



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 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

Für Feiern ab 20 Personen öffnen wir auch außerhalb
unserer normalen Öffnungszeiten.

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 Feier oder Ihr Meeting zuhause oder in Ihrem Betrieb
stattfinden soll, dann können wir Ihnen mit unserem
Party- und Cateringservice 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 wird uns von der Schlachtereier Bleibaum aus Kemnade geliefert, die Rumpsteaks kommen aus deutschen Ländern.

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 Hamburg 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“.

Die meisten unserer Torten werden von Mitarbeiterinnen unseres Hauses zubereitet, und für manche Brotspezialitäten werfen wir auch selber den Ofen an.

Alle Preisangaben erfolgen in €.

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 mit Mozzarella

Saftig frische Tomaten mit Mozzarella auf Salatbett,
hausgemachtes Basilikum-Olivenöl-Dressing und Ciabatta *)

7,00

Bruschetta

Geröstetes Ciabatta, mit frischem Koblach eingerieben, von
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 werden mit Zwiebeln, Tomaten, Blauschimmelkäse,
Knobi, Wein und Kräuterbutter in Olivenöl geschmort
und mit Käse überbacken. Dazu reichen wir Brot

14,50 / 11,90

Papas Arrugatas

kleine in Salzwasser gegarte Kartoffelchen in der Schale
mit Oliven, Aioli und scharfer Sauce

7,90 / 6,90

Leckere Schnuckeleien

„Lauensteiner Meze“

Gemischter Vorspeisenteller

a) Vegetarisch:
Schmorgemüse
(Champignons, Zucchini, Paprika),
Mozzarella, Oliven,
Tomatenscheiben,
Aioli und Ciabatta
9,50

b) Gemischt:
Schmorgemüse
(Champignons, Zucchini, Paprika),
Mozzarella, Oliven, Tomatenscheiben,
Italienischer luftgetrockneter Schinken,
Salami, Aioli und Ciabatta
13,50

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

Kleiner Salatteller

...als Vorspeise oder Beilagensalat mit Joghurtdressing - 5,00

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 Hähnchenbrustfilet,
dazu reichen wir Ciabatta - 12,50

Salat mit Tiger-Shrimps

Knackig frisch zubereitet mit dem Dressing Ihrer Wahl*)
und gebratenen Tiger Shrimps (gepult),
dazu reichen wir Ciabatta - 17,50 / 13,90

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

Was auf´n Teller...aber fleischfrei

Gruß aus der Maremma (vegan)

Geschmortes Gemüse mit toskanischem Olivenöl,
Pinienkernen und Rosmarinkartöffelchen

10,60

Nudeln mit Tofu (vegan)

Italienische Hartweizengrießnudeln mit geräuchertem Tofu,
Tomate, Blattgrün, Zwiebelwürfeln und
mediterraner Tomatensauce

11,80

Nudeln mit Gemüse (vegetarisch)

Italienische Hartweizengrießnudeln mit Schmorgemüse,
Tomate, Pinienkernen und gehobelten Spänen
vom gereiften Parmesankäse

12,80

Gebratener Käse (vegetarisch)

Gebratener mediterraner Filokäse (ovo-laktil)
mit Paprika-Zwiebel-Rauchsauce
und Rosmarinkartöffelchen

10,30

Hip & tasty (Snacks)

- a) Pommes mit Aromastaub (Hauswürze) - 3,00
- b) Chunky Chips mit Majo- und Tomaten-Dip - 6,00
- c) Currywurst (wie hier üblich nach Bockwurst-Art) mit hausgemachter Ananas-Curry-Sauce und indischem Spezial-Currypulver und Brot - 6,90

Diverse Hauptgerichte

a) Aus´ m Nassen (Meer und mehr)

Nudeln mit Shrimps

Italienische Hartweizengrießnudeln mit Tiger Shrimps,
Zwiebeln und Knobi in mediterraner Tomatensauce

18,90 / 14,90

Wasserwelten

Fisch (Filetstücke) und Gemüse in Senfrahmsauce
mit Kräuterkartoffeln

16,90 / 14,40

b) Fleisch ist Dein Gemüse

Lauensteiner Knappenpfanne

Zwei Schweinefiletsteaks auf deftigen Speck-Bratkartoffeln,
dazu eine würzig eingelegte Gurke und zwei Spiegeleier,
so wie es auch die Burgknappen geliebt hätten...

15,70 / 12,50

Pannhuhn

Zwei sous vide gegarte Hähnchenbrustfilets mit Kräutern und Knobi,
angerichtet auf frischem Schmorgemüse, begleitet von
schmackiger Kräuter-Pesto und Kartoffel-Gratin

16,90 / 13,90

Medallions vom Schweinefilet

- a) „pur“ mit Steakbutter und Pommes Frites
12,90 / 10,90
- b) Mit Schmorgemüse, Steakbutter und Rosmarinkartöffelchen
15,90 / 13,90
- c) Nach „BBQ-Art“ mit pikanter Paprika-Zwiebel-Rauchsauce,
gebackenen Zwiebelringen und Chunky Chips
17,30 / 15,30

Rumpsteak (medium gegart)

- a) „pur“ mit hausgemachter Steakbutter und Pommes Frites
23,50 (ca. 200 Gramm Rohgewicht) /
15,90 (ca. 100 Gramm Rohgewicht)
- b) Mit Schmorgemüse, Steakbutter und Rosmarinkartöffelchen
26,50 / 18,90
- c) Nach „BBQ-Art“ mit pikanter Paprika-Zwiebel-Rauchsauce,
gebackenen Zwiebelringen und Chunky Chips
27,90 / 20,30

Hähnchenbrustfilet

- a) „pur“ mit hausgemachter Steakbutter und Pommes Frites
12,50 (ca. 240 Gramm Rohgewicht) /
9,80 (ca. 120 Gramm Rohgewicht)
- b) Mit Schmorgemüse, Steakbutter und Rosmarinkartöffelchen
15,50 / 12,80
- c) Nach „BBQ-Art“ mit pikanter Paprika-Zwiebel-Rauchsauce,
gebackenen Zwiebelringen und Chunky Chips
16,90 / 14,20

Platt und paniert...

...Schweineschnitzel

- a) mit Zitronenspalte und Pommes Frites
13,50 (ca. 220 Gramm Rohgewicht) /
9,50 (ca. 110 Gramm Rohgewicht)

- b) Mit Champignonrahmsauce – „Jägerschnitzel“ und Pommes
16,50 / 12,00

- c) Mit pikanter Paprika-Zwiebel-Rauchsauce und Pommes Frites
16,50 / 12,00

OKAL Steak Teller

Ein kleines Rumpsteak, ein Schweinemedallion und ein
Hähnchenbrustfilet, Steakbutter, BBQ-Sauce,
gebackene Zwiebelringe und Speckbratkartoffeln
(nur die Harten kommen in Garten)

28,90

Land und Meer...

Zwei kleine Rumpsteaks, gebratene Tiger Shrimps, Tomate,
Olivenöl, Kräuter und Knoblauch auf Grünbett,
dazu reichen wir Brot

29,90

Für die lieben Kleinen

Räuberteller

zum Räubern bei Mama und Papa
kost´ nix

Manga Bär

Nudeln mit Gemüse und Tomatenketchup
5,00

Futtern wie die Großen

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

Preis je nach gewähltem Gericht