



Platzhirsch Restaurant

Getränke & Speisekarte 2024



SPEISEKARTE



FOLGT UNS AUF INSTAGRAM

Restaurant Platzhirsch
Rote Schleuse 4
21335 Lüneburg
TEL.: 04131-791500

Tischreservierung: www.platzhirsch-lg.de

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

5.90€

Tomaten mit Mozzarella

Tomatoes with mozzarella

7.90€

Bruschetta

7.90€

Pizzabrot mit Knoblauchdip

Pizza bread with garlic dip

8.90€

**mit Käse überbacken + 1.00€*

**gratinated with cheese + 1.00€*

Salate

Salat Rote Schleuse

Mit Hähnchenbruststreifen und Croutons – Salad, chicken breast, croutons

12.90€

Salat Tonno

Mit Thunfisch und Zwiebeln – Salad, tuna and onions

12.90€

alle Salate mit hausgemachtem Dressing

Für unsere kleinen Gäste

Penne mit Tomatensauce

Pasta for Kids with tomato sauce

6.90€

Kinderschnitzel mit Pommes

Schnitzel for Kids with fries

9.90€

Schnitzel in knuspriger Panade und mehr...*

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes oder Salat

Schnitzel with lemon and fries or salad

15.90€

Schweineschnitzel Wiener Art mit hausgemachten
Bratkartoffeln

Schnitzel with lemon and fried potatoes

16.90€

Schweineschnitzel Jäger Art mit Pommes oder Salat

Schnitzel with mushroom cream sauce

17.90€

Schweineschnitzel Jäger Art mit hausgemachten
Bratkartoffeln

Schnitzel with mushroom cream sauce and fried potatoes

18.90€

***Unser komplettes Fleischsortiment beziehen wir regional von
der Landschlachtereie Pröhl aus Melbeck
„Qualität und Frische nach alter Handwerkstradition“**

Hauptspeisen

Hähnchenbrust mit Bandnudeln

Paprika, Champignons, Zwiebeln - Peppers, mushrooms, onions

16.90€

Badischer Wurstsalat

dünn geschnittene Wurst, Zwiebeln, Essiggurken, Käsestreifen mit hausgemachten Bratkartoffeln

sausage salad – thinly sliced pork sausage, onion, pickles and cheese strips with fried potatoes

14.90€

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Tarte flambée with bacon and onions

12.90€

Flammkuchen Mediterran

mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Feta - with aubergine, courgette, peppers, feta

12.90€

Currywurst mit Pommes oder Bratkartoffeln

Curry sausage with fries or fried potatoes

9.90€ / 12,90€

Sauerfleisch – in Sülze, mit Remoulade und hausgemachten Bratkartoffeln

Vinegar marinated meat – lean meat in jelly, with fried potatoes, remoulade

14.90€

Pasta

Penne Carbonara

Specksahnesauce – cream sauce with ham

13.50€

Penne all` Arrabbiata

Tomatensauce, Peperoncini scharf und Knoblauch – tomato sauce, peperoncini “hot”, garlic

12.50€

Penne con Spinaci

Sahnesauce, Spinat, Gorgonzola – cream, spinach, gorgonzola, scalloped

13.90€

Tagliatelle Verdura

Tomatensauce, mediterranes Gemüse – tomato sauce, mediterranean vegetables

14.90€

Tagliatelle Paradiso

Lachsstreifen, Garnelen in Hummersahnesauce – Salmon strips, prawns in lobster cream sauce

16.90€

Pizza aus dem Steinofen (32cm/ 26cm)

Margherita

Mit Tomatensauce – tomato sauce

11.40€ / 9.90€

Funghi

Mit frischen Champignons – fresh mushrooms

11.90€ / 10.40€

Salami

Mit Salami – salami

12.40€ / 10.90€

Prosciutto

Mit Schinken – ham

12.40€ / 10.90€

Diavola (scharf!)

Mit Salami, Jalapenos scharf!, Zwiebeln – salami, jalapenos hot!, onions

13.10€ / 11.60€

Tonno

Mit Thunfisch und Zwiebeln – tuna and onions

12.90€ / 11.40€

Hawaii

Mit Schinken und Ananas – ham and pineapple

12.90€ / 11.40€

Pazza

Mit Salami, Zwiebeln, Champignons, Kapern – salami, onions, capers

13.60€ / 12.10€

Capricciosa

Mit Schinken, Champignons, Artischo. – ham, mushrooms, artichokes

13.70€ / 12.20€

Vegetariana

Mit Brokkoli, Spinat, Champignons, Artischocken, Knoblauch – broccoli, spinach, corn, mushrooms, artichokes, garlic

14.10€ / 12.60€

Quattro Stagioni

Mit Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Oliven – ham, salami, mushrooms, pepper, olives

13.90€ / 12.40€

Rote Schleuse

Mit Schinken, Sardellen, Kapern, Tomaten, Basilikum – ham, anchovies, capers, tomatoes, basil

14.50€ / 13.00€

Gambas

Mit Garnelen, Knoblauch und Zwiebeln – shrimps, garlic and onions

14.90€ / 13.40€

Spinacci

Mit Spinat und Gorgonzola – spinach and gorgonzola

13.90€ / 12.40€

Schwarzwald

Mit Schwarzwälder Schinken, Parmesan, Rucola – gammon, parmesan, rucola

14.90€ / 13.40€

Rucola

Mit Parmesan und Rucola – parmesan and rucola

14.10€ / 12.60€

**extra Beläge:*

1€: Ananas, Artischocken, Brokkoli, Champignons, Kapern, Oliven, Paprika, Jalapenos, Rucola, Spinat, Tomaten, Zwiebeln

1.50€: ger. Mozzarella, Feta, Parmesan, Gorgonzola, Salami, Schinken, Thunfisch

2€: Garnelen, Sardellen

Dessert

Apfelstrudel, Kugel Vanilleeis, Sahne

Apple strudel with a scoop of ice cream

7.50€

Schokoladenküchlein, Kugel Vanilleeis, Sahne

Chocolate soufflé with a scoop of ice cream

7.50€



Heißgetränke

Tasse frisch gemahlener Kaffee

2.80€

Tee (Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte, Pfefferminz,
Rooibos, Kamille)

2.80€

Cappuccino

3.30€

Milchkaffee

Cafè au lait

3.90€

Latte Macchiato

4.10€

Espresso

2.40€

Espresso doppelt

4€

Espresso Macchiato

3€

Heißer Kakao

Hot chocolate

3.20€

Heiße Kakao mit Baileys und Sahne

Hot chocolate with baileys and cream

5.50€

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0.25

Still, Medium

2.60€

Mineralwasser 0.75

Still, Medium

6.10€

Softgetränke 0.2

Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Zitronenlimo, Apfelschorle

2.70€

Softgetränke 0.4

Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Zitronenlimo, Apfelschorle

3.90€

Saft-Schorle 0.2 / 0.4

Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber

2.80€ / 4.70€

Säfte 0.2 / 0.4

Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja, Johannisbeer, Rhabarber

2.90€ / 4.80€

Malzbier 0.33

3.20€

Fassbier

Witterer 0.3/ 0.4/ 0.5

3.30€/ 4.20€/ 5€

Stackmann`s Dunkel 0.3/ 0.4/ 0.5

3.30€/ 4.20€/ 5€

Weihenstephan Weizenbier hell 0.3/ 0.5

3.40€/ 5.10€

Radler 0.3/ 0.4/ 0.5

3.30€/ 4.20€/ 5€

Flaschenbier

Beck`s 0.33

3.20€

Rothaus Tannenzäpfle/ Zäpfle alkoholfrei 0.33

3.20€

Radler alkoholfrei 0.33

Non-alcoholic

3.20€

Weizenbier 0.5

dunkel, kristall

5.10€

Erdinger Weizen alkoholfrei 0.5

5.10€

Spirituosen 2cl

Korn	2.20€
Ouzo	3.00€
Grappa	3.00€
Wodka	3.00€
Malteser	3.00€
Whiskey	3.00€
Jägermeister	3.00€
Rum	3.00€
Heidegeist	3.00€

Besonderes aus dem Schwarzwald 2cl

Schwarzwaldteufel 51%	3.30€
Schwarzwaldhexe 32%	3.30€
Schwarzwälder Kirschcreme 17%	3.30€
Schwarzwälder Honigschnäpsle 35%	3.30€
Schwarzwälder Himbeergeist 40%	3.30€
Schwarzwälder Himbeerlikör 20%	3.30€
Schwarzwälder Haselnusslikör 20%	3.30€
Schwarzwälder Haselnussbrand 35%	3.30€
Schwarzwälder Obstler 38%	3.30€
Schwarzwälder Williams 40%	3.30€
Schwarzwälder Kirschwasser 40%	3.30€
Schwarzwälder Mirabell 40%	3.30€

Aperitif 4cl

Baileys on the Rocks	4.50€
Martini Bianco	4.50€
Averna/ Ramazotti	4.50€

Longdrinks 0.3

Korn-Cola	5.90€
Whiskey-Cola	5.90€
Bacardi Spiced-Cola	5.90€
Rum-Cola	5.90€
Jägermeister-Cola	5.90€
Campari-Osft	5.90€
Wodka-Osft	5.90€



Platzhirsch
Restaurant



Offene Qualitätsweine 0.2*

Müller-Thurgau

Trocken – dry

4.50€

Weißer Burgunder

Trocken oder feinherb – dry or tart

4.90€

Rosé

Trocken – dry

4.90€

Spätburgunder Rotwein

Trocken oder feinherb – dry or tart

5.30€

Montepulciano d`Abruzzo

Trocken – dry

4.90€

Sangiovese Toscana

Trocken – dry

4.90€

Weinschorle 0.3

Weinschorle weiss 4.00€

Weinschorle rot 4.50€

Bitter Aperitif 0.2

Aperol Spritz

5.90€

Prosecco 0.2

La Ronca

Trocken – dry

4.90€

Flaschenweine*

Müller-Thurgau 1.0

Trocken – dry

18.50€

Weißer Burgunder 1.0

Trocken oder feinherb – dry or tart

23€

Rosé 1.0

Trocken – dry

21€

Spätburgunder Rotwein 1.0

Trocken oder feinherb – dry or tart

23€

Montepulciano d`Abruzzo 0.75

Trocken – dry

19€

Sangiovese Toscana 0.75

Trocken – dry

19€

***Unser Weinsortiment beziehen wir vom badischen Weingut Briem aus Ihringen-Wasenweiler**