

BUNTE KUH GmbH

Restaurant und Hotel seit 1996



Speisekarte

Herzlich Willkommen

in den ehemaligen Räumen und Fluren der BUNTEN KUH:
Bevor Sie sich den Speisen und Getränken widmen, noch einige Worte zu unserer Schank- und Speisewirtschaft. Oberstes Gebot für uns ist die Auswahl bester Qualitäten und die sorgfältige Verarbeitung zu schmackhaften und gepflegten Speisen. Sie werden diese Qualität selbst feststellen können.

Feste verschönern das Leben.

Wir tragen dazu bei, dass Ihre Feierlichkeit ein unvergessliches Erlebnis wird. Unser Restaurant und Festsaal bieten den idealen Rahmen für private sowie geschäftliche Anlässe mit bis zu 300 Personen.

Wir beraten Sie gern individuell. Sprechen Sie uns an.

Die BUNTE KUH ist eine Begegnungsstätte für Jung und Alt.
Einfach gesagt: Ein Treffpunkt netter Leute.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Team der
BUNTEN KUH

Großer Schlemmerbrunch

Jeden Sonntag von 10:00 Uhr - 14:00 Uhr ~ Pro Person 22,00€

Schlemmerbrunch & Sektempfang ~ Pro Person 23,90€

Für Ihre Gesellschaften, Empfänge und Feiern stehen wir Ihnen auch gerne außerhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten zur Verfügung!

Frisch aus dem Suppentopf

- Tomatencremesuppe 1,7,9 4,90€
mit frischen Kräutern und Sahnehaube
- Kartoffelcremesuppe 1,4,7,9 6,50€
mit Räucherlachs und Sahnehaube

Vorspeisen

- Bruschetta (2 Stück) 1,9,10 6,90€
Tomate-Basilikum-Olivenöl-Mischung auf Knoblauchbaguette
- Gemischter Antipasti-Teller 1,9,10 8,50€
- Gebratene Champignons 1,7,9,10 6,90€
mit Käse gratiniert, dazu warmes Knoblauchbaguette
- Blattspinat in Sahnesauce 1,7,9,10 6,90€
mit Käse gratiniert, dazu warmes Knoblauchbaguette
- Camembert (2 Stück) 1,7,9,10 8,50€
mit Preiselbeersauce, dazu warmes Knoblauchbaguette
- Mozzarella mit Tomaten 1,3,7,9,10 8,50€
mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing,
dazu warmes Knoblauchbaguette
- Rosen vom Räucherlachs 4,7 8,90€
Räucherlachs angerichtet auf Kartoffelröstis,
Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce



Salate

Kleiner gemischter Salatteller 7,9	4,20€
Salat „Caesar“ 1,3,7,9 Parmesankäse und Croutons auf Römersalat, dazu Caesar-Dressing - mit Putenbrust	9,90€ 12,90€
Salat „Nizza“ 1,3,7,9 Thunfisch, schwarze Oliven* und Ei auf buntem Salat	9,50€
Salat „Fetakäse“ 1,7,9,10 mit milden Peperoni, schwarzen Oliven* und Fetakäse auf buntem Salat	9,90€
Salat „Americano“ 1,7,9 gegrillte Putenbruststreifen auf buntem Salat	11,90€
Salat „Scampi“ 1,2,7,9 gegrillte Scampis auf buntem Salat	13,90€



Zu unseren großen Salaten reichen wir Ihnen warmes Knoblauchbaguette.

Für unsere Salate bieten wir Ihnen folgende Dressings zur Auswahl:

- Joghurt-Dressing
- Italian Dressing
- American Dressing
- Caesar-Dressing



Kartoffel-Variationen

Ofenkartoffel mit Sour Cream 4,79 10,50€
und Putenstreifen oder geräucherten Lachsstreifen

Ofenkartoffel „Champignon“ 7,9,10 10,90€
Ofenkartoffel mit Champignons gefüllt,
in Sahnesauce, mit Käse gratiniert

Ofenkartoffel „Pute“ 7,9,10 10,90€
Ofenkartoffel mit Pute und Buttermais gefüllt,
in Sahnesauce, mit Käse gratiniert

Mageres Sauerfleisch vom Nacken** 7,10 17,50€
mit würziger Remouladensauce und
knusprigen Bratkartoffeln

Rosa gebratenes Roastbeef 7,9,10 18,50€
mit würziger Remouladensauce, Gewürzgurke und
knusprigen Bratkartoffeln



Für unsere etwas kleineren Gäste

Nudeln 3,7,9 5,50€
in Tomaten- oder Sahnesauce

Kinder-Putensteak 1,7 7,50€
mit Steak Fries

Kinder-Putenschnitzel (paniert) 1,7 7,90€
mit Steak Fries

Pasta & Penne

- Penne „Gorgonzola“ ^{1,3,7,9} 10,50€
Tortiglioni in raffiniertes Gorgonzola-Kräutersauce
- Penne mit gegrillten Putenstreifen ^{1,3,7,9} 11,90€
in Sahnesauce, mit Käse gratiniert
- Penne mit geräucherten Lachsstreifen ^{1,3,4,7,9} 10,90€
in Sahnesauce
- Penne „Pikant“ ^{1,3,7,9} 11,50€
Penne in pikanter Tomaten-Sahnesauce mit
Putenstreifen und Paprika-Zwiebelgemüse
- Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet ^{1,3,7,9} 18,50€
serviert in Gorgonzola-Kräutersauce mit
gebratenen Penne in knuspriger Panade
- Gebratene Scampis ^{1,2,3,7,9,10} 17,50€
auf Penne in Tomaten-Sahnesauce mit Käse gratiniert

DRUCK
PUNKT
COLMSEE



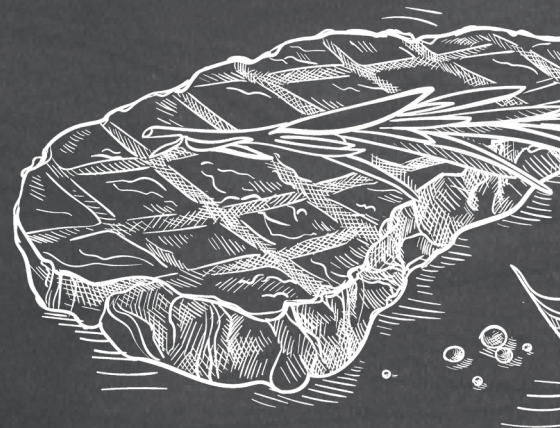
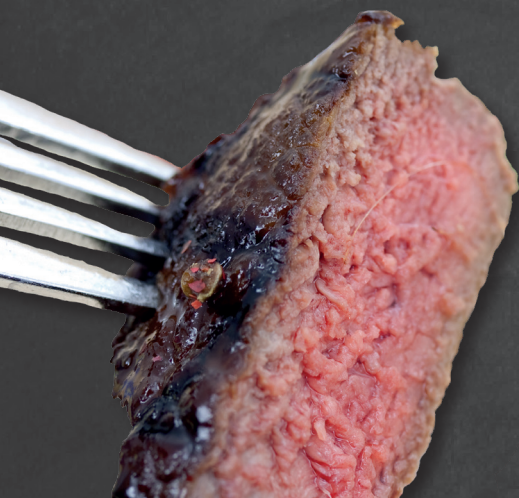


Vom Grill und aus der Pfanne

- Quesadilla „Pute“** 1,79,10 10,50€
gefüllt mit geräucherter Pute, frischer Paprika,
milden Peperoni und geschmolzenem Käse, dazu Sour Cream
- Spare Ribs** 7,9,10 17,50€
auf dem Lavastein gegrillt, eingelegt in Honig-Rotwein-Marinade,
dazu hausgemachte BBQ-Sauce und Steak Fries
- Grill-Spieß „Barbeque“** 1,79,10 18,90€
mit Honig bestrichener Fleischspieß von Rind, Schwein und Pute,
dazu hausgemachte BBQ-Sauce, Knoblauchbaguette und Bratkartoffeln
- „New York Country-Teller“** 1,79,10 18,90€
Spare Ribs, gegrillter Bacon, Puten- und Schweinemedallions,
dazu hausgemachte BBQ-Sauce, Knoblauchbaguette und Steak Fries
- Filetpfanne vom Schwein** 1,79 17,50€
in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroketten
- Jägerschnitzel** 1,79 16,50€
mit Pilzrahmsauce und Steak Fries
- Paniertes Putenschnitzel** 1,79 15,90€
mit Steak Fries, BBQ-Sauce und gemischtem Salatteller

Vom Grill und aus der Pfanne

- Lady-Steak (180g)** 1,79 19,50€
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und warmes Knoblauchbaguette
- Herren-Steak (220g)** 1,79,10 22,50€
Rumpsteak mit Champignon-Zwiebelgemüse gratiniert, Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und warmes Knoblauchbaguette
- Pfeffersteak (220g)** 1,79 22,50€
Rumpsteak in raffiniertes Pfefferrahmsauce, dazu Blattspinat und Kartoffelkroketten
- Grillteller** 1,79 18,90€
saftig Gegrilltes von Rind, Schwein und Pute, dazu Bratkartoffeln und warmes Knoblauchbaguette
- Medaillons vom Schweinefilet** 1,79 17,90€
dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und warmes Knoblauchbaguette
- Putensteak** 1,79 15,50€
dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und warmes Knoblauchbaguette
- Putensteak „Hawaii“** 1,79,10 15,90€
mit Ananas und Käse gratiniert, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und warmes Knoblauchbaguette



Fisch

Tintenfischringe ^{1,7,9,13}

paniert und knusprig gebacken, serviert mit Knoblauchsauce und einem Knoblauchbaguette

12,50€

Gebratenes Lachsfilet ^{3,4,7,9}

auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller

18,50€

Zanderfilet ^{4,7,9,10}

goldbraun gebraten, serviert in Dijon-Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und ein gemischter Salatteller

18,50€

„Brandungsteller“ ^{4,7,9,10}

Zanderfilet und Lachssteak in Zitronenbutter gebraten, serviert in einer Crevetten-Dijon-Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und ein gemischter Salatteller

18,90€

Scampi-Pfanne ^{1,2,4,9}

Scampis gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter mit Paprikastreifen, Cherrytomaten und Zwiebeln, dazu warmes Knoblauchbaguette

18,90€



Unsere Platten für Zwei

Feinschmeckerplatte 1,79	39,90€
Spare Ribs, Saftiges von Rind, Schwein und Pute, hausgemachte BBQ- und Pfefferrahmsauce, warmes Knoblauchbaguette, gebratene Champignons sowie zwei Kartoffelbeilagen nach Wahl	
Gourmetplatte 7,9,10	42,50€
Medaillons von Rind, Schwein und Pute, Putenschnitzel, gegrillter Bacon, gratinierte Champignons, hausgemachte BBQ- und Pfefferrahmsauce, zwei gemischte Salatteller sowie zwei Kartoffelbeilagen nach Wahl	
Fischplatte 2,4,7,9,10,13	43,50€
gebratenes Zander- und Lachsfilet, dazu panierte Tintenfischringe, in Knoblauchbutter gebratene Scampis, Tagesgemüse, hausgemachte Dill-Rahm- und Dijon-Senfsauce, zwei gemischte Salatteller sowie zwei Kartoffelbeilagen nach Wahl	

Auf Wunsch sind auch Platten für bis zu vier Personen möglich!

Beilagen

Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream 7,9	3,50€
Portion Bratkartoffeln (mit Speck) 9	3,50€
Portion Steak Fries 7	3,50€
Portion Tagesgemüse 9	3,90€
warmes Knoblauchbaguette (2 Stück) 1,7,9	3,00€
Portion Petersilienkartoffeln	3,00€
Portion Kartoffelkroketten 7	3,00€
Portion Fetakäse 7	2,50€
extra Sauce 7,9	1,00€
extra Dip 7,9	1,00€
extra Dressing 7,9	1,00€

Unsere Desserts

Schokoladen-Soufflé 1,7 mit flüssiger Füllung, dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne	5,50€
Cap Denmark 7 drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce	4,50€
Eis und Heiß 7 Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	4,50€
Warmer Apfelstrudel 1,7 mit Vanilleeis und Sahne	4,50€
Omas Pannkoken 1,7 Eierpfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis, heißen Zimt- oder Rumkirschen und Sahne	5,50€
Eine Kugel Eis 7 Vanille, Erdbeer oder Schokolade	1,50€
extra Schoko- oder Karamellsauce 7	1,00€
Portion Sahne 7	0,50€



Fassbiere

König Pilsener 1	0,3L	3,10€
	0,5L	4,50€
König Rotbier 1	0,3L	3,10€
	0,5L	4,50€
Benediktiner 1	0,3L	3,10€
	0,5L	4,50€
Alsterwasser 1	0,3L	3,00€
	0,5L	4,20€

Flaschenbiere

Desperados	0,33L	3,50€
Sommersby Apple	0,33L	3,90€
Sommersby Rhabarber	0,33L	3,90€
Sommersby Blackberry	0,33L	3,90€



Alkoholfreie Flaschenbiere

Malzbier 1	0,33L	2,80€
König Pilsener 1	0,33L	2,90€
Benediktiner 1	0,5L	4,30€



Offene Weißweine

Pinot Grigio (trocken)	0,25L 0,5L	4,20€ 8,00€
Chardonnay (trocken)	0,25L 0,5L	4,70€ 8,90€
Riesling (trocken)	0,25L 0,5L	4,60€ 8,80€
Weißweinschorle	0,25L 0,5L	3,90€ 7,40€
Roséwein (trocken)	0,25L 0,5L	4,40€ 8,60€

Offene Rotweine

Merlot (trocken) ¹⁴	0,25L 0,5L	4,60€ 8,50€
Cabernet Sauvignon (trocken) ¹⁴	0,25L 0,5L	4,70€ 9,20€
Primitivo (trocken) ¹⁴	0,25L 0,5L	4,90€ 9,60€
Dornfelder (halbtrocken) ¹⁴	0,25L 0,5L	4,60€ 9,10€

Sekt & Prosecco

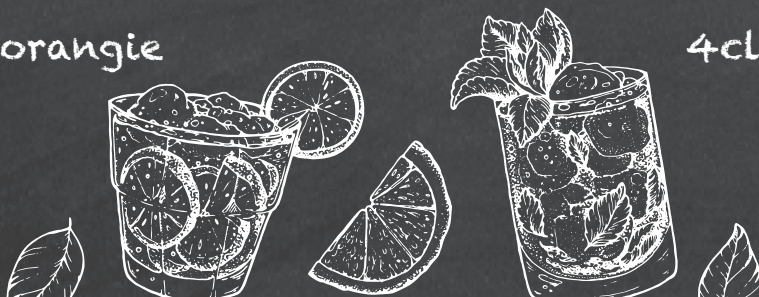
Sekt & Prosecco	0,1l	2,90€
Sekt & Prosecco auf Eis	0,2l	3,50€
Aperol Spritz	0,25l	6,00€
Hugo	0,25l	6,00€

Weinbrand & Cognac

Veterano Osborne, Metaxa, Asbach Uralt, Chantré	2cl	3,00€
Rémy Martin, Hennessy	2cl	3,40€

Whisky

Jim Beam, Johnny Walker, Ballantines, Paddy	4cl	4,10€
Canadian Club, Jack Daniel's	4cl	4,50€
Glenfiddich, Jack Daniel's Single Barrel	4cl	6,50€
Dimple, Chivas Regal	4cl	6,40€
Glenmorangie	4cl	7,40€





Aperitifs

Sandeman Sherry (dry, medium)	4cl	3,90€
Martini (Bianco, Dry, Rosso, D'oro)	4cl	4,10€

Longdrinks

Whisky/Cola, Bacardi/Cola, Gin Tonic	4cl	7,50€
Havana 3 Jahre/Cola	4cl	7,50€
Havana 7 Jahre/Cola	4cl	8,90€
Absolut Vodka Lemon	4cl	7,50€
Absolut Vodka Energy	4cl	8,90€

Flaschen

Ballantines & Coca Cola	1L	75,00€
Jack Daniel's & Coca Cola	1L	85,00€
Havana Club 3 Jahre & Coca Cola	1L	75,00€
Absolut Vodka & Saft	1L	75,00€

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit,
Hardenberg Korn, Roter Genever,
Ouzo, Helbing Kümmel 2cl 2,00€

Jubiläums Aquavit, Jägermeister,
Absolut Vodka, Tequila Weiß,
Tequila Braun, Sambuca 2cl 2,60€

Absolut Vodka, Gordon Gin,
Pernod, Havana Club 3 Jahre 4cl 3,90€

Liköre & Kräuter

Amarula, Amaretto, Grand Manier 2cl 2,90€

Baileys 7, Licor 43 4cl 3,90€

Underberg, Fernet (Branca, Menta) 2cl 2,20€

Ramazzotti, Averna (auf Eis) 4cl 4,30€



Shooters

B52 (Kahlua, Baileys, Rum 73%) 7 4cl 4,50€

Orgasmus (Sambuca, Baileys) 7 2cl 2,50€

Saurer 2cl 2,00€

Obstbrände

Himbeergeist, Williams Birne,
Kirschwasser

2cl

2,90€



Grappa

Grappa di Chardonnay

2cl

2,90€

Grappa Marzadro

2cl

4,20€



DRUCK
PUNKT COLMSEE



Softgetränke

Bonaga, Coca Cola ^{1,2},
Coca Cola Light ¹, Fanta ², Sprite,
Apfelschorle, Spezi ^{1,2}

0,2l

2,80€

0,4l

3,90€

Schweppes, Ginger Ale,
Bitter Lemon ³, Tonic Water

0,2l

2,80€

Gerolsteiner (classic, still)

0,25l

2,80€

0,75l

6,50€

Fruchtsäfte & Nektar

Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Tomatensaft, Maracuja, Cranberry, Pfirsich, Kirsch, Banane	0,2L	2,80€
Fruchtsaftschorle	0,4L	3,90€

Heiße Getränke

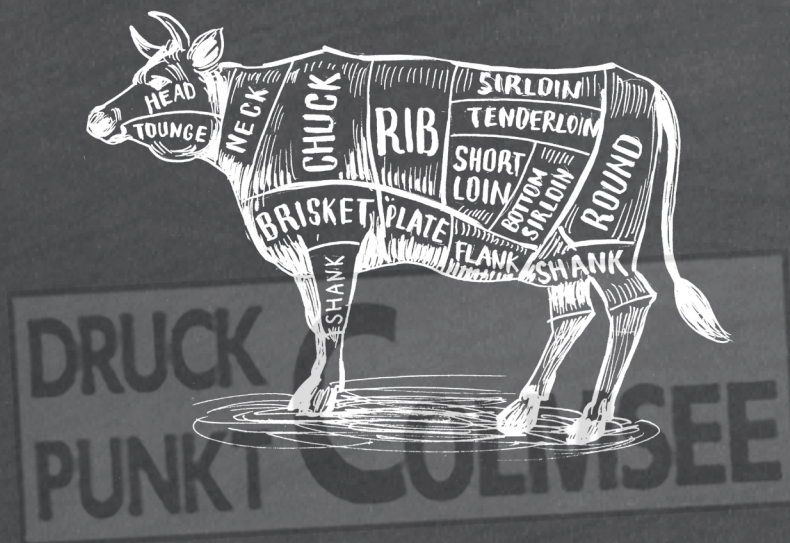
Tasse Kaffee		2,10€
Becher Kaffee		2,50€
Espresso		2,10€
Doppelter Espresso		3,40€
Cappuccino 7		2,90€
Milchkaffee/Latte Macchiato 7		3,50€
Shot (Karamell, Vanille, Haselnuss) 5		0,50€
Heiße Schokolade mit Sahne 7		2,50€
Eilles Tee (diverse Sorten)		2,00€





Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- 1 - glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl)
- 2 - Krebstiere
- 3 - Eier
- 4 - Fisch
- 5 - Erdnüsse
- 6 - Sojabohnen
- 7 - Milch
- 8 - Schalenfrüchte
- 9 - Sellerie
- 10 - Senf
- 11 - Sesamsamen
- 12 - Lupine
- 13 - Weichtiere
- 14 - Schwefeldioxid und Sulfite
- * - gefärbt
- ** - Konservierungsstoff Natriumnitrit



Müller Straße 6-8 • 24663 Musterstadt
info@bunte-kuh.de
www.bunte-kuh.de