

# Aus dem Suppenkessel

<b>Fruchtige Tomatencremesuppe</b> <sup>AI,A2,I</sup> <i>mit Sahnehäubchen</i>	4,50 €
<b>Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe</b> <sup>AI,A2</sup>	5,10 €
<b>Chili con Carne der feurig pikante Klassiker</b> <sup>AI,A2</sup>	5,10 €

# Leckerer Vorweg

<b>Kleiner Beilagensalat</b>	3,90 €
<b>Bruschetta – Classico</b> <sup>AI</sup> <i>Geröstete Brotscheiben belegt mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch</i>	4,20 €
<b>Plettenberg – Happen</b> <sup>2,3,9,AI,A2,A3,B,C,G,I</sup> <i>Gemischter Vorspeiseteller mit Brotbeilage nach Tagesangebot</i>	12,90 €

# Salate

<b>Frischer Gartensalat</b> <sup>I,3,L</sup> <i>Belegt mit Putenstreifen, die in Rosmarinbutter gebraten wurden</i>	11,90 €
<b>Salatteller „Cote d'Azur“</b> <sup>6,I,3,L</sup> <i>Belegt mit Tomaten, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Ei</i>	11,90 €
<b>Salat „Gambas Fuego“</b> <sup>B,I,3,L</sup> <i>pikant gewürzte Gambas auf Saisonsalat, dazu Ciabattabrot</i>	14,90 €
<b>Caesar Salat mit Putenbruststreifen</b> <sup>AI,G</sup> <i>Croutons und geriebenen Parmesankäse</i>	12,90 €

**Hierzu bieten wir Ihnen folgende Dressings an:**  
*Kräuter – Joghurt, Essig, Öl, Knoblauch, Hausdressing und frisches Brot* <sup>G,I,3,L,AI,A2</sup>

# Fleischlos aber nicht reizlos

<b>Gebackener Schafskäse</b> <sup>6,AI,A2,A3</sup> <i>mit grünen und schwarzen Oliven und milde Peperoni, Brotbeilage</i>	7,90 €
<b>„Tolle Knolle“</b> <sup>G</sup> <i>Eine beifße Ofenkartoffel gefüllt mit leckerer Sour Cream und frischem Salat</i>	7,90 €
<b>„Rösti-Champ“</b> <sup>G</sup> <i>Kartoffel-Rösti mit frischer Champignon-Kräuter-Sabne-Sauce und Salat</i>	8,90 €

# Pasta

<b>„Vampirjäger“</b> <sup>AI,C</sup> <i>Spaghetti aglio e olio, dazu ein kleiner Salat</i>	8,90 €
<b>„Teufelsnudeln“</b> <sup>AI,B,C</sup> - <b>Vorsicht scharf!</b> <i>Scharfe Spaghetti á la Plettenberg mit leichter Knoblauchmote, Tomatensauce und frischen Gambas</i>	14,90 €



Legende: Allergene Auslöser (VO 1169/2011 Anh. 2)

A1 Glühaltiges Getreide ,WEIZEN und daraus hergestelltes Erzeugnisse	H1 Schalenfrüchte, MANDELN und daraus gewonnene Erzeugnisse
A2 Glühaltiges Getreide ,ROGGEN und daraus hergestelltes Erzeugnisse	H2 Schalenfrüchte, HASELNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse
A3 Glühaltiges Getreide ,GERSTE und daraus hergestelltes Erzeugnisse	H3 Schalenfrüchte, WALNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse
A4 Glühaltiges Getreide ,HAFER und daraus hergestelltes Erzeugnisse	H4 Schalenfrüchte, PARANÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse
A5 Glühaltiges Getreide ,DINKEL und daraus hergestelltes Erzeugnisse	H5 Schalenfrüchte, CASHEWNUSS und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H6 Schalenfrüchte, PASTAZIEN und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	H7 Schalenfrüchte, Macadamia-Queensland und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Schwefeldioxid und Sulfite
	M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

# Gasthaus Plettenberg

*So schmeckt das Leben*



## Öffnungszeiten:

Mo: Ruhetag, Di.-Fr.: ab 17.00 Uhr  
Sa.: ab 14.00 Uhr, So. und Feiertag ab 16.00 Uhr

## Küchenzeiten:

Di.-Fr.: 17.00-22.30 Uhr, Sa.: 15.00-22.30 Uhr  
So. und Feiertag: 16.00-22.00 Uhr

# Willkommen!

Das Gasthaus Plettenberg besteht bereits seit 1889 und hat seine urige und gemütliche Atmosphäre bis heute bewahren können. Wir versuchen täglich die gute alte Tradition des Gasthauses beizubehalten und weiterhin ein Treffpunkt für Jung und Alt zu sein. Wir bieten Ihnen eine gehobene bürgerliche Küche mit vielen Köstlichkeiten und immer frischen Zutaten.

Zu allen Speisen servieren wir im Voraus einen kleinen „Gruß“ aus unserer Küche. Werfen Sie auch gerne einen Blick in unsere Whiskykarte mit einer Auswahl von über 30 verschiedenen Sorten. Außerdem bieten wir Ihnen einen Partyservice für kleine und große Feiern mit warmen und kalten Speisen. Sprechen Sie uns bei Interesse unbedingt an.

**Familie Schirmanski Kerstin und Jörg und das Team**  
Wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Gasthaus Plettenberg und guten Appetit!

## Unsere Kulinarische Vielfalt können Sie auch verschenken!

Bei uns erhalten Sie Ihren individuellen Geschenk-Gutschein.



Legende: Zusatzstoffe (ZZuVo § 9)

1 Mit Farbstoff	6 geschwärzt
2 Mit Konservierungstoff	7 gewachst
3 Mit Antioxidationsmittel	8 Mit Phosphat
4 Mit Geschmacksverstärker	9 Mit Süßungsmittel * enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	10 Mit Koffein
	11 Mit Chinin

# Aus der Pfanne und vom Grill

<b>Schweizer Röstiteller</b> <sup>C,G,I</sup> <i>kleine Kartoffelplätzchen mit Putenbruststreifen und Tomaten belegt, überzogen mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken</i>	10,90 €
<b>„Damen-Doppel“</b> <sup>AI,G,I</sup> <i>Zwei Medaillons vom Schwein mit zwei Röstitalern, zwei Saucen und Salatgarnitur</i>	13,90 €
<b>„Westfälisches Krüstchen“</b> <sup>AI,C,G</sup> <i>umlegt mit frischem Gartensalat und garniert mit einem Spiegelei</i>	13,90 €
<b>Schweineschnitzel „Julischka“</b> <sup>AI,C,I,9</sup> <i>belegt mit Paprika, Zwiebeln und Gurkenstreifen in einer feurigen Puzstasauce, dazu Pommes Frites und Salatteller</i>	14,90 €
<b>„Cordon Bleu“ vom Kalb</b> <sup>AI,C,G,I</sup> <i>Kalbsschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse dazu Pommes Frites und ein Salatteller</i>	19,90 €
<b>„Kalbsschnitzel „Wiener Art“</b> <sup>AI,C,G,I</sup> <i>dazu Pommes Frites und ein Salatteller</i>	19,90 €
<b>Schweine Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>AI,C,G,I</sup> <i>mit Pommes Frites und einem Salatteller</i>	13,90 €
<b>Schnitzel „Waidmannsart“</b> <sup>AI,C,G,I</sup> <i>Belegt mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten und ein bunter Salatteller</i>	14,90 €
<b>„Rittertopf Eisenherz“</b> <sup>G</sup> <i>Schweinefilets auf Bratkartoffeln mit Schmorzwiebeln und Spiegelei</i>	13,90 €
<b>„Herrentoast“</b> <sup>AI,C,G,I</sup> <i>Kleines Rumpsteak auf einem Toast mit Röstzwiebeln und Sauce Bernaise an einer Salatgarnitur</i>	15,90 €
<b>„Buerscher-Grillteller“</b> <sup>L</sup> <i>Schweine und Rindersteak, Grillwürstchen an einer pikanten Pfeffersauce dazu Pommes Frites und Salat</i>	15,90 €
<b>„Filetteller Plettenberg“</b> <sup>I,AI,GI,L</sup> <i>drei verschiedene Medaillons - Rind, Schwein, Pute - an drei verschiedenen Saucen, dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate</i>	16,90 €

# Rindersteaks

<b>„Rinderfilet „Madagaskar“</b> <sup>AI,L</sup> <i>An einer Pfeffersauce mit Kroketten und Saisonsalat</i>	29,90 €
<b>„Arg. Rumpsteak „Café de Paris“</b> <sup>G</sup> <i>Mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Tomaten – Zwiebel Salat</i>	21,90 €
<b>„Filetspieß -Pommery“</b> <sup>AI,G,I,J</sup> <i>Schweinefilet und Rinderfilet am Spieß an einer pikanten Pommery-Senfsauce dazu Röstitaler und Salat</i>	19,90 €

# Aus dem Meer

<b>„Gambas Madrid“</b> <sup>9,AI,A2,A3,B,C,G,I</sup> <i>In pikantem Knoblauchöl gebratene Gambas mit Salat, Brot und Aioli</i>	15,90 €
<b>Gambaspfanne „Normandie“</b> <sup>AI,A2,B</sup> <i>Mit Tomatenwürfeln, Paprika und frischen Kräutern dazu Ciabattabrot</i>	15,90 €

## Frischer Fisch nach Tagesangebot

# & Süßes zum Schluss

<b>„Blaue Stunde“</b> <sup>I,G,L</sup> <i>Bourbon Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sabne</i>	5,90 €
<b>„Heiße Liebe“</b> <sup>I,G,L</sup> <i>Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sabne</i>	6,90 €
<b>„Süße Verführung“</b> <sup>I,AI,C,G,L</sup> <i>Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis, wahlweise Schokosauce oder Kirschen</i>	7,90 €

# Unser Bierangebot

## Vom Fass

König Pilsener <sup>A3</sup>	0,2l 1,60 €
	0,4l 3,20 €
Veltins <sup>A3</sup>	0,2l 1,60 €
	0,4l 3,20 €

Frankenheim Alt <sup>A3</sup>	0,2l 1,60 €
	0,4l 3,20 €

Alster, Radler <sup>1,3,A3</sup>	0,2l 1,60 €
Köstritzer <sup>A3</sup>	0,2l 1,70 €
	0,4l 3,40 €

Maisel's Weiße <sup>A1</sup>	0,5l 3,50 €
Maisel's dunkles Weizenbier (Flasche) <sup>A1</sup>	0,5l 3,50 €

## Alkoholfrei

König Pilsener alkoholfrei <sup>A3</sup>	0,33l 2,50 €
Maisel's Weizen alkoholfrei <sup>A1</sup>	0,5l 3,50 €
Malzbier (Flasche) <sup>A3</sup>	0,3l 2,50 €

# Prosecco und Sekt

Prosecco (Piccolo) <sup>L</sup>	0,2l 4,90 €
Aperol – Sprizz (mit Prosecco) <sup>3,11,L</sup>	0,2l 5,50 €
Kir Royal (Sekt mit Crème de Cassis) <sup>L</sup>	0,1l 4,50 €
„Hugo“ <sup>L</sup>	0,2l 5,50 €
„Lillet mit Swebbes wild russian berry“ <sup>1,L</sup>	0,2l 5,50 €

# Longdrinks

Whisky-Cola <sup>1,10</sup>	4,50 €
Bacardi-Cola <sup>1,10</sup>	4,50 €
Campari-Orange <sup>1</sup>	4,50 €
Wodka-Lemon <sup>3,11</sup>	4,50 €
Wodka Red-Bull <sup>11</sup>	5,90 €

# Erfrischungsgetränke

Sinalco – Cola <sup>1,10</sup>	0,2l 1,50 €
Sinalco – Cola light <sup>1,10,9</sup>	0,33l 2,50 €
Sinalco – Orange <sup>1,3</sup>	0,2l 1,50 €
Sinalco – Zitrone <sup>1,3</sup>	0,2l 1,50 €
Apfelschorle Gerolsteiner	0,25l 2,00 €
„Bitter Lemon“ Schweppes <sup>3,11</sup>	0,2l 2,00 €
„Tonic Water“ Schweppes <sup>11</sup>	0,2l 2,00 €
„Ginger Ale“ Schweppes <sup>3</sup>	0,2l 2,00 €
Gerolsteiner	0,25l 2,00 €
	0,75l 4,90 €
„Bonaqua“	0,2l 1,50 €

Legende: Allergene Auslöser (VO 1169/2011 Anh. 2)

A1	Gluthaltiges Getreide ,WEIZEN und daraus hergestelltes Erzeugnisse	H1	Schalenfrüchte ,MANDELN und daraus gewonnene Erzeugnisse
A2	Gluthaltiges Getreide ,ROGGEN und daraus hergestelltes Erzeugnisse	H2	Schalenfrüchte ,HASELNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse
A3	Gluthaltiges Getreide ,GERSTE und daraus hergestelltes Erzeugnisse	H3	Schalenfrüchte ,WALNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse
A4	Gluthaltiges Getreide ,HAFER und daraus hergestelltes Erzeugnisse	H4	Schalenfrüchte ,PARANÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse
A5	Gluthaltiges Getreide ,DINKEL und daraus hergestelltes Erzeugnisse	H5	Schalenfrüchte ,CASHEWNUSS und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H6	Schalenfrüchte ,PSTAZIEN und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	H7	Schalenfrüchte ,Macadamia-Queensland und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	K	Sesamkörner und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	L	Schwefeldioxid und Sulfite
		M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

# Gasthaus Plettenberg

So schmeckt das Leben



## Öffnungszeiten:

Mo: Ruhetag, Di.-Fr.: ab 17.00 Uhr  
Sa.: ab 14.00 Uhr, So. und Feiertag ab 16.00 Uhr

## Küchenzeiten:

Di.: 17.00-22.30 Uhr, Sa.: 16.00-22.30 Uhr  
So. und Feiertag: 16.00-22.00 Uhr

# Säfte

Kirschsaft <sup>1</sup>	0,2l 2,00 €
Bananennektar <sup>3</sup>	0,2l 2,00 €
Ki – Ba <i>Kirsch – und Bananensaft auf Eis</i> <sup>3,1</sup>	0,5l 4,00 €
Apfelsaft (klar)	0,2l 2,00 €
Orangensaft	0,2l 2,00 €
Sangrita Picante	2 cl 2,00 €

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>10</sup>	2,00 €
Tee (diverse Sorten)	2,00 €
Milchkaffee <sup>10,G</sup>	2,60 €
Espresso <sup>10</sup>	2,00 €
Cappuccino <sup>10,G</sup>	2,60 €
Heiße Schokolade <i>mit Sahne</i> <sup>G</sup>	2,50 €
Grog <i>Rum und Zucker mit heißem Wasser</i> <sup>1</sup>	3,00 €



Legende: Zusatzstoffe (ZZuVo § 9)

1	Mit Farbstoff	6	geschwärzt
2	Mit Konservierungsstoff	7	gewachst
3	Mit Antioxidationsmittel	8	Mit Phosphat
4	Mit Geschmacksverstärker	9	Mit Süßungsmittel * enthält eine Phenylalaninquelle
5	geschwefelt	10	Mit Koffein
		11	Mit Chinin

# Unsere Schnäpse

Asbach Uralt Weinbrand	2 cl 2,00 €	Wodka Absolut	2 cl 2,00 €
Hennessy	2 cl 3,00 €	Jägermeister	2 cl 2,00 €
Carlos Nr. 1 Primero 1	2 cl 3,00 €	Escorial 1	2 cl 2,50 €
Baileys <sup>1,6,8,9</sup>	3 cl 3,50 €	Kümmerling	2 cl 2,00 €
Fernet Branca	2 cl 2,00 €	Obstler	2 cl 2,00 €
Fernet Menta	2 cl 2,00 €	Himbeer - Brand	2 cl 2,00 €
Ramazotti	2 cl 2,00 €	Williams - Birne	2 cl 2,00 €
Averna <sup>1</sup>	2 cl 2,00 €	Mirabellen - Brand	2 cl 2,00 €
43er „Cuarenta y tres“	2 cl 2,50 €	Malteser Aquavit	2 cl 2,00 €
Cointreau	2 cl 2,50 €	Linie Aquavit	2 cl 2,00 €
Grappa di Barola Sibona	2 cl 2,50 €	Ouzo Pilavas	2 cl 2,00 €
Bure - Korn	2 cl 2,00 €	Sambuca Molinari	2 cl 2,00 €
Fürst Bismarck	2 cl 2,00 €	Raki	2 cl 2,00 €
Eversbusch	2 cl 2,50 €	Pernod <sup>1</sup>	2 cl 2,00 €
Sasse Lagekorn	2 cl 3,00 €	Kruskova	2 cl 2,00 €
Martini Bianco	2 cl 3,00 €	Hierbas 1	2 cl 2,00 €
Amaretto	2 cl 2,00 €	Mezal Cusano	2 cl 2,00 €
Campari <sup>1</sup>	2 cl 2,50 €	Osborn 103	2 cl 2,00 €
Gordons Dry Gin	2 cl 2,00 €	Agwa de Bolivia	2 cl 2,70 €
Kaffee - Spezial	2 cl 2,40 €		

# Weißweine

## Grauer Burgunder

*Kräftig, fruchtig, sortenrein, Erzeugerabfüllung* 0,2l 3,90 €  
Flasche 1,0l 18,70 €

## Pinot Grigio Ilmio Venezia Italien

*Frisch, fruchtig, trocken* 0,2l 4,00 €  
Flasche 1,0l 19,60 €

## Chardonnay

*Herrliche Frucht, feiner Körper* 0,2l 3,90 €  
Flasche 1,0l 18,70 €

## Eins zu Eins Riesling - Pfalz

*Wenig Säure, trocken, Qualitätswein* 0,2l 4,00 €

# Rotweine

## Merlot - Italien

*Fruchtig, samtig, trocken* 0,2l 3,90 €  
Flasche 0,75l 12,90 €

## Dornfelder - Pfalz

*Tiefdunkel, Aroma dunkler Beeren, harmonisch, sortentypisch* 0,2l 4,00 €  
Flasche 1,0l 19,20 €

## Sussingo Toscana

*Kräftig, trockener Geschmack mit angenehm präsenten Tanninen* 0,2l 3,90 €  
Flasche 0,75l 12,90 €

## Barcello (13% alc)

*100% Tempranillotraube, konzentriert harmonisch, perfekte Balance zwischen Frucht und seidigem Holz* 0,2l 4,00 €  
Flasche 0,75l 13,20 €

## Trollinger

*Halbtrockener, harmonisch und samtig-weicher Rotwein* 0,2l 4,00 €  
Flasche 1,0l 19,20 €

# Roséweine

## Portugieser Weißherbst

*Lieblich* 0,2l 3,90 €  
Flasche 0,75l 12,90 €

## Dornfelder

*Trocken, harmonisch, sortenrein* 0,2l 4,00 €  
Flasche 0,75l 13,20 €