



JOHN BENTON

RESTAURANT

**AUSZUG AUS UNSERER UMFANGREICHEN SPEISEKARTE.
HABEN SIE NICHT DAS PASSENDE GEFUNDEN?
FRAGEN SIE NACH UNSERER HAUPTKARTE.**

– SUPPEN & KLEINIGKEITEN –

- | | | |
|----|---|----------------|
| 2 | ZWIEBELSUPPE PROVENCE
<i>mit Weißwein und den typischen Kräutern der Provence verfeinert und würzigem Käse im Ofen überbacken.</i> | € 7,50 |
| 3 | JOHN BENTON'S POT
<i>Pikant und rassig, mit viel drin... Paprika, Chilli, rote Bohnen, Rindfleisch, Speck und grüne Pfefferkörner – herzhaft und kräftig.</i> | € 7,50 |
| 5 | BRATKARTOFFELN
<i>mit Speck, zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke</i> | € 13,90 |
| 38 | FOLIENKARTOFFEL
<i>mit Sauerrahm und Knoblauchbaguette</i> | € 6,70 |

– SALATE –

CHEF-SALAT

frischer Salat mit Tomaten, einem halben gekochten Ei, Schinken und Käsestreifen, darüber JB-Dressing. Serviert mit knusprigem Knoblauchbaguette.

- | | | |
|----|---------------------------|----------------|
| 73 | DIE KLEINE PORTION | € 8,90 |
| 74 | DIE GROSSE PORTION | € 12,90 |

AMERICAN SALAT

eine frische Salatkomposition mit saftig gebratener Putenbrust, Shrimps und krossen Speckscheiben, darüber JB-Dressing. Serviert mit knusprigem Knoblauchbaguette.

- | | | |
|----|---------------------------|----------------|
| 75 | DIE KLEINE PORTION | € 12,80 |
| 76 | DIE GROSSE PORTION | € 16,60 |

– FISCH –

- | | | |
|----|--|------------------------------------|
| 4 | MATJES „HAUSFRAUENART“
<i>Zwei zarte Matjesfilets in leichter Dillsauce mit Äpfeln, Senfgurken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln.
Auf Wunsch Bratkartoffeln statt Salzkartoffeln</i> | € 14,10

zzgl. € 1,00 |
| 49 | ZANDERFILETS
<i>in der Pfanne mit Zitronenbutter zubereitet, dazu Petersilienkartoffeln, Butterkarotten und Brokkoligemüse mit Sauce Hollandaise.</i> | € 20,70 |
| 52 | BREMER PANNFISCH
<i>mit Senfsauce, Rahmspinat und Bratkartoffeln.</i> | € 21,50 |

– FLEISCH –

- | | | |
|----|---|----------------|
| 8 | MEDAILLON „TOSCAN“
<i>zwei Schweinemedallions mit Champignons á la crème, serviert mit Kartoffelkroketten.</i> | € 18,10 |
| 9 | SALISBURY-STEAK
<i>Rindfleisch, frisch gehackt mit pikanter Sauce und Pommes frites.</i> | € 15,90 |
| 39 | PUTENGESCHNETZELTES JB
<i>mit Champignonrahmsauce, Rösti und einem Salatteller</i> | € 20,40 |
| 40 | „JOHN BENTON“ STEAK
<i>ein zartes Rumpsteak mit JB-Kräuter-Steaksauce, dazu servieren wir Ihnen Pommes frites und einen knackig frischen Salat.</i> | € 27,10 |
| 41 | PEPPERS
<i>ein herzhaftes Hüftsteak in einer rassig-scharfen Sauce mit grünen Bohnen, grünem Madagaskar-Pfeffer, verfeinert mit Cognac.
Dazu Kroketten.</i> | € 21,30 |
| 44 | John Benton Burger
<i>Black Angus Beef (Rohgewicht ca. 180g), Salat, Gewürzgurken, Tomaten, Käse und Burgersauce, im rustikalen Brötchen.
Dazu Pommes frites.</i> | € 18,80 |
| | Mayo oder Ketchup | € 0,50 |

– NACHSPEISEN –

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 12 | GEMISCHTES EIS
<i>Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne^M</i> | € 7,10 |
| 16 | ERDBEERBECHER (nur von Mai bis August)
<i>Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne^M</i> | € 8,90 |
| 92 | „BREMER ROTE GRÜTZE“
<i>ein buntes Beerenvergnügen mit einer Kugel Vanilleeis.</i> | € 5,90 |
| 96 | WALNUTS
<i>Walnuss- und Schokoladeneis mit Karamellsauce überzogen, dazu Krokantsplittern und Schlagsahne^M</i> | € 8,50 |
| 111 | EISKAFFEE mit Sahne ^M ODER 112 EISSCHOKOLADE mit Sahne ^M | € 6,40 |

– KUCHEN –

Unsere aktuelle Kuchenauswahl erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

- | | |
|----------------------------|---------------|
| PORTION SCHLAGSAHNE | € 1,00 |
|----------------------------|---------------|



JOHN BENTON

RESTAURANT

– BIER VOM FASS –

203	BECK'S ^G	0,40 l	€ 5,60
218	BECK'S UNFILTERED ^G	0,50 l	€ 6,50
117	KRÄUSEN ^G	0,40 l	€ 5,80
204	ALSTERWASSER ^G	0,40 l	€ 5,60
212	FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER ^G	0,50 l	€ 6,50
222	FRANZISKANER KELLERBIER ^G	0,50 l	€ 6,50
214	LÖWENBRÄU DUNKEL ^G	0,50 l	€ 6,50

– FLASCHENBIER –

205	BECK'S ^G	0,33 l	€ 4,60
221	BECK'S GOLD ^G	0,33 l	€ 4,60
220	BECK'S GREEN LEMON ^G	0,33 l	€ 4,60
208	BECK'S BLUE ALKOHOLFREI ^G	0,33 l	€ 4,60
226	FRANZISKANER ALKOHOLFREI BLUTORANGE ^G	0,33 l	€ 4,90
227	FRANZISKANER ALKOHOLFREI ZITRONE ^G	0,33 l	€ 4,90
211	FRANZISKANER KRISTALLWEIZEN ^G	0,50 l	€ 6,50
217	FRANZISKANER DUNKEL ^G	0,50 l	€ 6,50
219	FRANZISKANER ALKOHOLFREI ^G	0,50 l	€ 6,50
206	CORONA ^G	0,335 l	€ 5,40
210	BERLINER WEISSE GRÜN ^G	0,33 l	€ 4,60
229	BERLINER WEISSE ROT ^G	0,33 l	€ 4,60
207	VITAMALZ ¹	0,33 l	€ 4,60

– HEISSE GETRÄNKE –

101	TASSE FILTERKAFFEE.....	€ 3,90
104	CAPPUCCINO ^M	€ 3,90
105	MILCHKAFFEE ^M	€ 4,60
113	LATTE MACCHIATO.....	€ 4,90
	mit Schuß (Karamell, Vanille oder Haselnuss) zzgl. € 1,50	
109	TRINKSCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE ^M	€ 4,90

– ALKOHOLFREIE GETRÄNKE –

500	COCA-COLA ^{1,11}	0,30 l	€ 3,90
550		0,50 l	€ 5,60
507	COCA-COLA ZERO ^{1,11}	0,30 l	€ 3,90
557		0,50 l	€ 5,60
502	FANTA ^{1,3,11}	0,30 l	€ 3,90
552		0,50 l	€ 5,60
503	SPRITE ¹¹	0,30 l	€ 3,90
553		0,50 l	€ 5,60
504	SPEZI ^{1,3,11}	0,30 l	€ 3,90
554		0,50 l	€ 5,60
515	BIONADE HOLUNDER.....	0,33 l Fl.	€ 4,30
510	VILSA MEDIUM.....	0,25 l Fl.	€ 3,80
531	BITTER LEMON ^{1,3,7}	0,20 l	€ 3,60
516	KIBA.....	0,40 l	€ 5,60
518	MARACUJANEKTAR.....	0,20 l	€ 3,70
520	APFELSAFT.....	0,20 l	€ 3,70
521	APFELSCHORLE.....	0,20 l	€ 3,70
555		0,40 l	€ 5,60
522	ORANGENSAFT.....	0,20 l	€ 3,70
526	RHABARBERSCHORLE.....	0,20 l	€ 3,70
527		0,40 l	€ 5,60
541	JOHANNISBEERSCHORLE.....	0,20 l	€ 3,70
542		0,40 l	€ 5,60
567	LEITUNGSWASSER.....	0,20 l	€ 1,00

– SPECIALS & WEINE –

433	APEROL SPRITZ ^S	0,20 l	€ 8,10
413	SOMERSBY Apple Cider oder Blackberry.....	0,33 l	€ 5,60
400	SAUVIGNON BLANC „AM MEER“ QBA ^S	0,20 l	€ 7,50
	Weingut Hörner, Pfalz – trocken – opulente Frucht, intensive Geschmack.		
402	PINOT GRIGIO „RAGAZZO NO.1“ DOC ^S	0,20 l	€ 7,50
	Castelnuovo, Venetien – trocken – leicht und frisch.		
403	CHARDONNAY ^S	0,20 l	€ 7,50
	de Gras, Chile – trocken – voll und üppig, exotische Fruchtaromen.		
409	SPÄTBURGUNDER ROSÉ ^S	0,20 l	€ 7,50
	Weingut J. Knöll, Pfalz – feinherb – viel Beerenfrucht, feine Restsüße.		
405	DORNFELDER Q.B.A ^S	0,20 l	€ 7,30
	Weingut Pfaffmann, Pfalz – halbtrocken – brombeerfruchtig, zarte Süße.		
407	CABERNET SAUVIGNON ^S	0,20 l	€ 7,50
	de Gras, Chile – trocken – intensiv, dunkle Beeren, feine Tannine.		
408	PRIMITIVO APASSIMENTO „RAGAZZO NO.1“ D ^S	0,20 l	€ 7,60
	Camivini, Apulien – weich, intensive Frucht und sehr lange Präsent.		

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine separate Karte mit in den Speisen aufgeführten Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung.