



## Speisekarte

### Suppen

Altmärkische Hochzeitssuppe  
(klare Brühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Spargel) <sup>(11)</sup>

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, i, g, f

7,5 €

### Vorspeisen

Carpaccio vom Rind, mit gehobeltem Parmesan, geröstete Pinienkerne  
Blattsalat, Trüffelmayonnaise und ofenwarmes Minibrötchen

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, g, i, j

14 €

Burrata auf Tomatensalsa, getrocknete Tomaten, Sauerrahmeis,  
Basilikum Pesto, Avocado und ofenwarmes Minibrötchen

14 €

Gegrillter Pulpo und Riesengarnele  
auf Tomatensalsa, Mango Mayonnaise, Blattsalat und  
ofenwarmes Minibrötchen

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, g, i, j

11€

Hirschcarpaccio mit Blauschimmelkäseis, Apfelragout  
Pinienkerne, Preiselbeermayonnaise und ofenwarmes Minibrötchen

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, g, i, j

18 €

Gebackene Waffel mit Räucherlachs, Wasabi Mayonnaise, Kräuter Schmand,  
Avocado, Röstzwiebeln, Salat

10 €

Wenn es etwas mehr sein darf - Hauptgangportion 17 €

Blattsalat mit Orangen Senf Dressing, Weintrauben, Gurke, Tomate  
Granatapfel, Nüsse, Körner und 2 gebratene Riesengarnelen

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: e, d, h, j

9 €

auch als Hauptgang mit 4 Riesengarnelen 18 €

*darf es noch etwas zum Salat dazu sein?*

Burrata Kugel 8 €/ gebratene Maispouardenbrust +12 €/ 180g rosa Rinderfilet +27 €

Gegrilltes Limonen Basilikum Seelachsfilet und gegrillter Pulpo  
auf Erbsencreme, Brokkoli, Weißweibutterschaum und Drillinge

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, d, g, c

26 €

Spaghetti mit Riesengarnelen  
getrocknete Tomaten, Basilikumpesto, Parmesan und Blattsalat

23 €

Maräne aus dem Arendsee  
mit gerösteten Mandelplättchen, zerlassener Butter  
altmärkische Salzkartoffeln

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, d

23 €

Forelle Müllerin Art, ohne Gräten  
zerlassener Butter, altmärkische Salzkartoffeln

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, d, g, j

22 €

Schweineschnitzel mit einem Spiegelei  
Blattsalat und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, n

18 €

Geschmorte Rinderbäckchen, Rotweinschalotten,  
Erbsencreme, karamellierte Karottenwürfel und Drillinge

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, g, i, j

27 €

Gebratene Leber vom Schwein mit karamellisierten Apfelscheiben  
Balsamicojus, Zwiebeln und Kartoffelpüree

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, g, i, j, k, l

19 €

24 Stunden gegarte Rinderrippe mit Honig Barbecue glasiert  
Bohnenbündchen, Rotweinschalotten, Pommes frites

28 €

Geschmorte Entenkeule mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, g, i, j

23 €

Preiselbeer gefüllte Matjesröllchen auf  
karamellisierten Apfelscheiben und Röstitalern, Blattsalat

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: c, d, i

17 €

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak 180g mit Kräuterbutter  
Balsamico Sauce, Bohnenbündchen, Rotweinschalotten, Pommes frites

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, g, c, i, j, n

39 €



Deutsches Haus

Premium Beefburger mit Bacon, Trüffelmayonnaise  
Tomaten, Gurke, Blattsalat und Pommes Frites

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, j, i  
auch als vegetarischer Beyond Meatburger

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, e, f, g, i, k, l

22 €

Blauschimmel Beefburger mit Birne und Rotweinschalotten  
Blattsalat, Preiselbeeren, Gourmet Brötchen und Pommes frites

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, d, g, j, i, k, l

24 €

## Für unseren kleinen Gäste

Putenbrustnuggets mit  
Pommes frites

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, g

8 €

Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, d, f, g, i, k, n

8 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, d, f, g, i, k, n

8 €

„Raupe Nimmersatt“

Kartoffel- & Erbsenpüree, Klopse  
Apfel und Soße

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, d, f, g, i, k, n

10 €

Kartoffelpuffer Mikado mit Zimt und Zucker  
und Apfelmus

8 €

## Das Süße Finale ...

Warmer Schokoladenkuchen

Rhabarber Holunderblütensorbet & Apfelragout

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, e, f, g

10 €

Waldmeisterparfait mit Blaubeergel, Vanillecreme, Beeren & Haselnusscrunch

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: c, g, e, f

12 €

Quarkmoussebällchen, gefüllt mit Erdbeermark  
im Schokoladenknuspermantel

Erdbeergel, Erdbeeren und 20 Jahre alter Balsamico

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, e, f, n

11 €

Rhabarber Holunderblüten Sorbet mit Prosecco

8 €

*Als passender Begleiter zum Finale*

1 Glas Cabernet Blanc, Weingut Anselmann, Pfalz, 5cl 9,5€



Deutsches Haus

# Eis

„Schwedisch gut“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Hausgemachtem Eierlikör	8 €
„Coupe Dänemark“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	8 €
„Kleine Verführung“ 1 Kugel Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	5 €
Eisschokolade / Eiskaffee mit 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Walnussbecher 2 Kugeln Walnusseis und 1 Kugel Schokolade, allerlei Nüsse und Sahne	8 €
Kugel Eis nach Wahl (Schoko, Vanille, Erdbeere, Walnuss, und Sorbet)	2 €

## Verzeichnis der Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen

- g) Milch
- h) Schalentiere
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Lupinen

- m) Weichtiere
- n) Schwefeldioxid und Sulfite