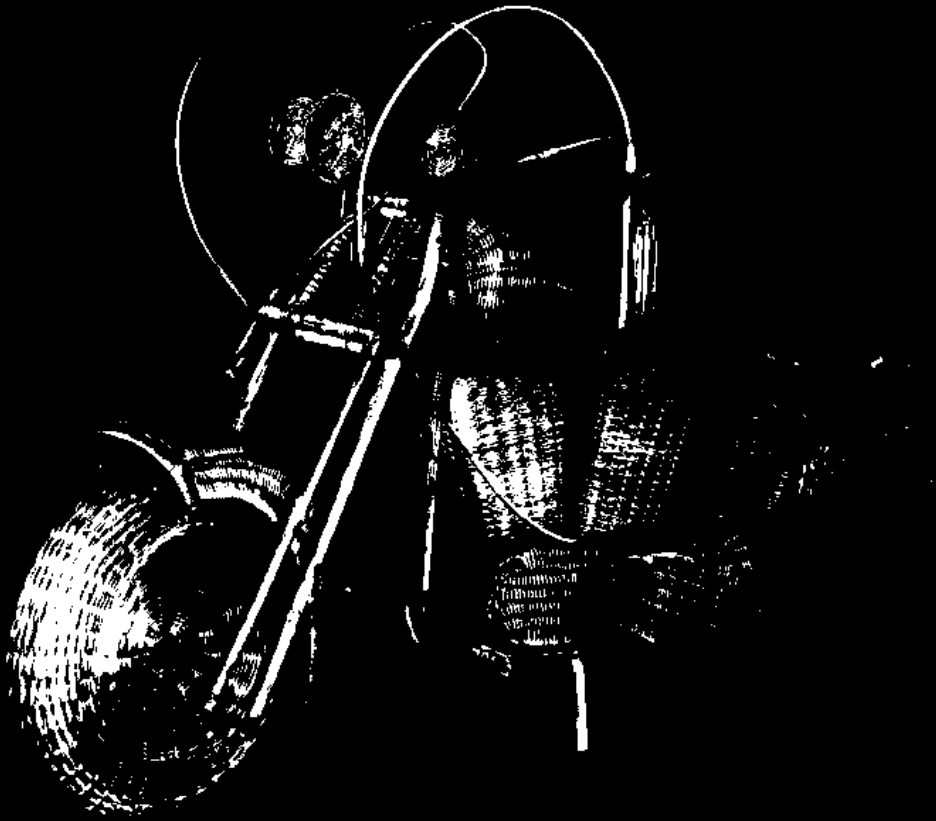


# Speisekarte Daytona



Information über Allergenen: fragen Sie den Bedienung

## Kaffee und warme Getränke

Tee	€ 1,75
Kaffee <sup>(9)</sup>	€ 1,75
koffeinfreier Kaffee	€ 1,75
Milchkaffee <sup>(9)</sup>	€ 2,50
Cappuccino <sup>(9)</sup>	€ 2,50
Espresso <sup>(9)</sup>	€ 2,25
Irish Coffee <sup>(8,9)</sup> starker Kaffee mit Irish Whiskey und Schlagsahne	€ 5,75
Brazilian Coffee <sup>(8,9)</sup> starker Kaffee mit Tia Maria, gelbe Grand Marnier und Schlagsahne	€ 5,75
French Coffee starker Kaffee mit rote Grand Marnier und Schlagsahne	€ 5,75
Heiße Schokolade	€ 2,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,25
Warme Milch	€ 1,75

## Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Cola 0,3L <sup>(1,3,9)</sup>	€ 2,20
Cola Zero 0,3L <sup>(1,3,9,12)</sup>	€ 2,20
Fanta 0,3 L <sup>(1,3)</sup>	€ 2,20
Sprite 0,3L	€ 2,20
Tonic 0,3L <sup>(10)</sup>	€ 2,20
Bitter Lemon 0,3L <sup>(10)</sup>	€ 2,20
Wasser ohne Kohlensäure 0,5L	€ 1,50
Wasser mit Kohlensäure 0,5L	€ 1,50
Eistee 0,3L <sup>(3)</sup>	€ 2,20
Orangensaft 0,3L	€ 2,20
Apfelsaft 0,3L	€ 2,20
Apfelschorle 0,3L	€ 2,20

- 1) Farbstoff
- 3) Antioxidantien
- 9) Koffein
- 10) Chinin
- 12) Phenylalaninquelle



## Alkoholische Getränke

### Vom Fass

Warsteiner 0,2L	€ 1,50
Warsteiner 0,3L	€ 2,20
Warsteiner 0,4L	€ 2,90
Warsteiner 0,5L	€ 3,60
Pauwel Kwak 0,3L	€ 3,60

### Flaschenbiere

Bitburger 0,33L	€ 2,00
Warsteiner Radler 0,33L	€ 2,10
Warsteiner alkoholfrei herb 0,33L	€ 2,10
Duvel 0,33L	€ 3,50
Westmalle Brün (aus Antwerpen) 0,33L	€ 3,50
Westmalle Triple (aus Antwerpen) 0,33L	€ 3,50
Leffe blond (Belgisches Weißbier) 0,33L	€ 3,50
Leffe brün (Belgisches dunkles Klosterbier) 0,33L	€ 3,50
Kriek (Belgisches Kirschbier) 0,25L	€ 3,50
König Ludwig Weißbier 0,5L	€ 3,50
König Ludwig Weißbier Dunkel 0,5L	€ 3,50
König Ludwig alkoholfrei 0,5L (Weißbier)	€ 3,50
La Chouffe blond 0,3L	€ 3,50
La Chouffe brün 0,3L	€ 3,50
Jupiler 0,25L	€ 2,50
Hoegaarden Rosébier 0,25L	€ 2,50
Chimay blauw 0,33L	€ 3,50
Chimay Triple 0,33L	€ 3,50



## Weine

Roter Hauswein	€ 3,00
Weißer Hauswein (süß und trocken)	€ 3,00
Rosé	€ 3,00
Villa Viola Bardolino 0,75L (Italienischer Rotwein)	€ 17,50
Chateau La Rose Tour Blanche 0,75L (Bordeaux rouge)	€ 17,50
Les Termes Pays DOC 0,75L (Merlot Rotwein, Frankreich)	€ 17,50
Dornfelder 0,75L (halbtrockener Deutscher Rotwein)	€ 12,50
Dornfelder 0,75L (trockener Deutscher Rotwein)	€ 12,50

## Spirituosen

Das Schwarze Motorrad (Lakritze Daytona) 0,02L	€ 3,00
Weißer Portwein	€ 3,00
Roter Portwein	€ 3,00
Martini weiß	€ 3,00
Rum (Barcardi oder Captain Morgan) 0,02L	€ 2,10
Bessenjenever (Jenever mit Beerensaft) 0,02L	€ 2,10
Gin 0,02L	€ 2,10
Jenever 0,02L	€ 2,10
Berenburg 0,02L	€ 2,10
Pasoa 0,02L	€ 2,10
Jägermeister 0,02L	€ 2,10
Safari 0,02L	€ 2,10
Sambuca 0,02L	€ 2,10
Tequila 0,02L	€ 2,10
verschiedene Mixgetränke	v.a. € 3,50
Französischer Cognac 0,02L	€ 3,50
verschiedene Sorten Whiskey	v.a. € 2,10



## Likör

Amaretto 0,04L	€ 4,25
Baileys 0,04L	€ 4,25
Cointreau 0,04L	€ 4,25
Grand Marnier (rot und gelb) 0,04L	€ 4,25
Tia Maria 0,04L	€ 4,25
Licor 43 0,04L	€ 4,25

## Snacks

Portion Pommes Frites	€ 2,50
Niederländische Kroket <sup>(1,4)</sup>	€ 2,00
Niederländische Frikandel <sup>(3,4)</sup>	€ 2,00
Niederländische Frikandel Spezial	€ 2,50
Hamburger <sup>(3,4)</sup>	€ 2,00
Bamischeibe (Nudel)	€ 2,00
Portion niederländische Bitterballen <sup>(1,4)</sup> (16 Stück)	€ 6,00
Portion niederländische Häppchen <sup>(1,3,4)</sup> (16 Stück)	€ 6,00
Portion Vlammetjes <sup>(6 Stück)</sup>	€ 4,50
Portion Kaastengels <sup>(6 Stück)</sup>	€ 4,00
Chips	€ 1,00
Portion Käse	€ 4,00
Käse und Wurstplatte	€ 5,00
Portion Mayonaise, Senf oder Ketchup	€ 0,25
Portion Erdnussoße	€ 0,50

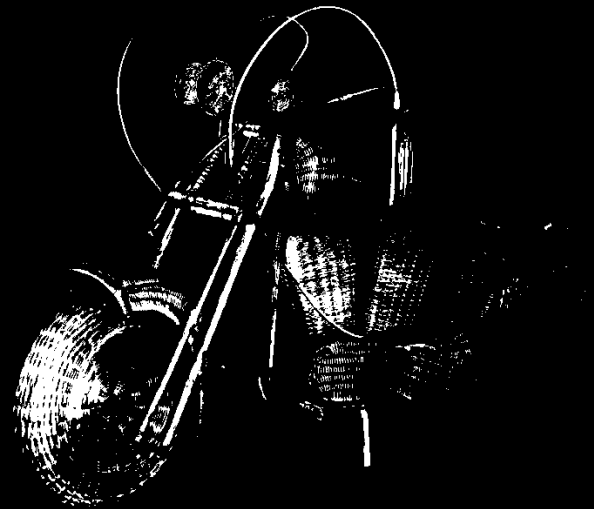
- 1) Farbstoff
- 3) Antioxidantien
- 4) Geschmacksverstärker



## Mittagsimbiss

Brötchen mit Käse, Salami oder Schinken <sup>(2,3,4)</sup>	€ 2,50
Brötchen mit Niederländischer Frikandel <sup>(3,4)</sup>	€ 3,00
Brötchen mit Hamburger <sup>(3,4)</sup>	€ 3,50
Brötchen mit Niederländischer Krokett <sup>(1,4)</sup>	€ 3,00
Strammer Max <sup>(4,8)</sup>	€ 6,50
Omelett Daytona <sup>(4,8)</sup>	€ 6,50
Toasti mit Käse und Schinken <sup>(2,3,4)</sup>	€ 3,00
Schnitzel <sup>(160 gr.)</sup> mit Pommes Frites und Salat	€ 9,00
Hühnerbrustfilet <sup>(160 gr.)</sup> mit Pommes Frites und Salat	€ 9,00
Portion Mayonaise, Senf oder Ketchup	€ 0,25
Portion Erdnusssoße	€ 0,50

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsmittel
- 3) Antioxidantien
- 4) Geschmacksverstärker
- 8) Milcheiweiß



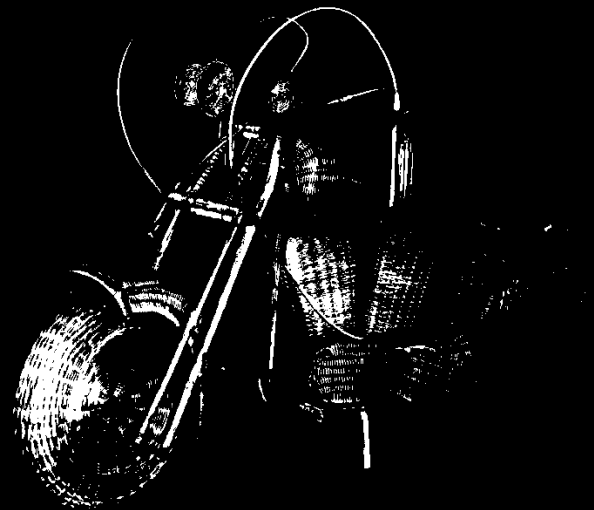
## Vorspeisen

Baguette mit Kräuterbutter <sup>(4,8)</sup>	€ 4,50
Geräucherter Lachs mit Brot und Butter <sup>(4,8)</sup>	€ 7,50
Rindercarpaccio mit Pinienkernen und geriebenem Käse <sup>(8)</sup>	€ 7,50
Portion Dim Sum <sup>(4,8)</sup> Garnelen frittiert mit Soße	€ 4,00

## Suppen

Gulaschsuppe <sup>(1,2,4)</sup>	€ 3,00
Tomatencremesuppe <sup>(1,2,4)</sup>	€ 3,00
Rindfleischsuppe	€ 3,00
Hühnersuppe	€ 3,00

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsmittel
- 3) Antioxidantien
- 4) Geschmacksverstärker
- 8) Milcheiweiß



## Hauptgerichte

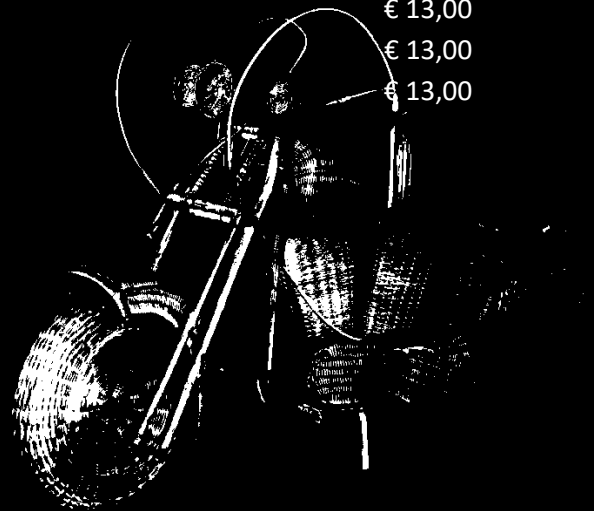
### Fleischgerichte

paniertes Schweineschnitzel (220gr.)	€ 12,50
paniertes Schweineschnitzel (300gr.)	€ 15,00
<i>Jägersoße oder Zigeunersoße</i>	€ 1,00
paniertes Schweineschnitzel Daytona (300gr.) mit Jägersoße und zwei Spiegeleier	€ 17,50
Hamburger Daytona (2x180gr.)	€ 15,00
Hähnchenbrustfilet	€ 12,00
Hascheefleisch	€ 12,00
Rindergoulash mit Reis und Salat	€ 12,50
Schweinefleisch mit Erdnussoße mit Reis und Salat	€ 12,50
Schweinelende mit Champignon-rahmsoße	€ 17,50
Rumpsteak	€ 17,50
marinierte Spareribs (+/-450 gr.)	€ 17,50
Pulled beef	€ 22,50
<i>Mit Lauch und Erdbeercreme</i>	
T-Bonesteak	€ 26,00

### Fischgerichte

Fisch Medaillons	€ 15,00
<i>Pangasius mit Lachs und Kliesche mit wild Lachs</i>	
tranchierter Räucherlachs (125 gr.)	€ 11,00
tranchierter Räucherlachs (2x 125 gr.)	€ 16,00
große Garnelen	€ 13,00
Zungenfilet	€ 13,00
Forelle	€ 13,00

*Fisch- und Fleischgerichte werden mit Pommes und Salat serviert*





## Italienische Gerichte

vegetarische Lasagne <sup>(4,8)</sup>	€ 10,00
Lasagne Bolognese <sup>(4,8)</sup>	€ 10,00
Pizza Margaritha <sup>(2,3,8)</sup>	€ 6,50
Pizza Mozzarella <sup>(2,3,8)</sup>	€ 7,50
Pizza Hawaii <sup>(2,3,8)</sup>	€ 7,50

## Salate

Hühnchensalat <sup>(4)</sup>	€ 9,00
Lachssalat <sup>(4)</sup>	€ 9,00
Garnelensalat <sup>(4)</sup>	€ 10,00
Vegetarischer Salat <sup>(4)</sup>	€ 8,50

## Kreativ tafeln vorab reservieren

Live Cooking, grillen auf einem Speckstein <sup>(min. 6 pers.)</sup>	€ 21,00 p.p.
5 Stücke Fleisch, Gewürze, Pommes, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ananas, verschiedene Salate, Baguette, Kräuterbutter und Soßen	

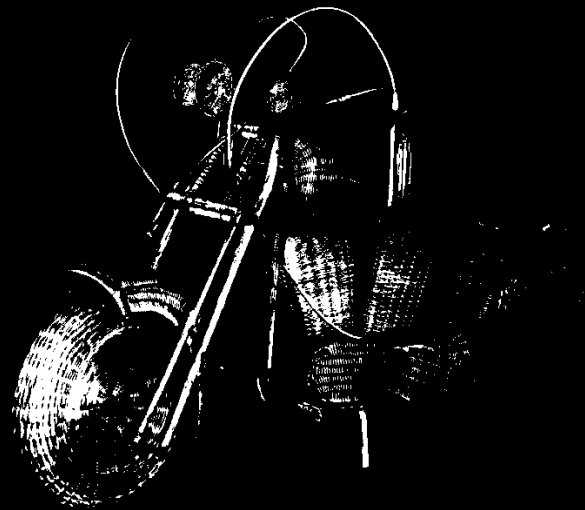
## Tisch BBQ <sup>(2-5 pers. und vorab reservieren)</sup>

Vier verschiedene Sorten Fleisch, verschiedene Salate, Baguette, Kräuterbutter und diverse Soßen	€ 22,00 p.p.
--	--------------

## BBQ im Hotelgarten <sup>(min. 6 pers. und vorab reservieren)</sup>

Vier verschiedene Sorten Fleisch, verschiedene Salate, Baguette, Kräuterbutter und diverse Soßen	€ 22,00 p.p.
--	--------------

- 2) Konservierungsmittel
- 3) Antioxidantien
- 4) Geschmacksverstärker
- 8) Milcheiweiß



## Dessertkarte

Bayerische Creme mit Soße und Schlagsahne <sup>(4,8)</sup>	€ 3,50
Dame Blanche <sup>(8)</sup> Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne	€ 5,50
Sommer Coupe <sup>(8)</sup> Vanilleeis mit Früchte und Schlagsahne	€ 5,50
Coupe Daytona <sup>(8)</sup> Vanilleeis, Stracciatellaeis mit Überraschungslikör und Schlagsahne	€ 5,50
Coupe Caramel <sup>(8)</sup> Caramel Eis, Vanille Eis, Caramelsoße, Nüsse und Schlagsahne	€ 5,50
Orange Eis <sup>(8)</sup> Gefüllte Orange mit Orange Eis	€ 5,50
Die Stelvio <sup>(8)</sup> Mini Viennetta, Spaghetti-eis und ein Chokocup mit Baileys und Sahne	€ 5,50

4) Geschmacksverstärker

8) Milcheiweiß

