



Herzlich willkommen im OKAL Café in Lauenstein

Familie Wiegand und Hausbär „Theo“ begrüßen Sie ganz herzlich und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Speiselokal OKAL Café in Lauenstein.

Gleich, ob Sie lediglich ein Bierchen oder einen schönen Wein trinken möchten, kurz etwas essen wollen, sich auf einen schönen Abend zu zweit freuen oder ein Fest oder eine Feier planen – wir begrüßen Sie auf das Herzlichste.

Hat es Ihnen bei uns gefallen, so sagen Sie es bitte weiter
(auch gerne im „www“).

Haben Sie Kritik oder Verbesserungsvorschläge, so sprechen Sie uns bitte an.

Ewa und Gunnar Wiegand und das OKAL Café Team

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag 12.00 – 14.00 Uhr und ab 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag von 12.00 – 14.00 Uhr zum Mittagstisch
nachmittags Kaffee und Kuchen, ab 18.00 Uhr Abendkarte

Warme Küche abends bis 21.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen unter
05153-5969 entgegen.

Ebenso stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten für kleine und große Feiern
sowie Versammlungen zur Verfügung.

Falls Ihre Party zuhause stattfinden soll, dann können wir Ihnen mit
unserem Partyservice sicherlich helfen.





Unsere Produkte und Lieferanten

Gemüse, Salate und Obst beziehen wir zum größten Teil von einem lokalen Gemüsehändler und vom Marienhof (Bioland) in Esperde.

Das Fleisch für unsere Schnitzel und Schweinefilets stammt aus dem Weserbergland (Schlachtereie Bleibaum), das Rumpsteak aus deutschen Landen.

Unser Olivenöl stammt von einer kleinen Ölmühle aus der Toskana in der Nähe von Grosseto, die uns direkt beliefert.

Weitere Spezialitäten liefern uns unsere Großhandelspartner Metro, Delta und Windmann.

Unsere meisten Weine stammen vom Weingut F. E. Schott, einem kleinen Familienbetrieb aus Wallhausen an der Nahe. Außerdem führen wir auch diverse Brände und Gin von „Schott“.

Frische Backwaren beziehen wir von der Bäckerei Bohne aus Lauenstein, die meisten unserer Torten werden von Mitarbeiterinnen unseres Hauses zubereitet.

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Allergene Stoffe wie z.B. Senf, Gluten, Sorbit, Soja, Sellerie, Laktose u.a. können entweder in Würzmischungen enthalten sein oder während der Zubereitung in der Küche in geringen Mengen auf andere Speisen übertragen werden.

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so teilen Sie dies bitte dem Servicepersonal mit und wir werden Ihre speziellen Bedürfnisse bei der Zubereitung berücksichtigen, soweit es möglich ist. Leider können wir eventuell nicht das gesamte Speisenangebot andienen, aber wir tun unser Bestes für Sie!

Wir verwenden in unserer Küche weder Glutamat (Geschmacksverstärker) noch Süßungsmittel. Es kann aber sein, dass diese Stoffe z.B. in fertigen Wurstwaren oder Würzsaucen (z.B. Ketchup) enthalten sind.

Wir halten im Restaurant Übersichtskarten mit Angaben zu Allergenen und Inhaltsstoffen für Sie bereit. Bei tagesaktuellen Gerichten fragen Sie bitte das Servicepersonal oder den diensthabenden Koch.



Gaumen Muntermacher

Vampir - Killer

Frisches Ciabatta mit kraftvoller hausgemachter Aioli
(verschafft Bewegungsfreiheit in überfüllten Bahnen und Bussen
und kann daher Einsamkeit verursachen)

5,00

Caprese

Saftig frische Tomaten mit zartem Mozzarella, hausgemachter
Basilikum-Olivenöl-Sauce und Ciabatta *)

6,90 / 5,50

Bruschetta

Geröstetes Ciabatta, mit frischem Knoblauch eingerieben, mit frischen
Tomatenwürfeln bedeckt und mit Olivenöl aus der Toscana beträufelt *)

6,00

*)...auf Wunsch zusätzlich mit fruchtiger
Balsamicoglace angerichtet

+ 1,00

Gunnars Krabbentöpfchen

Black Tiger Garnelen, Zwiebeln, Tomaten, Blauschimmelkäse,
Knobi, Wein und Kräuterbutter in Olivenöl geschmort
und mit Käse überbacken. Dazu gibt es Brot

14,50 / 11,90

Papas Arrugatas

kleine in Salzwasser gegarte Kartoffelchen in der Schale
mit Oliven, Aioli und pikanter Salsa

7,90 / 6,90



Suppenkasper

Mediterrane Tomatensuppe

aus fruchtigen Tomaten und Wurzelgemüse
mit Liebe zubereitet

4,30

Kasper des Tages

wechselnde Suppen nach Tagesangebot und Jahreszeit

Preis Variiert

Grünfutter

Salatteller

Knackig frisch zubereitet mit dem Dressing Ihrer Wahl,
dazu reichen wir Ciabatta

9,50

Salat mit Huhn

Knackig frisch zubereitet mit dem Dressing Ihrer Wahl *) und
gebratenen Streifen vom Maishähnchenbrustfilet,
dazu reichen wir Ciabatta

12,50

Salat mit Shrimps

Knackig frisch zubereitet mit dem Dressing Ihrer Wahl und
zwei gebratenen Riesenshrimps in der Schale,
dazu reichen wir Ciabatta

18,50 / 14,00

*) Dressings Joghurt / Basilikum / aus der Menagere (Essig/Öl)



Die Evergreens - Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsbeilagen...

Saftiges Rumpsteak

Ohne Fettrand, medium gebraten, mit hausgemachter Steakbutter
Rohgewicht ca. 300 Gr. 26,90 / ca. 200 Gr. 18,90 / ca. 120 Gr. 13,50

Aromatische Schweinefiletsteaks

Zwei Filet-Medaillons (je ca. 110 Gr. Rohgewicht) von Schweinen
aus dem Weserbergland

10,40 / 6,50

Currywurst nach Art des Hauses

Große Curry-Bockwurst mit einer hausgemachten fruchtig pikanten
Ananas-Currysauce und indischem Spezial-Currypulver

6,90

Knusprige Schweineschnitzel

Von Tieren aus dem Weserbergland - mit unserer hauseigenen Panade,
in Butterschmalz gebraten, kommen stets zu zweit daher

10,50 / 7,20

Unsere Beilagen

Kartoffelkroketten, Pommes Frites	3,00
Bratkartoffeln	3,50
Kartoffelgratin	4,50
Hausgemachte Kräuterbutter	1,50
Hausgemachte Aioli oder Tomatensalsa	2,50
Majo, Tomatenketchup oder Senf – jeweils	0,60
Jäger- oder Paprika-Zwiebel-sauce	3,00
Cognacrahmsauce („Saaletaler“)	3,00
Gemüsebeilage nach Tagesverfügbarkeit	4,50
Portion Ciabatta	1,50
Beilagen- bzw. kleiner Vorspeisensalat	5,00



Der Küchenchef empfiehlt

Das Schmeckerchen des Tages

Immer aktuell, bitte fragen Sie die Bedienung

Preis mal so mal so

Wildgulasch

In kräftiger Preiselbeer-Rahmsauce mit Pilzen der Saison
und Spätzle in Butter und Bärlauch geschwenkt

21,60 / 16,50

Veggies Dream

Italienische Linguine Nudeln mit geschmolzenen Tomaten,
hausgemachtem Petersilien-Pesto, Pinienkernen und
gehobelten Parmesanspalten vom gereiften Käseleib

12,50 / 10,90

Wasserwelten

Fisch-Gemüse-Topf in einer gebutterten Kräuter-Senfrahmsauce
mit Kräuterkartoffeln

16,90 / 14,40

Lauensteiner Knappenpfanne

Zwei Schweinefiletsteaks auf deftigen Speck-Bratkartoffeln,
dazu eine würzig eingelegte Gurke und zwei Spiegeleier

15,70 / 12,50

Pannhuhn von der Maispoularde

Goldgelb gebratene zarte Maispoulardenbrust, angerichtet auf frischem
Schmorgemüse, begleitet von schmackiger hausgemachter
Petersilien-Pesto und Kartoffel-Gratin

17,90



Für die lieben Kleinen

Räuber-Teller

zum Räubern bei Mama und Papa

0,00

Manga Bär

Mudeln mit Gemüse und Tomatenketchup

5,00

Drachenfutter

Ein eigenes kleines Hauptgericht - wie für die „Großen“ – aber für die Hälfte des Preises

Preis nach Gericht

Süße Träume

Leckereien für „danach“:

Eis – nach aktueller Verfügbarkeit, je Kugel

1,50

Schokoladensauce oder Sahne

1,00

Schokolikör, Eierlikör, heiße Kirschen – jeweils

2,00

Traum des Tages – lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie das Servicepersonal, was die Küche heute zu bieten hat

Preis je nach Traumziel