



PELIKAN

RESTAURANT

Speisekarte



Herzlich Willkommen

im Restaurant Pelikan

Hier trifft Leidenschaft für gutes Essen auf die besten Zutaten aus unserer Region.

Wir bieten unseren Gästen schmackhafte Steaks von erstklassigem Fleisch und die Highlights der norddeutschen Küche mit fangfrischem Fisch und Meeresfrüchten. Dazu gibt es knackige Salate und pffiffige Vorspeisen, die ein perfektes Menü bilden.

Erstklassiger Service und Speisen von höchster Qualität perfekt in Szene gesetzt sind unser Anspruch. Werfen Sie einen Blick in unser Restaurant und fühlen Sie sich bei uns zu Hause.

Wir im „Restaurant Pelikan“ legen stets Wert auf beste Zutaten aus der Region. Unser Küchenmeister kocht aus Leidenschaft und arbeitet seit Jahren mit regionalen Anbietern zusammen, sodass bei uns nur das Beste auf den Tisch kommt.

Die Erfahrungen unseres Küchenchefs in renommierten Hotels und Restaurants zeigen sich bei der Gestaltung unserer Menüs und bei der Anrichtung der Speisen. Das Auge isst schließlich mit. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



PELIKAN
RESTAURANT



Aus dem Suppentopf:

Französische Zwiebelsuppe
mit Croûtons
6,80 €

Tomaten Cremesuppe
mit Aceto - Balsamico
6,50 €

Waldpilzcremesuppe
mit Sahnehaube
6,90 €

*Vegetarisch,
vitaminreich
u. trotzdem leicht:*

Gebackener Käse
auf Zwiebel-Tomaten, Salatdekor
12,80 €

Vegetarischer Bratling
an frischem Salat
12,50 €

Kleinigkeiten

Kleiner Salat

des Hauses

7,80 €

Großer Salatteller

mit gebratenen Geflügelstreifen

17,90 €

„Pelikan-Teller“

Schweinemedallions mit frischen Pilzen,
Sauce Hollandaise an Salatkomposition

21,20 €

„Papen-Burger“

Saftiges Fleischpatty

mit Tomate und Speck

dazu Pommes Frites

18,00 €

Matjesfilet´s

auf Brot mit Salatbeilage

14,50 €





Fleisch Gerichte

Schlemmerpfanne „Pelikan“

Verschiedene Steaks auf Paprikagemüse,
dazu Bratkartoffeln u. Bernaise

27,90 €

Großes Schnitzel mit Pommes-Frites

und Salatteller

22,90 €

Geflügelroulade

auf mediterranem Gemüse,
Ofenkartoffeln und Salaten der Saison

24,00 €

Schweinefiletmedaillons auf Pilzrahmsauce,

Kroketten und Salat

26,90 €

„Piccata Milanese“

Filetmedaillons in Parmesan Eihülle paniert
auf Bandnudeln, Tomatensoße

22,50 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce,

Frisches Gemüse und Bratkartoffeln

31,80 €





Fisch

Ganze Scholle

in Nussbutter gebraten,
Salzkartoffeln und Salat

25,60 €

Gedämpfter Lachs

an frischem Gemüse,
Dijon-Senfsauce dazu
Salzkartoffeln

24,50 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken
dazu Salzkartoffeln

18,80 €

Dessert

Rote Grütze

mit Vanilleeis

7,80 €

Frische Früchte

mit Eis & Schokoladensoße

8,50 €





Getränkekarte

Kaffeespezialitäten



Tasse Kaffee 9	€ 3,40
Latte Macchiato 9	€ 4,20
Milchkaffee 9	€ 3,90
Cappuccino 9	€ 3,50
Glas Tee	€ 3,20
Espresso 9	€ 2,50
Doppelter Espresso 9	€ 3,50
Heiße Schokolade dark/white ohne Sahne	€ 3,90
Heiße Schokolade dark/white mit Sahne	€ 4,40



Softgetränke / Säfte

Coca-Cola/Zero 1,9,11	0,2 l	€ 2,70
Sprite	0,2 l	€ 2,70
Fanta	0,2 l	€ 2,70
Mezzo Mix 1,9,11	0,2 l	€ 2,70
Apfelschorle	0,25 l	€ 2,70
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,70
Orangensaft	0,2 l	€ 2,70
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€ 2,70



Lütts Landlust

Rhabarber	0,33 l	€ 3,80
Direktsaft-Schorle		
Johannisbeer	0,33 l	€ 3,80
Direktsaft-Schorle		

Mineral Wasser

Sprudel	0,25 l	€ 2,60
Medium	0,25 l	€ 2,60
Naturelle	0,25 l	€ 2,60
Flasche	0,7 l	€ 6,90

Weine

KESSLER ZINK



Weißweine

Grauer Burgunder Rheinhessen, trocken	Karaffe 0,25 l	€ 7,20	Flasche 0,75 l	€ 26,90
Weisser Burgunder Rheinhessen, halbtrocken		€ 6,20		€ 23,90



Roseweine

Portugieser Weißherbst Rheinhessen, lieblich	€ 5,90	€ 22,50
---	--------	---------

Rotweine

Merlot Rotwein Rheinhessen, trocken	€ 8,50	€ 27,90
Dornfelder Rotwein Rheinhessen, halbtrocken	€ 6,90	€ 25,90



Aperitif

Lillet Wildberry Lillet Blanc, Wildberry	0,2 l	€ 6,50
---	-------	--------



Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	0,2 l	€ 6,50
---	-------	--------



Sekt

Scavi & Ray Secco Italiano Frizzante	0,1 l	€ 4,90
---	-------	--------

Spirituosen

Biere

Biere vom Fass

Krombacher	0,4 l	€ 4,80
Krombacher Radler	0,4 l	€ 4,80

Flaschenbiere

Krombacher Weißbier naturtrüb oder alkoholfrei	0,5 l	€ 5,40
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	€ 3,40
Krombacher Radler alkoholfrei	0,33 l	€ 3,40
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	€ 3,90
Vitamalz	0,33 l	€ 3,60

Kurze

Berentzen Waldfrucht	2 cl	€ 2,00
Berentzen Korn	2 cl	€ 2,00
Femet Branca	2 cl	€ 2,60
Folts Kruiden	2 cl	€ 2,20
Jägermeister	2 cl	€ 2,40
Marsala	2 cl	€ 2,60
Ouzo / Ouzo Gold	2 cl	€ 2,50
Sambuca	2 cl	€ 2,70
Linie Aquavit	2 cl	€ 4,00
Jack Daniels	4 cl	€ 5,60
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,90
Bacardi Rum	2 cl	€ 2,50
Veterano	2 cl	€ 2,60
Chantré	2 cl	€ 2,00
Wodka	2 cl	€ 2,50



Als Longdrink+ € 3,00



Obstler

Grappa Le Diciotto	2 cl	€ 4,60
Lune Marzadro	2 cl	€ 4,50
Marille	2 cl	€ 4,70
Haselnuss	2 cl	€ 4,50
Williams Bime	2 cl	€ 4,50
Zwetschge	2 cl	€ 4,60
Wald-Himbeere	2 cl	€ 4,60





PELIKAN

RESTAURANT



Zusatzstoffe laut
ZZuIV, BGBI. Teil 1 Nr.8, S.230
Vom 05.02.1998 (§ 9)

- | | | | |
|-----------------------------|------------------|------------------------|-------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 5) geschwefelt | 9) koffeinhaltig | 13) gewachst |
| 2) mit Konservierungsstoff | 6) geschwärzt | 10) chininhaltig | 14) mit Taurin |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 7) mit Phosphat | 11) mit Süßungsmitteln | 15) mit Nitritpökelsatz |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 8) mit Milchweiß | | |

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergene fragen Sie bitte unser Personal.
Bei bekannten Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir passen unsere
Speisen gerne für Sie an.