

# Restaurant



# Ziegelbusch

Inhaber: Karl-Heinz Kirsch  
Kranichsteiner Straße 183  
64289 Darmstadt  
Telefon: 06151-9671044

Sehr verehrter Gast,  
Herzlich Willkommen im Restaurant „Ziegelbusch“.  
Erlauben Sie uns heute Ihren Gaumen zu verwöhnen.  
Wir sind stets bemüht aus Küche und Keller beste Leistung  
zu erbringen und jeden unserer Gäste zufrieden zu stellen.

Ihr Ziegelbusch-Team

### ***Biere vom Fass***

**Euro**

21	Braustüb'1 Spezial Export	0,4 l	3,50
23	Braustüb'1 Pilsener	0,3 l	3,00
24	Braustüb'1 Pilsener	0,4 l	3,50
25	Braustüb'1 Märzen dunkel	0,3 l	3,00
26	Braustüb'1 Märzen dunkel	0,4 l	3,50
28	Radler	0,4 l	3,50

### ***Flaschenbiere***

20	Braustüb'1 Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,80
30	Braustüb'1 Weißbier Hefe hell	0,5 l	3,80
31	Braustüb'1 Weißbier Hefe dunkel	0,5 l	3,80
32	Braustüb'1 Weißbier Kristallklar	0,5 l	3,80
33	Braustüb'1 Alkoholfrei	0,33 l	3,00

### ***Apfelwein***

34	Apfelwein	0,25 l	2,00
35	Apfelwein Süß/ Sauer gespritzt	0,25 l	2,00
36	Apfelwein Süß/ Sauer gespritzt	0,5 l	3,80
38	Weinschorle rot	0,2 l	4,00
39	Weinschorle weiß	0,2 l	4,00

### ***Aperitifs***

40	Sandemann Sherry	5 cl	3,60
42	Campari Orange (1)	5 cl	5,60
43	Campari Soda (1)	5 cl	5,60
47	Cynar	5 cl	5,40
51	Glas Prosecco	10 cl	4,00

### *Alkoholfreie Getränke*

**Euro**

61	Cola/ Fanta/ Sprite (1,3,9)	0,3 l	3,00
62	Cola/ Fanta/ Sprite (1,3,9)	0,4 l	3,50
72	Apfelsaftschorle	0,4 l	3,50
64	Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,40
65	stilles Mineralwasser	0,5 l	3,50
66	Mineralwasser	0,75 l	4,00
68	Schweppes Bitter Lemon (10)	0,2 l	2,80
54	Orangensaft	0,2 l	3,00
55	Johannisbeersaft	0,2 l	3,00
56	Traubensaft	0,2 l	3,00

### *Warme Getränke*

80	Glas Tee		2,30
81	Kännchen Tee		4,50
82	Tasse Kaffee		2,30
83	Kännchen Kaffee		4,50
84	Tasse Kaffee Hag		2,30
85	Kännchen Kaffee Hag		4,50
89	Espresso		2,30
90	Cappuccino		3,30
91	Latte Macchiato		3,30
86	Tasse Schokolade		3,80
87	Tasse Glühwein		4,00

## ***Spirituosen***

**Euro**

102	Obstler	2 cl	2,20
104	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50
105	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
106	Linie Aquavit	2 cl	2,50
107	Barcardi	2 cl	3,00
109	Wodka Moskovskaya	2 cl	2,50
110	Mirabelle	2 cl	2,50
111	Zwetschgenwasser	2 cl	2,50
112	Himbeergeist	2 cl	2,50
113	Kirschwasser	2 cl	2,50
114	Williams Christ	2 cl	2,50
115	Grappa	2 cl	2,50

## ***Weinbrand Cognac***

210	Asbach Uralt	2 cl	2,80
213	Remy Martin	2 cl	4,40

## ***Whisky***

214	Jim Beam	4 cl	6,00
215	Jack Daniels	4 cl	6,00

## ***Liköre***

221	Bailey´s	2 cl	2,70
223	Eierlikör	2 cl	2,70

## ***Bitter***

119	Ramazzotti	2 cl	2,50
120	Fernet Branca	2 cl	2,50
121	Underberg	2 cl	2,50
122	Jägermeister	2 cl	2,50

## *Vorspeisen*

**Euro**

310	½ Dutzend Weinbergschnecken mit Butter „Cafe de Paris“ und Toast	11,00
314	Zart geräucherter Lachs mit Preiselbeermeerrettich, Butter und Toast	10,50
316	geräuchertes Forellenfilet mit Crème-Fraîche, Kräutern, Butter und Toast	10,50
317	Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln	11,00
318	Hor's Oeuvres-Teller „Ziegelbusch“ mit geräuchertem Lachs, Schwarzwälder Schinken geräucherte Forelle, Shrimpsalat, Butter und Toast	14,50

## *Suppen*

**Euro**

300	Consomme „Celestine“ mit Pfannenkuchenstreifen	4,00
301	Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln	4,00
303	Französische Zwiebelsuppe (1) mit Käsecroutons überbacken	4,50
305	Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert	4,00

### *Für unsere kleinen Gäste*

**Euro**

340	Rotkäppchen Pommes frites mit Ketchup	3,50
341	Spaghetti Bolognese	6,80
342	„Käpt'n Flint“ Fischstäbchen mit Pommes frites	7,50
343	Putensteak mit Rahmsauce und Pommes frites	8,50
344	„Fix und Foxi“ Schnitzel mit Pommes frites	8,50

### *Schweinefleisch*

350	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	13,00
351	Jägerschnitzel (4) mit Pommes frites und Salat	13,50
352	Schweinerückensteak „Zigeuner Art“ (1,2,4) mit Pommes frites und Salat	15,00
353	Schwaben Teller (4) Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	16,50
354	Schweinelendchen „Bombay“ (2,4) in Curryrahm mit Früchten, gebackene Banane, Reis und Salat	16,50
355	Schweinelendchen (1,2) paniert, mit Käse überbacken, grüne Sahnenukeln und Salat	17,50

## ***Kalbfleisch***

**Euro**

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 360 | Wiener Schnitzel<br>mit Pommes frites und Salat                 | 18,50 |
| 362 | Cordon Bleu (1,2)<br>mit Käse, Schinken Pommes frites und Salat | 18,80 |

## ***Rindfleisch***

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 380 | Zwiebelrostbraten (4)<br>mit Pommes frites und Salat                                     | 19,80 |
| 381 | Rumpsteak mit Kräuterbutter<br>mit Pommes frites und Salat                               | 19,80 |
| 382 | Rumpsteak „Madagaskar“ (2,4)<br>mit grünen Pfefferkörnern, Pommes frites und Speckbohnen | 19,80 |

## ***Fisch***

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 390 | Gebackenes Seelachsfilet<br>mit Remouladensauce und Kartoffelsalat    | 12,00 |
| 391 | Gebackenes Schollenfilet<br>mit Remouladensauce und Kartoffelsalat    | 14,50 |
| 393 | Gebratenes Zanderfilet<br>mit Kräuterkruste, Salzkartoffeln und Salat | 19,80 |



### ***Toast***

**Euro**

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 320 | Hawaii Toast (4,7)<br>mit Schinken und Käse überbacken | 9,80 |
|-----|--|------|

### ***Für Nudelfans***

- |     |                              |       |
|-----|------------------------------|-------|
| 326 | Spaghetti Bolognese          | 11,00 |
| 327 | Spaghetti mit Meeresfrüchten | 12,00 |

### ***Für den kleinen Hunger***

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 333 | Schweizer Wurstsalat<br>mit Käse, Butter und Brot              | 8,80 |
| 335 | Bauernbratwurst<br>mit Kartoffelsalat                          | 8,50 |
| 336 | gebackener Camembert<br>mit Preiselbeerbirne, Butter und Toast | 8,50 |
| 337 | Sülzteller (2)<br>mit Bratkartoffeln und Zwiebeln              | 9,50 |

## ***Gut Bürgerlich***

**Euro**

400	Rahmhackbraten mit Zwiebeln und Kartoffelsalat	11,00
403	gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsahne, Salzkartoffeln und Salat	17,50
404	Holzfäller Steak mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Salat	14,80
405	Grill Teller kleine Frikadelle, Schweinelende, Schweinenackensteak, Putensteak, Spiegelei, Speck, Pommes frites und Salat	18,50
363	Putensteak mit Champignonrahmsauce, Spiegelei, Salzkartoffel und Salat	15,50

## *Salat*

**Euro**

410	Gemischter Salatteller	3,80
412	Italienischer Salat mit Schinken, Käse, Ei, Thunfisch, Oliven und Toast	11,00
413	Chef Salat (1,4) mit gebratenen Putenstreifen, Sonnenblumenkernen, Joghurtdressing und Toast	11,00

## *Vegetarisch*

416	panierte, gebackene Champignons mit Remouladensauce	9,80
417	Omelette „Ziegelbusch“ Bauernomelette mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat	11,50
418	Gemüseteller Saisongemüse mit Salzkartoffeln	11,50
419	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln	11,50

## *Schnitzel „Premiere“*

1501	Schnitzel „Wiener Art“	Zitrone
1502	Schnitzel „Maître d’Hotel“	Pfefferrahmsauce
1503	Schnitzel „Waliser Art“	Schinken, gebr. Champignos, überbacken
1504	Schnitzel „Hawaii“	Ananas, Schinken, überbacken
1505	Schnitzel „Kochkäs“	Odenwälder Kochkäse
1507	Schnitzel „Ziegelbusch“	Zwiebelsauce
1508	Schnitzel „Bolognese“	Ragout à la Bolognese, überbacken
1509	Schnitzel „Odenwald“	Champignons, Speck, Zwiebeln
1510	Schnitzel „Zigeuner Art“	Paprika, Pilze, grüner Pfeffer
1511	Schnitzel „Holstein“	Spiegelei, Speck

dazu:

Pommes frites, Röstinchen, Kroketten oder Nudeln

& Beilagensalat

**13,50 €**

## *Dessert*

**Euro**

425	gemischtes Eis (1)	3,60
426	gemischtes Eis mit Sahne (1)	4,40
429	Vanilleeis mit heißen Himbeeren (1)	6,50
422	Bananen Split (1)	6,80
423	Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör (1)	6,80
424	Freundschaftsbecher (1) für zwei Personen mit Überraschung	12,00

### Zusatzstoffe:

1 → mit Farbstoff

3 → mit Antioxidationsmittel

6 → geschwärzt

8 → mit Milcheiweiß

10 → chininhaltig

12 → enthält Phenylalaninquelle

2 → mit Konservierungsstoffen

4 → mit Geschmacksverstärker

7 → mit Phospat

9 → koffeinhaltig

11 → mit Süßungsmittel

## *Weinkarte*

**Euro je Schoppen**

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 76 | <b>Schwarzriesling</b> , halbtrocken,<br>granatrot, samtig, Württemberg        | 4,80 |
| 77 | <b>Lemberger</b> , trocken,<br>dunkelrot, feiner Duft, säurearm, Württemberg   | 4,80 |
| 78 | <b>Merlot</b> , trocken,<br>dunkelrot, kräftig, schwarze Beeren, Pfalz         | 4,80 |
| 92 | <b>Alter Notar Riesling</b> , trocken,<br>feiner Duft, leicht, Württemberg     | 4,80 |
| 94 | <b>Grauer Burgunder</b> , trocken,<br>feine Frucht, elegant, Pfalz             | 4,80 |
| 95 | <b>Chardonnay</b> , trocken,<br>cremig-nussig, gelbe Früchte, Pfalz            | 4,80 |
| 96 | <b>Weißburgunder</b> , trocken,<br>kraftvoll, zartes Birnenaroma, Pfalz        | 4,80 |
| 97 | <b>Pinot Meunier Rose</b> , lieblich,<br>fruchtig, duftig, Württemberg         | 4,80 |
| 98 | <b>Spätburgunder Weißherbst</b> , trocken,<br>lachsrot, reif und beerig, Pfalz | 4,80 |