



Was liegt auf dem Tisch? Schreibe die Wörter auf den richtigen Platz!

Salat

Käse

Wasser

Kaffee

Suppe

Muffin

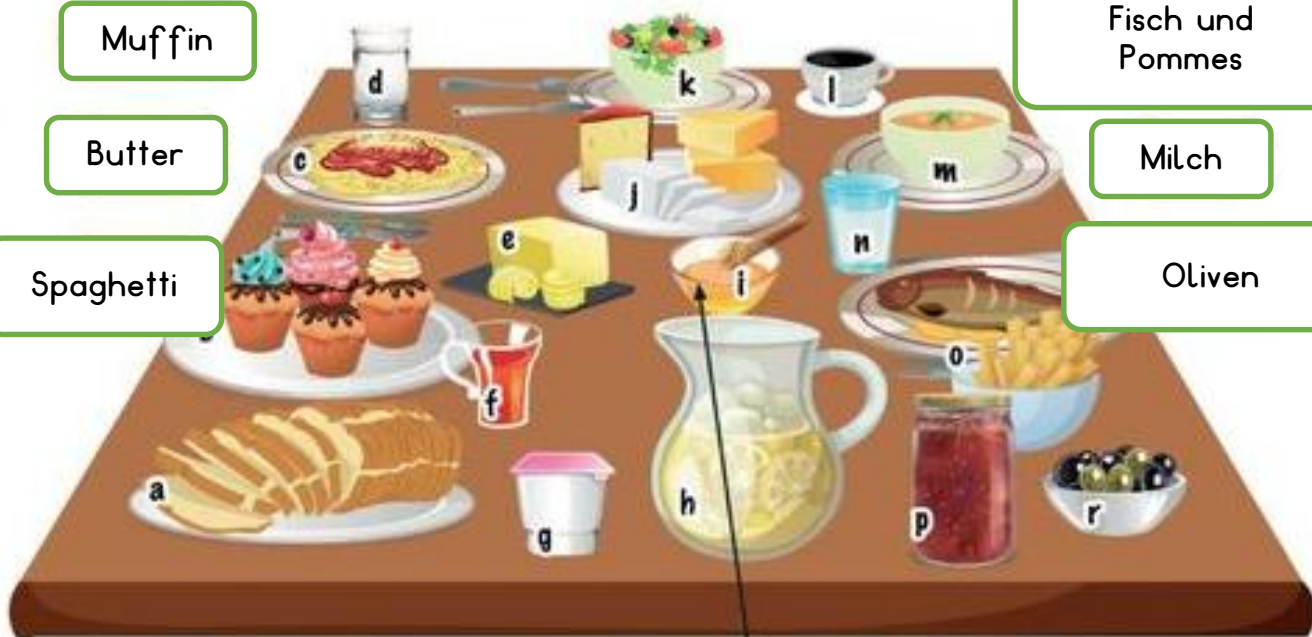
Fisch und
Pommes

Butter

Milch

Spaghetti

Olivens



Tee

Marmelade

Brot

Honig

Yoghurt

Limonade

a)		i)		r)	
b)		j)			
c)		k)			
d)		l)			
e)		m)			
f)		n)			
g)		o)			
h)		p)			

URLAUB MIT CINNAMON



S15
T2
L1



Du bist ein Restaurantbesitzer geworden. Denke dir einen Namen, ein Logo, eine Adresse und eine Speisekarte für dein Restaurant aus. Stell dir vor, dass ein Kunde kommt und der Kellner die Bestellung aufnimmt.

Name des
Restaurants: _____

Adresse: _____

Öffnungszeiten: _____

Logo



Einige Ideen – Speisekarte





Einige Ideen – Speisekarte

Aperitif's

100	Martini - bianco, dry, rosso.....	5 cl	3,30
101	Jakov - (Prošek) - Likörwein.....	5 cl	2,50
102	Portwein	5 cl	2,50
103	Amaretto - Mandellikör.....	5 cl	2,50

Kalte Vorspeisen

105	Krabben-Cocktail ^{A,B,C,G,I,1,2} mit feiner Cocktailsauce, Früchten, Toast und Butter		11,50
106	Geräucherter Lachs ^{A,D,G} mit Toast und Butter		11,50

Warme Vorspeisen

110	Gebackener Camembert ^{A,C,G} - (1 Stück) mit Preiselbeeren und Ananas, dazu Toast		6,90
111	Weinbergschnecken ^{A,G,N,1} in Knoblauchsauce, überbacken, dazu Toast		9,90
112	Scampi all' Aglio ^{A,B,G} in heißer Knoblauchsauce, dazu Toast		12,90
113	Frische ganze Champignons ^{A,C,G,I,1} mit Knoblauch, frischen Kräutern und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Toast		9,90

Frische hausgemachte Suppen

115	Ungarische Gulaschsuppe ^{A,4} hausgemacht, dazu Toast		6,90
116	Tomatencremesuppe ^{A,G} - hausgemacht aus frischen Tomaten mit Sahnehäubchen und Toast		4,90
117	Rindfleischsuppe ^A - hausgemacht mit Nudeln und Toast		4,90
118	Französische Zwiebelsuppe ^{A,G,1} - hausgemacht Zwiebelsuppe mit Käse überbacken		6,90

Selbstverständlich erhalten Sie alle Gerichte auch zum Mitnehmen.





Einige Ideen - Speisekarte

Burger Baukasten

Was kann man verwenden?

Burger Brötchen

Hamburger Brötchen
 Brioche Brötchen
 Brötchen mit Sesam
 Schwarze Brötchen
 Brotscheiben
 Toastie Brötchen
 Toast
 Waffeln
 Wraps
 Fladenbrot
 Tomate
 Low-Carb Eiweiß-Buns
 Kein Brötchen (Low-Carb)
 Diverse andere Brötchen
 Crossaint
 Donut
 Cronut

Gemüse

Gurke
 Tomate
 Rotkohl
 Salatblätter (z.B. Rucola,
 Blattsalat, Feldsalat)
 Paprika
 Rotkohl
 Zwiebeln
 Champignons
 Gewürzgurken
 Spinat
 Diverse Pilze
 Zucchini
 Avocado
 Aubergine
 Rote Beete
 Gemüse vom Grill

Patty

Frikadelle
 Klassischer Rinderpatty
 Klassischer Schweinepatty
 paniertes Käse wie z.B.
 Fetakäse
 Mozzarella
 Camembert
 Halloumi
 Hähnchenbrust
 panierte Hähnchenbrust
 Chicken Nuggets
 Veggie Patty
 Meeresfrüchte oder Fisch
 Patty aus Hülsenfrüchten
 Wagyu Burger
 Patty aus Pilzen
 Patty aus Gemüse
 Tofu

Soßen

Ketchup
 Mayonnaise
 Senf
 Knoblauchsoße
 Tzatziki
 Honig-Senf Soße
 Guacamole
 Erdnussbutter
 Currysoße
 Kräuterbutter
 Wasabi
 Tabasco
 Sriracha
 Käsesoße
 Hamburger Soße
 Burger Soße
 BBQ Soße

Sonstiges

Spiegel- oder Rührei
 Jalapenos
 Onion Rings
 Pommes
 Oliven
 Schinken
 Bacon
 Sucuk
 Oliven
 Panierte Calamaris
 Salami
 Röstzwiebeln
 karamellisierte Zwiebeln
 frisches Gemüse
 Gurken relish
 Trüffel

Beilagen

Kartoffel-Pommes
 Süßkartoffel Pommes
 Curly Frites
 Kartoffel Wedges
 Chips
 Gemüsepommes
 Onion Rings

Käse

Cheddar
 Mozzarella
 Gouda
 Schmelzkäse
 Emmentaler
 Harzer Käse
 uvm.



azafran



Einige Ideen – Speisekarte

Restaurant Borcelle
St. Martin Gänsemenü
11.11 – 30.11

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe
(Kürbis, Sahne, geröstete Kürbiskerne)
und
Frischer Feldsalat
(Feldsalat, Himbeervinaigrette, Ziegenkäse)

HAUPTGERICHTE

Knusprige Gänsekeule
(Gänsekeule, Apfelrotkohl, hausgemachte Semmelknödel)
oder
Vegetarische Alternative
(Butternusskürbis, Quinoa, Gemüse)

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel
oder
Panna Cotta mit Waldfrucht-Kompott

GETRÄNKE

Weißwein: Riesling oder Chardonnay
Rotwein: Pinot Noir oder Merlot
Softgetränke: Apfelsaft, Schorle, Cola und Limonade

Menü-Preis inkl. Getränke: 29,99 € pro person
Gänsekeule mit Beilagen (ohne Menü): 16,99 € pro person



SPEISEKARTE