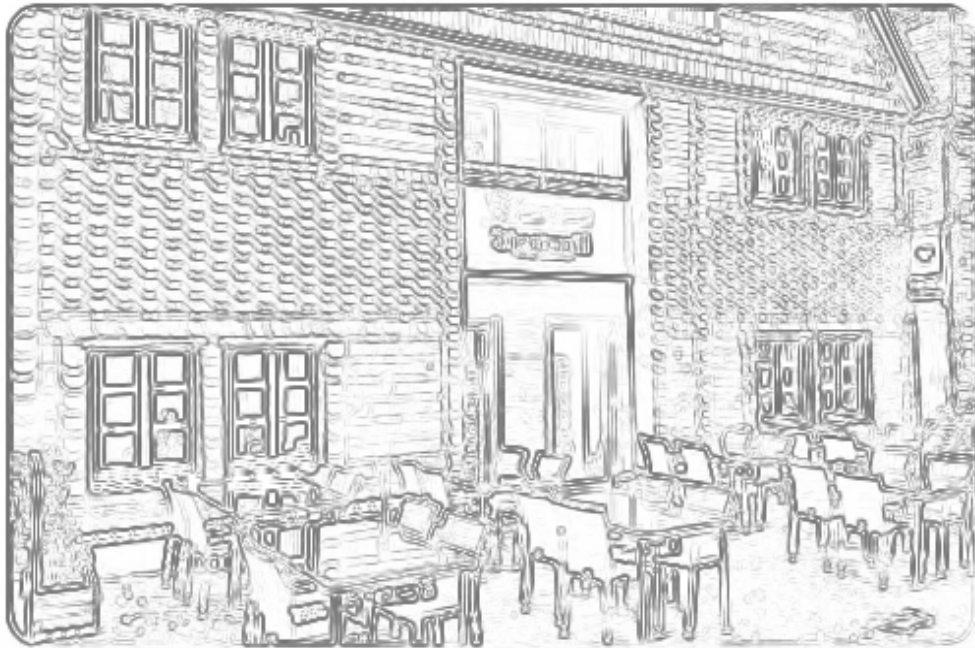


*Die Kulinarische  
Adresse in Detmold*

# **Theotmali**

## Speisen & Getränke



# Theotmali

## Was gutes zum Auslöffeln

1. Kräftige Hühnerkraftbrühe mit Eierstich € 3,50
2. Gulaschsuppe „Hungary“ würzig - pikant € 3,50
3. Kartoffelrahmsuppe „hausgemacht“ € 3,50
4. Zwiebelsuppe „francoise“ mit Croutons und Käse<sup>1</sup> gratiniert € 3,50

## Klein, aber ganzer Genuss

5. Bunter Salatteller € 2,80  
Eisbergsalat, Mais, Krautsalat, Möhrensalat<sup>12</sup>, Tomate, Joghurtdressing
6. Großer Salatteller mit Toast € 5,80  
Eisbergsalat, Mais, Krautsalat, Möhrensalat<sup>12</sup>, Tomate, Joghurtdressing
7. Folienkartoffel mit Kräuterquark € 4,20
8. Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast € 5,70
9. Portion Pommes Frites mit Ketchup<sup>5,7</sup> oder Mayonnaise<sup>7</sup> € 2,60
10. Portion Pommes Frites mit Champignonrahmsauce € 3,50

## mal was Deftiges

### Matjesfilet "Hausfrauen-Art"

mit Gurke<sup>1</sup> und Zwiebeln in Sahnesoße, dazu Kartoffeln

11. 2 Filets € 7,50
12. 3 Filets € 9,80
13. Bratkartoffeln mit Ei € 6,80  
mit Speck<sup>2,4</sup> und Zwiebeln, dazu 2 Spiegeleier
14. Toast "Hawaii" € 6,50  
2 Scheiben Toast mit gekochten Schinken<sup>13</sup>,  
Ananas und Käse<sup>1</sup> überbacken, mit Salatbeilage
15. Jägersteak € 7,40  
kleines Steak vom Schwein, in feiner Pilzrahmsauce, dazu Kroketten
16. „Feinschmecker“ € 9,20  
2 Schweinefilet mit Sauce Hollandaise und frischen Champignons,  
dazu Rösti

# Schnitzelli

## Schnitzel, und doch ... besonders

- |   |         |
|---|---------|
| 18. Kleines Schnitzel mit Salat und Pommes Frites   | € 7,90  |
| 19. Kleines Schnitzel mit Pommes Frites oder Kroketten  | € 6,70  |
| 20. „Jägerschnitzel“<br>Schnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes frites   | € 10,60 |
| 21. Schweineschnitzel „Tessiner Art“<br>mit Tomaten und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites                      | € 10,60 |
| 22. Schweineschnitzel „Lauchrahm“<br>mit schmackhafter Lauch-Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten                         | € 10,60 |
| 23. Schweineschnitzel „Wiener Art“<br>mit Sardellen und Kapern auf Zitrone und Pommes frites                                  | € 10,60 |
| 24. Schweineschnitzel „Cordon bleu“<br>mit gekochtem Schinken <sup>13</sup> und Käse <sup>1</sup> gefüllt, dazu Pommes frites | € 10,60 |
| 25. Schweineschnitzel „Kaiser“<br>mit Kaisergemüse und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten                                      | € 10,60 |
| 26. Schweineschnitzel „Florida“<br>mit Ananas, Pfirsich und Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites                             | € 10,60 |
| 27. Schweineschnitzel „Cognacrahm“<br>mit Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Berner Rösti  | € 10,60 |
| 28. Zwiebelschnitzel<br>Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln dazu Pommes frites   | € 10,60 |
| 29. Zigeunerschnitzel<br>Schweineschnitzel mit Zigeunersauce dazu Pommes frites   | € 10,60 |
| 30. Schnitzel Hollandaise<br>Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise dazu Kroketten   | € 10,60 |

Alle Schnitzel sind sowohl als kleine Portion,  
als auch von der Pute erhältlich.

Sehr geehrte Gäste,  
für Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen  
wir einen Aufpreis von € 1,50



# Zheotmalli

## Spezialitäten der besonderen Art

- |   |         |
|---|---------|
| 31. Schweinerückensteak „Duxelles“  | € 12,50 |
| mit tomatisierter Sauce aus feinen Zwiebeln, Schinken <sup>13</sup> und Champignons, mit Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes Frites |         |
| 32. Putentasche „Alt Wien“  | € 13,20 |
| mit Käse <sup>1</sup> und Blattspinat gefüllt, in Ei gebacken, auf Champignon-Rahmsauce, dazu Rösti und Salat                             |         |
| 33. „Tiroler Spieß“   | € 17,50 |
| Schweinefilets, Roastbeef, Speck <sup>2,4</sup> , Paprika und Zwiebelringe auf PfefferrahmsöÙe, dazu Bratkartoffeln                       |         |
| 34. Züricher Geschnetzeltes   | € 15,20 |
| Schweinefiletstreifen mit Gurke <sup>1</sup> und Champignons in CognacrahmsöÙe, dazu Berner Rösti und Salatteller                         |         |
| 39. Feuriger Husar  | € 15,20 |
| Medaillons vom Schwein, auf PfefferrahmsöÙe, mit Rösti und Speckböhnchen <sup>2,4</sup>   |         |

## Steaks

Rumpsteaks mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und Toast

- |  |         |
|--|---------|
| 35. 150 gr.  | € 12,80 |
| 36. 200 gr.  | € 17,20 |
| 37. 250 gr.  | € 21,20 |
| 38. Pfefferrumpsteak   | € 19,50 |
| auf Cognac-PfefferrahmsöÙe mit Pommes frites und Salatteller |         |

## Beilagen

- |   |        |
|---|--------|
| Pommes frites   | € 2,40 |
| Kroketten   | € 2,40 |
| Berner Rösti  | € 2,60 |
| frische Bratkartoffel (mit Speck <sup>2,4</sup> und Zwiebeln) | € 3,60 |
| Folienkartoffel mit Kräuterquark                              | € 2,80 |
| Speckböhnchen <sup>2,4</sup>                                  | € 2,80 |
| frische Champignons (mit Speck <sup>2,4</sup> )               | € 2,80 |
| Kaisergemüse,   | € 2,80 |
| Sauce Hollandaise   | € 2,50 |
| Cognac-Pfefferrahmsauce                                       | € 2,50 |
| Alle anderen Saucen   | € 2,50 |

*Die Kulinarische  
Adresse in Detmold*

# Theotmali

## Süßer Genuss

Vanilleeis, 3 Kugeln

- |  |        |
|--|--------|
| 40. mit heißen Kirschen und Sahne  | € 3,90 |
| 41. mit Baileys und Sahne  | € 4,80 |
| 42. mit Eierlikör und Sahne  | € 4,80 |
| 43. Wiener Kaiserschmarrn<br>mit heißen Kirschen                             | € 5,50 |
| 44. Eispalatschinken<br>Dünne Pfannkuchen mit Vanilleeis und Schokoladensoße | € 5,80 |



*Die Kulinarische  
Adresse in Detmold*

# Theotmalli

Unsere Öffnungszeiten:

Wir sind von Dienstag bis Sonntag für Sie da:

Mittags: Küche von 11<sup>30</sup> - 14<sup>00</sup>

Abends: Küche von 18<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup>

Sonntags und an Feiertagen

Küche von 18<sup>00</sup> - 21<sup>00</sup>

Montags geschlossen

Bier & Speisehaus Theotmalli

Meierstr. 8, 32756 Detmold

Inh. Roland Schlacher

Tel.: 0 52 31 / 3 555 1

E-Mail: [Theotmalli@t-online.de](mailto:Theotmalli@t-online.de)

---

Zeichenerklärung:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Nitritpökelsalz
- 4 - mit Antioxidationsmittel
- 5 - mit Geschmacksverstärker
- 6 - geschwärzt
- 7 - mit Süßungsmittel
- 8 - mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 - mit Phosphat
- 10 - coffeinhaltig
- 11 - chininhaltig
- 12 - mit Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Süßungsmittel
- 13 - mit Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat

Stand August 2018