40 €</b>
<b><i>Portion Butterreis</i></b>	<b>1,50 €</b>
<b><i>Portion Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln</i></b>	<b>1,50 €</b>
<b><i>Portion Sauerkraut</i></b>	<b>1,50 €</b>

# Getränke

<b>HKT 2 cl</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Fernet Branca 2 cl</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Jägermeister 2 cl</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Mariacron Weinbrand 2 cl</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Steinhäger 2 cl</b>	<b>1,50 €</b>
<b>korn oder Wacholder 2 cl</b>	<b>-,80 €</b>
<b>Roter 2 cl</b>	<b>-,80 €</b>
<b>1 Fl. Veltins Pilsener 0,33 l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>1 Fl. Veltins Radler 0,33 l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>1 Fl. Krombacher Pilsener 0,33 l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>1 Fl. Krombacher Radler alkoholfrei 0,33 l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>1 Fl. Krombacher alkoholfrei 0,33 l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>1 Fl. Edelhofen Diät Pilsener 0,33 l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>1 Fl. Erdinger Weißbier oder Erdinger Dunkel 0,5 l</b>	<b>3,-- €</b>
<b>1 Fl. Erdinger alkoholfrei 0,5 l</b>	<b>3,-- €</b>
<b>1 Fl. Vita Malz 0,33 l</b>	<b>1,80 €</b>
<b>1 Fl. Apfelsaft 100% Saft 0,2 l</b>	<b>1,50 €</b>
<b>1 Fl. Orangensaft 100% Saft 0,2 l</b>	<b>1,50 €</b>
<b>1 Fl. Tönissteiner 0,25 l</b>	<b>1,40 €</b>
<b>1 Gl. Coca Cola 0,2 l</b>	<b>1,40 €</b>
<b>1 Gl. Coca Cola 0,4 l</b>	<b>2,40 €</b>
<b>1 Gl. Coca Cola light 0,2 l</b>	<b>1,40 €</b>
<b>1 Gl. Fanta, Sprite oder Apfelschorle 0,2 l</b>	<b>1,40 €</b>
<b>1 Gl. Regina 0,2 l</b>	<b>1,10 €</b>
<b>1 kleines Glas Fanta, Coca Cola, Sprite, Light oder Regina 0,1 l</b>	<b>1,-- €</b>
<b>1 Gl. Emslandsport</b>	<b>1,40 €</b>
<b>1 Gl. Glühwein</b>	<b>2,-- €</b>
<b>1 Pott Kaffee</b>	<b>1,80 €</b>
<b>1 Gl. Tee</b>	<b>1,50 €</b>
<b>1 Pott heißer Kakao</b>	<b>2,-- €</b>
<b>1 Pott Cappuccino oder 1 Pott Café au lait</b>	<b>2,-- €</b>
<b>1 Pott Latte Macchiato oder 1 Pott Moccaccino</b>	<b>2,-- €</b>