

Herzlich willkommen in Leegebruch.

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant „Am Kleeschlag“ in Leegebruch zu begrüßen und Sie mit typischen Gerichten der deutschen Küche zu verwöhnen.

Unsere Einrichtung bietet ihnen Platz für Veranstaltungen jeglicher Art. Wie sie sehen, können wir dazu auch einen kleineren Raum abtrennen, so dass Sie ungestört ihr Jubiläum oder einen anderen Anlass begehen können. Auch unsere Terrasse können Sie bei Feiern oder als Freisitz an schönen Tagen nutzen.

Alle Hauptspeisen gibt es auch als Seniorenteller

Abschließend möchten wir noch auf den Schaukasten am Eingang zur Gaststätte hinweisen. Dort finden Sie eine Übersicht über die Veranstaltungen, die wir in den kommenden Wochen und Monaten anbieten.

Aber nun erst einmal herzlich willkommen. Wir wünschen Ihnen guten Appetit und freuen uns auf Ihre Anregungen und Hinweise.

Ihr/Euer Michael Beutler und Frank Elger



Unsere Öffnungszeiten Montag Ruhetag

Dienstag – Freitag
Samstag und Sonntag
Tel: 03304/250427

16.00 Uhr – 22.00 Uhr
11.00 Uhr – 22.00 Uhr
Funk: 0176/21624743

Veranstaltungen aller Art werden nach Absprache gerne auch außerhalb der Öffnungszeiten angenommen.

Alle Büfets auch außer Haus.

Vorspeisen

01 **Soljanka** ¹⁴
„russischer Art“ mit Toast

02 **Würzfleisch vom Schwein**
mit Käse ^{10,17} überbacken und Toast

Nur für die Kleinen

04 **Hähnchennuggets**
mit Pommes Frites Ketchup ¹ oder Majonaise ¹⁰

05 **Kleines Schnitzel**
mit Pommes Frites und Ketchup ¹

06 **Fischstäbchen**
mit Pommes Frites

Hauptgerichte

- 07 **Bauernfrühstück**
von drei Eiern mit Speck und Zwiebeln und Gewürzgurke ¹⁴
- 08 **Schweinefilet**
auf warmen Champignonsalat mit Kartoffelecken
- 09 **Wildgulasch**
mit Mischpilzen dazu Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und eine ½ Birne ¹⁴ gefüllt mit Preiselbeeren ¹
- 10 **Züricher Rahmgeschnetzeltes**
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce ¹⁰, Röstitaler
- 11 **Schlemmerplatte**
Scheinesteak, Putensteak, Rindersteak mit Kräuterbutter, Barbecuesauce ^{1,5,14}

In der Pfanne serviert

- 12 **Hubertuspfanne**
*Schweinerückenstreifen mit Champignon und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln*
- 13 **Kleeschlagpfanne**
*Putenstreifen mit Paprika und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln*
- 14 **Grillpfanne a la – Küchenchef**
*drei verschiedene Fleischmedaillons auf Gemüse
mit Käse ¹⁰ überbacken, dazu Bratkartoffeln*

Vegetarische Gerichte

- 15 **Spätzlepfanne**
mit frischem Gemüse und Sahnesauce^{1,10}
- 17 **Gebratenes Saisongemüse**
mit Gorgonzola ¹⁰ überbacken in der Pfanne serviert

Nudelgerichte

- 18 **Spätzlepfanne mit Filetspitzen**
mit Käse¹⁰ überbacken
- 20 **Bandnudeln**
Poulardenbruststreifen mit Champignonrahmsauce ¹⁰
- 21 **Nudelpfanne**
mit Filetspitzen, Brokkoli und Sahnesauce ¹⁰

Geflügelgerichte

- 22 **Putenbrustfilet**
mit Championrahmsauce ¹⁰
- 23 **Putenbrustfilet**
mit Ananas ^{1,14} und Käse ¹⁰ überbacken
- 24 **Putenbruststreifen**
in Curry - Ananassauce ^{1,10}

Alle Putengerichte werden mit Reis gereicht.

Fischgerichte

- 26 **Rotbarschfilet**
*in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln
dazu Kräutersahnesauce ¹⁰*
- 27 **Zanderfilet**
*auf der Haut kross gebraten, Petersilienkartoffeln
dazu Apfel-Meerrettichsauce ^{1,4}*
- 28 **Matjes**
nach Hausfrauenart¹⁰ mit Bratkartoffeln
- 29 **Zwei Bratheringe**
mit Bratkartoffeln
- 30 **Helgoländer Fischteller**
*drei verschiedene Fischfilets
mit Bratkartoffeln und Dillsauce^{1,10}*

Schnitzelgerichte

(aus dem Schweinerücken)

- 31 **Schnitzel „Wiener Art“**
Paniertes Schnitzel
- 32 **Schnitzel „Hamburger Art“**
Schnitzel mit Spiegelei und Speckbohnen
- 33 **Cordon Bleu**
Schnitzel mit Schinken¹⁸ und Käse¹⁰ gefüllt
- 34 **Schnitzel des Hauses**
Schnitzel mit Letschosauce
- 35 **Jägerschnitzel**
Schnitzel mit Champignonrahmsauce¹⁰

Rinderfilet

- 36 **Pfeffersteak Malaysia**
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce¹⁰
- 37 **Holzfüllersteak**
mit frischen Röstzwiebeln und Kräuterbutter

Als Beilage zu diesen Gerichten können Pommes Frites, Kroketten, Rösti-Ecken oder Bratkartoffeln gereicht werden.

Salate

- 39 **Kleiner**
gemischter Salat der Saison ^{6,10,14}
- 40 **Großer**
gemischter Salat der Saison ^{6,10,14}
- 41 **Cape Corse**
Salat der Saison mit Schafskäse oder Thunfisch ^{6,10,14}
- 42 **Salat Kleeschlag**
Salat der Saison mit Filetstreifen ^{6,10,14}

Desserts

- 43 **Hausgemachter Apfelstrudel**
warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ⁵ *oder*
eine Kugel Vanilleeis und Sahnehaube ^{1,10}
- 44 **In Bierteig gebackenes Eis**
mit Vanillesauce ⁵ *und Sahnehaube* ^{1,10}

Für den kleinen Hunger

- 46 **Currywurst**
mit Curry - Sauce ¹ und Toast
- 47 **Bockwurst**
mit Senf und Toast
- 48 **Boulette ¹⁷**
mit Senf und Toast
- 49 **Pommes Frites**
mit Ketchup ¹ oder Mayonnaise ¹
- 52 **Strammer Max**
mit Ei und Schwarzwälder - Schinken
- 53 **Toast Hawaii**
Toast mit Schinken ¹⁸ Ananas ¹⁴ und Käse überbacken
- 54 **Toast Kleeschlag**
*Toast mit Schweinefilet, Ananas, Ei
und Käse überbacken*