



Speisekarte

Suppen

Altmärkische Hochzeitssuppe
(klare Brühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Spargel) (11)

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

8,50 €

Kürbiscremesuppe verfeinert mit weißer Schokolade
und rosa Entenbrust

9,00 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan, geröstete Pinienkerne
Blattsalat, karamellisierte Kürbiswürfel, Blumenkohlcreme und ofenwarmes Minibrötchen

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

15,50 €

Gebratene Aubergine & Burrata
Tomatensalsa, Avocado, Granatapfelkerne, ofenwarmes Minibrötchen

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, g

14 €

2 gebratene Knuspergarnelen auf Waldpilzrisotto und Kräuteröl

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

11 €

Wenn es etwas mehr sein darf - Hauptgangportion 19 €

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

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

10 €

auch als Hauptgang mit 4 Knuspergarnelen

18 €



Deutsches Haus

Hauptgänge

Herbstspaziergang mit Kürbis und seinen gerösteten Kernen
Süßkartoffel, Königsschoten, Safranschaum und Pecorino Feigen Pastataschen

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

19,50 €

Darf es ein Ganzer Fisch sein?

3 Maränen aus dem Arendsee von Fischer Kagel, Müllerin Art
oder

Forelle Müllerin Art, ohne Gräten
zerlassener Butter, altmärkische Salzkartoffeln

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, d, g

23,00 €

Ein kleinen bunter Salatteller mit Orangendressing dazu? +5 €

Gebratenes Heilbuttfilet mit einem pochierten Ei, Blattspinat, konfierte Kirschtomaten
Nussbutterschaum, Kräuteröl und Kartoffelpüree

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

29 €

Spaghetti mit Riesengarnelen
getrocknete Tomaten, Basilikumpesto, Parmesan und Blattsalat

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

26 €

Getrübte Hähnchenbrust mit Nussbutterschaum
Kürbisgemüse, Königsschoten, Kirschtomaten und Kartoffelgratin

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

23 €

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

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

19 €

Schweineschnitzel mit einem Spiegelei
Blattsalat und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, n

21 €

Geschmorte Entenkeule mit Apfelrotkohl
und Rosenkohl, dazu Kartoffelklöße

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

24 €

Geschmorte Hirschkeule mit Apfelrotkohl, Rosenkohl
Preiselbeerbirne und Kartoffelklöße

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

29 €

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

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

26,50 €



Deutsches Haus

Hauptgänge

24 Stunden gegarte Rinderrippe mit Honig Barbecue glasiert
Süßkartoffelpüree, Kürbisspalten, Königsschoten und Pommes frites

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

34,50 €

Rosa gebratenes Rumpsteak 250g mit Fettrand
Zwiebeln, Kräuterbutter, Königsschoten und mit Pommes frites

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, g, i

36,00 €

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

24,50 €

Für unseren kleinen Gäste

Putenbrustnuggets mit
Pommes frites

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, g

9 €

Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker

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

9 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites

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 €

Kartoffelpuffer Mikado mit Zimt und Zucker
und Apfelmus

9 €



Deutsches Haus

Das Süße Finale

Warmer Schokoladenkuchen
Mangoragout und Sauerrahmeis

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

12 €

Crème Brûlée mit einer Kugel Pflaumen-Zimt Eis

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

12 €

Schokoladen Panna Cotta, Pflaumen-Zimt Eis
Joghurt-Hafercrumble und Pistazienschaum

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

12 €

Cheesecake mit flüssigem Kern, Kirsch-Essig-Sorbet
Schokoladenganache Brownie und Joghurt-Hafer-Crumble

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

12€

Sorbet von grünem Apfel mit geeisten Apfelwürfeln, getrocknetem Apfelchip und Prosecco

9 €

Als passender Begleiter zum Finale

1 Glas Ortega Beerenauslese, Weingut Herzer, Saale Unstrut, 5cl

9,50 €

oder

"P" Late Bottled Vintage „Portwein“ Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden, 5cl

8,50 €

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