



## Speisekarte

### Suppen

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

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

8,50 €

### Vorspeisen

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

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

15,50 €

5 Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Butter, Chili, Tomate, Lauchzwiebel und Knoblauchbrot

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: h, b, c, g, i

17,50 €

Geschmolzener Ziegenkäse auf Mangochutney, Walnüsse und Blattsalat

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

12,50 €

Gebackene Waffel mit Räucherlachs, Wasabi Mayonnaise, Kräuterschmand

Avocado, Röstzwiebeln, Salat

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

11 €

Wenn es etwas mehr sein darf

Hauptgangportion 19 €

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

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

10 €

auch als Hauptgang mit 4 Riesengarnelen 20 €

*darf es noch etwas zum Salat dazu sein?*

4 Jakobsmuscheln 18 €/ Saltimbocahähnchenbrust +13,50 €/ 180g rosa Rinderfilet +30 €

# Hauptgänge

Geschmolzener Ziegenkäse mit Mangochutney, karamellierte Walnüsse  
Erbspüree, Brokkoli, Feigen Pecorino Pastataschen und Blattsalat

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

19,50 €

Forelle Müllerin Art, ohne Gräten  
zerlassener Butter, altmärkische Salzkartoffeln

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, d, g

23 €

Spaghetti mit Riesengarnelen  
getrocknete Tomaten, Basilikumpesto, Parmesan und Blattsalat

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

26 €

Gegrilltes Lachsfilet, Safranschaum, Spitzkohl, konfierte Kirschtomaten  
Romanescu und Kartoffelgratin

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

29 €

Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeer Birne, Rosenkohl und kleinen Kartoffelklößen

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, i

27 €

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

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

17 €

Schweineschnitzel mit einem Spiegelei  
Blattsalat und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, n

20 €

Geschmorte Rinderbäckchen, Rotweinschalotten  
Romanescu und Blumenkohl und Kartoffelgratin

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

29 €

„Pfirsichpfanne“ Schweinefiletmedaillons mit Pfirsich  
Champignons und Käse überbacken, Sauce Choron, Kartoffelkroketten

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

25,50 €

Asiatischer Schweinebauch, langsam gegart mit Sesam und Teriyaki Sauce  
Spitzkohl und Kartoffelpüree

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

26 €

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

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

32,50 €

Gebratene Hähnchenbrust Saltimbocca mit Salbei und Speck umwickelt, Sauce Choron  
Brokkoli und Kartoffelgratin

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

18 €

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak 180g mit Kräuterbutter  
Balsamico Sauce, Rotweinschalotten, Pommes frites  
Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, g, c, i, j, n  
45 €

Premium Beefburger mit Bacon, Trüffelmayonnaise  
Käse, 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  
24,50 €

## Für unseren kleinen Gäste

Putenbrustnuggets mit  
Pommes frites  
Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, g  
9 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites  
Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, d, f, g, i, k, n  
9 €

Kartoffelpuffer Mikado mit Zimt und Zucker  
und Apfelmus  
Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, e, g  
9 €

Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker  
Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, d, f, g, i, k, n  
9 €

„Raupe Nimmersatt“  
Kartoffel- & Erbsenpüree, Klopse  
Apfel und Soße  
Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, d, f, g, i, k, n  
11 €

## Das Süße Finale ....

Warmer Schokoladenkuchen  
Sauerrahmeis & Apfelragout  
Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, e, f, g  
12 €

Creme Brûlée mit einer Kugel Walnusseis  
Dieses Gericht enthält folgende Allergene: c, g, e, f  
12 €

Panna Cotta auf einem Himbeerspiegel mit Cassiseis  
Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, f, n  
12 €

Knusperfritten „Dessert Edition“  
Zimt & Zucker, Rote Grütze, Karamell- und Vanillesauce, Baiser  
Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, e, g  
12 €

Cassis Sorbet mit Prosecco  
9 €

### *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	9 €
„Coupe Dänemark“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	9 €
„Kleine Verführung“ 1 Kugel Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	5,50 €
Eisschokolade / Eiskaffee mit 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Walnussbecher 2 Kugeln Walnusseis und 1 Kugel Schokolade, allerlei Nüsse und Sahne	9 €
Kugel Eis nach Wahl (Schoko, Vanille, Erdbeere, Walnuss, und Sorbet)	2,50 €

### 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



Deutsches Haus