

Dr. EBERHARD HOLSCHER  
NEUZEITLICHE SPEISEN- UND WEINKARTEN



JEDER zeitgemäße Speisen- oder Weinkarte hat eine doppelte Aufgabe zu erfüllen: sie soll einmal sachlich-nüchtern Berichterstatter dessen sein, was Küche und Keller einer Gaststätte zu bieten haben, und sie muß ferner über diesen realen Zweck hinaus schon durch die Form ihrer äußerer Ausgestaltung dem Betrachter einen suggestiven Eindruck von der Güte des zu Gebote Stehenden vermitteln. Sie muß sich, mit anderen Worten, dem Gaste, an sein Gefühl, seine Stimmung appellierend, anregend in einem werbewirksamen Gewande präsentieren. Prüft man, wie es gegenwärtig um die Erfüllung dieser beiden Forderungen steht, so erweist sich, daß die erstere nur selten berücksichtigt, die zweite aber zumeist ganz vernachlässigt wird.

Jeder Besucher einer Gaststätte, zumal der ewig gehetzte Mensch der Gegenwart, hat ein Anrecht darauf, seine Auswahl an Hand einer übersichtlich gegliederten Karte so wenig umständlich und

<b>KALTE VORSPEISEN</b> BELUGA CAVIAR CAVIAR MORTADELLA HAMMER MAYONNAISE GÄRDELMER DI ALPIC KRÜGERBLAUCH BRÜCKERKÄS KRÄUTERNHÄHNCHEN ITALIENISCHER SALAT HERINGSPÄTZLE IN MIRNGAUSS RÜBLICHE EBB OSGARDINER PER STICK SCHWEINERÖTTELSTEAK	<b>TAGESSPLATTEN</b> (empty box)	<b>GEFLÜGEL</b> JUNGER HAHN GEBRÄTEN VERLÄNGERTE RITTE NACH GROSSE MASTPOLLARIE NACH GROSSE MASTDAHLIS NACH GROSSE
<b>WARMEN VORSPEISEN</b> KÖHNLIN PASTETCHEN RABOTTINI IN MUSCHEN SÄRDRICH DISACKEN OCHSENHARKAUF TOAST HUNDEPASTETCHEN	<b>KALTE SPEISEN</b> ROHRER ODER GEKÜCHTER SCHNITTEN ROASTBEEF SAUCE REHROLADE SÜDKOTELETTE TARTAREEPETEAK OCHSENHALBSALAT FÜRSHALAT WURSTALAT RESTAURATIONSBROT BELEGTES BROT MIT WURST ODER LAMB BELEGTES BROT MIT SCHINKEN ODER BRÄTEN	<b>GEMÖSE / SALAT</b> ERNSEH, BOHRN, KAROTTEN KÜMMELKohl STANGENSPARGEL STEINPILZ, PFEFFERLINGE KÄLBERKAROTTEN GEROSTETE KÄROTTEN POMMES FRITES KÄROTTENSALATE ENDIVIEN, ODER KÖPFELSALAT TOMATEN, ODER GÜRRNSALAT KÄROTTENSALAT GEMÜSCHER SALAT
<b>SUPPEN</b> TAGESUPPE KRAUTSUPPE MIT EI KRAUTSUPPE MIT HABE OCHSEN-SCHWANNSUPPE SCHWEINSKLETSUPPE	<b>WÄRME SPEISEN</b> KÄLBERKOTELETTE PANERT WIENER SCHWEIZ RÄCKSTEAK KAUKWEILCHENHITZ HOLSTEINERHITZEL MIT BEILAGE KAUSKOFFT TORTUE ODER VINAGRETTE KAUSKOFFT MIT SPECK LINKE KÄRÖPFELFORE KAUSKOFFT MIT SPECK LINKE KÄRÖPFELFORE KAUSKOFFT MIT SPECK LINKE KÄRÖPFELFORE KAUSKOFFT MIT SPECK LINKE KÄRÖPFELFORE KAUSKOFFT MIT SPECK LINKE KÄRÖPFELFORE SCHWEINERKOTELETTE UND GEROSTETE KÄRÖPFEL SCHWEINERLEBENEN MIT CHAMPIGNON GÄRNET LÖHNSKÖHLE MIT KOESE, POMMES FRITES KÜNSTLER VOM KOESE, POMMES FRITES CHATEAUBRIAND POMMES FRITES, SALAT FÜR 2 PERSONEN: SAUCE BEARNNAISE LEINENGULASCH, KÄRÖPFELFORE MIXED GRILL, KÄRÖPFELFORE HAMMELKOTELETTE, GREENE BOHNEN, BRAZARTOFSCH MUTTONCHICK, GRÜNE BOHNEN, BRAZARTOFSCH	<b>KOMPOTT</b> MARIBELLEN, REINBLAUBEERE KIRSCHEN, BIRNEN, PREISSELBEERE PERSIK, APRIKOSCH, ANANAS
<b>EBERSPEISEN</b> 15 GEKÜCHTE PER STÜCK OMLETTE ODER BÖRSTER NATURE OMLETTE ODER BÖRSTER MIT LEWER OMLETTE ODER BÖRSTER MIT SCHINKEN OMLETTE ODER BÖRSTER MIT CHAMPIGNON SPICKELEB MIT SPACK ODER SCHINKEN SPICKELEB HAYNSBEE	NEHBOGEN IN KÄRÖPFELFORE HÄSCHBRÄTEN MIT KÖRNUFA, KÄRÖPFELFORE KÖHNLIN MIT CHAMPIGNONKRAUT, KÄRÖPFELFORE	<b>SÜSS-SPEISEN</b> VANILLE-DEL. FRUCHTEIS CHOCOLATE CÔTIÈRE OMLETTE SOEURLE RAHMBOUCHE MIT PRISSELBEEREN
<b>FISCHE</b> ERHNSALM GEKOCHT ODER VON DELL STEUERHORN GEBAKSEN SEIZUNDEN IN WEISSWEINSAUCE STEUERHORN GEBAKSEN MIT ZERLAß BUTTER TAUS DEM BASSEN FÖRSTER BLAUE MIT FRESCHER BUTTER SCHIFFER BLAUE MIT FRESCHER BUTTER KÄRPFEN BLAUE MIT FRESCHER BUTTER AAL BLAUE MIT FRESCHER BUTTER	(empty box)	<b>KÄSE</b> SCHWEIZER-, HOLLANDERKäSE, CAMEMBERT GEMÄRS, BOUGUEROL, CHESTER MIT BUTTER

Entwurf

H A R T M U T H P F E I L

Design