KALTE VORSPEISEN

Klassicher würziger Rindfleischsalat
mit Gewürzgurke, Zwiebeln , Tomaten und Paprika
7,50 Euro

Käsewürfel mit Weintrauben
garniert mit Schinkentütchen
7,50 Euro

unsere Vorspeisen werden mit Brot serviert

SUPPEN

Altmärkische Hochzeitssuppe
3,90 Euro

Pikante Soljanka mit Sahne
5,90 Euro

Fruchtige Tomatensuppe mit Ingwer
5,90 Euro

Rahmsuppe von frischen Champignons
zubereitet mit Riesling,Zwiebeln und Kräutern
5,90 Euro

alle Suppen auf Wunsch mit Brot für 0,40 Euro oder Käsetoastecken für 1,00 Euro

WARME VORSPEISEN

Feines Würzfleisch im Näpfchen mit Käse überbacken
dazu gibt's Zitrone und Toast
6,90 Euro

Gebratene Champignonköpfe
mit Knoblauch gewürzt und in Kräuterbutter geschwenkt
7,90 Euro

UNSERE KLASSIKER AUS TOPF UND PFANNE

VOM FISCH

Gebratene Forelle nach Art der schönen Müllerin
(und auch des schönen Müllers)
mit Salzkartoffeln und kleiner Salatbeilage
14,90 Euro

In Butter gebratenes Zanderfilet
mit knackigen Gemüseröschen und Salzkartoffeln
19,50 Euro
als Seniorenportion
15,50 Euro

VOM GEFLÜGEL

Feines altmärkisches Fricassee
mit Spargelstücken, Fleischklößchen und Kapern
dazu gibt's Salzkartoffeln und eine kleine Salatbeilage
14,50 Euro

Knuspriges Hähnchenschnitzel
mit Rahmchampignons und Kroketten
16,40 Euro
als Seniorenportion
12,40 Euro

Hähnchenbrustfilet
mit gebutterter Curryananas, Früchten und Käse überbacken
dazu gibt's knackige Gemüseröschen und Kroketten
17,50 Euro
als Seniorenportion
13,50 Euro

Wir empfehlen Ihnen einen Weißwein oder Rose` aus unserer Weinkarte

VOM SCHWEIN

„Altmärker Rostbrätl"
(2 Scheiben vom Schweinerücken mit Senf mariniert)
dazu gibt's Zwiebeln, Bratkartoffeln und eine kleine Salatbeilage
14,50 Euro

Hamburger Schnitzel mit Spiegeleiern
dazu gibt's Gemüse und Kroketten
15,90 Euro
als Seniorenportion
9,90 Euro

Knuspriges Eisbein
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
15,90 Euro

Braumeisterschnitzel
gefüllt mit Saftschinken und Käse,
dazu gibt's Rahmchampignons und Kroketten
16,40 Euro

Steak mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu gibt's Gemüse und Kroketten
16,90 Euro

VOM RIND

Zartes Ochsenbäckchen in Schwarzbiersoße
mit Gemüse und Kroketten
18,90 Euro

Saftiges Rinderhüftsteak
mit grünem Pfeffer und Kräuterbutter
dazu gibt's Gemüse und Pellkartoffeln mit Quark
19,90 Euro

Wir empfehlen einen kräftigen Rotwein aus unserer Weinkarte

(die Gerichte der folgenden 2 Seiten stehen erst ab Mittwoch Abend zur Verfügung ; oder bei Vorbestellung)

SPEZIELLES

„Daeg`lbraod"
Altmärkischer Tiegelbraten von Rind und Lamm
in klarem Gemüsesud mit viel Zwiebeln
serviert mit Pellkartoffeln und Quark
traditionell wird ein kalter Korn dazu gereicht
15,90 Euro

Pikantes Geflügelleberragout
zubereitet mit Champignons und Zwiebeln
dazu gibt's knusprige Kartoffelpuffer
15,90 Euro

„Bamberger Zwiebel" in Biersoße
gefüllt mit würzigem Hackfleisch
und mit knusprigem Schinken garniert
dazu gibt's gebutterte Kartoffeln
16,50 Euro

Hausgemachte Rindfleischsülze
serviert mit Remoulade und Sahnemerrettich
dazu gibt's Bratkartoffeln und Gewürzgurke
17,50 Euro

Magdeburger Kugelschnitzel
rot - grün gefüllt mit Tomate , Lauch und würzigem Käse
serviert auf gebuttertem Rosenkohl und Pellkartoffeln mit Quark
19,90 Euro

Grillteller „Altmärker Potpourri"
verschiedene kleine Steaks mit Kräuterbutter und Grillwurst,
dazu gibt's gebutterten Rosenkohl und Pellkartoffeln mit Quark
19,90 Euro

EMPFEHLUNG DER SAISON

Würzige Kürbis- Karottensuppe
zubereitet mit Ingwer, Curry und Chili
serviert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl
6,50 Euro

Omelett mit saisonalen Gemüseröschen
überbacken mit Schinken und Käse
15,00 Euro

Würziges Kürbisrisotto in Sahnesoße
zubereitet mit Parmesan
serviert mit Kürbiskernen, Kürbisöl und frischen Kräutern
15,00 Euro

dazu gibt's Hähnchenbrustfilet im Speckmantel
18,90 Euro

oder gebratenen Buntbarsch
18,90 Euro

Knusprige Schnitzel mit Blumenkohl
dazu gibt's braune Semmelbutter und Salzkartoffeln
18,50 Euro

Knusprige Schnitzel mit Pfifferlingen
dazu gibt's Kroketten
19,90 Euro

LECKERES OHNE FLEISCH

(die folgenden 3 Gerichte sind ab mittwochs zum Abend im Angebot ; oder bei Vorbestellung)

Bunter Gemüseteller
mit knackigen saisonalen Gemüseröschen und gebratenen Champignons
serviert mit Pellkartoffeln und Quark
15,50 Euro

Gebackener Kürbis aus dem Ofen
leicht karamelisiert mit Honig
serviert mit Ziegenkäse , Möhrenstiften und gerösteten Kürbiskernen
16,90 Euro

Gebratene Tiroler Kaspressknödel
auf gebuttertem Rosenkohl mit Mandelsplittern und Walnüssen
17,70 Euro

SALATE

alle unsere Salate werden mit Dressing und Brot serviert

Kleiner bunter Salat mit Feta und Oliven
8,50 Euro

Großer bunter Salatteller mit Thunfisch
15,90 Euro

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
auf buntem Salat mit Käse, Weintrauben und Nüssen
15,90 Euro

KARTOFFELGERICHTE

Deftiges Bauernfrühstück mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke
10,90 Euro
zusätzlich mit Käse überbacken
13,90 Euro

Kleine Pellkartoffeln mit Quark
gewürzt mit Salz und Knoblauch
in Butter geschwenkt mit Rosenkohl und Tomaten
14,40 Euro

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Portion Pommes frites mit Ketchup
3,00 Euro

Kleine Eierkuchen mit Apfelmus und Sahne
6,90 Euro

Kleines Schnitzel mit Pommes frites
8,00 Euro

DESSERT UND EISBECHER

3 Kugeln kleines gemischtes Eis mit Sahne
3,70 Euro

Schwedeneisbecher mit Apfelmus, Eis und Sahne
4,90 Euro

Schokoeisbecher mit Nüssen, Eis und Sahne
4,90 Euro

„Heiße Liebe" Eis mit warmer Kirschgrütze und Sahne
5,50 Euro

(alle Eisbecher mit Eierlikör oder Kirschlikör oder Baileys
zuzüglich 1,80 Euro)

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
6,90 Euro

Kartoffelpuffer mit Apfelmus
6,90 Euro

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus oder warmer Kirschgrütze
dazu gibt's Vanilleeis
8,80 Euro