



DÜMMER PERLE

RESTAURANT | CAFÉ

Vorspeisen

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube, dazu Baguette und Dip
7,90

Carpaccio vom Rind

mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Salatbouquet, dazu Baguette und Dip
12,90

Kleiner bunter Salat

mit Baguette & Dip
5,90€

Hauptgerichte

Burger

Angus Beef Burger

200g Patty, hausgemachte Burgersoße, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln,
Salat und Pommes Frites
17,90

Chickenburger

190g Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade, Schnittlauch-Mayonaise, Tomaten,
Rucola und Pommes Frites
16,90

Falaffelburger

Falaffelbällchen, hausgemachte Burgersoße, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln,
Salat und Pommes Frites
15,90

+ extra Käse 1,50

Fleisch

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes Frites
15,90

Dümmer Schnitzel

mit Champignonsrahmsoße & Bratkartoffeln
16,90

Paprika Schnitzel

mit Paprikazwiebelsoße & Pommes Frites
16,90

Schnitzel Hollandaise

mit Sauce Hollandaise & Pommes Frites
16,90

+ Mayonnaise 1,00
+ Ketchup 1,00



DÜMMER PERLE

RESTAURANT | CAFÉ

Fisch

Gebratenes Rotbarschfilet

an Blattspinat mit Bratkartoffeln
19,90€

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

an Schwarzwurzelrahm mit Kartoffel Stampf
23,90

Flammkuchen

Elsässer Art

Rahm, Speck & Zwiebeln
11,90

Räucherlachs

Rahm, Räucherlachs, Spinat & Hollandaise
16,90

Ziegenkäse

Rahm, Preiselbeeren & Rucola
12,90

Kinder

Reibekuchen mit Apfelmus

7,90

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

8,90

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

8,90

Mayonnaise / Ketchup

1,00

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INCL. DER Z.ZT. GÜLTIGEN MEHRWERTSTEUER.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.



Empfehlung unseres Küchenchefs

Carpaccio vom hausgebeiztem Lachs

auf Reibekuchen, Senf-Dill Soße und Rucola
12,90€

Rosa gebratene Entenbrust

auf Orangensoße mit Rotkohl & Herzoginkartoffeln
26,90€

Knusprige Gänsebrust

mit Rotkohl & Klöße
29,90€

Wildgulasch

auf Spätzle mit Preiselbeerbirne
19,90€

Argentinisches Rumpsteak

mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter & Salat
33,90€

Dessert

Crème Brûlée

mit warmen Himbeeren
7,90€

Hausgemachtes Marzipan Parfait

mit Zimtpflaumen
7,90€

Weinempfehlung

Ghenos Primitivo di Manduria

Italien trocken
Beerige Frucht gepaart mit kräutiger Würze
0,2 Gl. 7,50€
0,75 Fl. 25,50€

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INCL. DER Z.ZT. GÜLTIGEN MEHRWERTSTEUER.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.