



Speisekarte

Suppen

Altmärkische Hochzeitssuppe

(klare Brühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Spargel)

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

9 €

Kürbis-Kokos-Cremesuppe

Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Chili-Sesam-Crunch

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

9 €

Vorspeisen

Hirschcarpaccio, Blauschimmeleis, geröstete Kürbiskerne
Dörrbirnencreme, Blattsalat und ofenwarmes Minibrötchen

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, g

23 €

Kürbiscrème Brûlée mit Pastinakenschaum, Nussbutterapfel
und Kürbiskernöl

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, g

14€

Garnelen in Paprikabutter mit Tomatenwürfeln
Frühlingszwiebeln und Knoblauchbrot

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

17€

Gebackene Waffel mit Räucherlachs, Tomatenmayonnaise, Kräuterschmand
Avocado, Röstzwiebeln und Blattsalat

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

11€

Wenn es etwas mehr sein darf – als Hauptgang

19€

Blattsalat mit Orangendressing, Weintrauben, Gurke, Tomate
Nüsse, Körner, 2 gebratene Garnelen und ofenwarmes Minibrötchen

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

12€

auch als Hauptgang mit 4 Garnelen

18 €

Hauptgänge

Kürbisgnocchi, Nussbutterschaum
gebratener Rosenkohl, Kürbiskerne und Kürbiswürfel

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

22,50 €

Darf es ein Ganzer Fisch sein?

3 Maränen aus dem Arendsee von Fischer Kagel, Müllerin Art

oder

Forelle Müllerin Art, ohne Gräten
zerlassene Butter und altmärkische Salzkartoffeln

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, d, g

27,50 €

einen kleinen bunten Salatteller mit Orangendressing dazu?

+5 €

Gebratenes Heilbuttfilet mit Nussbutterschaum, Pesto
gerösteten Cashewkernen, Kürbiswürfeln und Kartoffelpüree

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

29 €

Spaghetti mit Wildschweinschinken und Burrata
Pinienkerne, Sahne und Feigentapenade

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

27 €

Getrübte Hähnchenbrust, Nussbutterschaum
Ofengemüse, Brokkoli, Kirschtomaten und Kartoffelgratin

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

25 €

Kürbisrisotto mit Riesengarnelen
Parmesan, Kräuteröl, geröstete Kürbiskerne, Kürbiswürfel
und Blattsalat

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

25 €

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

23 €

Geschmorte Rinderbäckchen mit Selleriecreme, Rosenkohl
Pilzen, glasierte Maronen und Trüffelpotterpöree

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

33 €

Hauptgänge

Klassiker unserer Küche
Darf es etwas Geschmortes sein?

Geschmorte Hirschkalbskeule

32 €

oder

geschmorte Entenkeule

27 €

oder

Wildschweingulasch

31 €

mit Preiselbeersauce, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklößen

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, c, n

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

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

27,50 €

24 Stunden gegarte Rinderrippe mit Honig Barbecue glasiert

Ofengemüse, Blattsalat und Pommes frites

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

34,50 €

Rosa gebratenes Rumpsteak 200g

Zwiebeln, Kräuterbutter, Ofengemüse, Blattsalat und Pommes frites

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a, g, i

37,00 €

Veganes „Rindersteak“ 200g

mit Zwiebeln, Ofengemüse, Blattsalat und Pommes Frites

32,00 €

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 €

Kleine Bratwürstchen

mit Kartoffelpüree, bunte Möhrchen und Sauce

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

9 €

Spaghetti mit Tomatensauce

Dieses Gericht enthält folgende Allergene: a

9 €

Das süße Finale ...

„Herbstzauber“

Weisse Schokolade, Nougat-Mascarpone-Creme, hausgemachter Eierlikör und Schokoladenerde

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

12 €

Warmer Schokoladenkuchen, Sahne
Apfel Vanille Kompott und Sauerrahmeis

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

12 €

Crème Brûlée mit Sauerrahmeis

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

12 €

Warmer Cheesecake, Himbeermark
Kirsch Keks Eis und Cassis-Crumble

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

12 €

„Orange trifft Prosecco“

Orangensorbet, Orangenschaum mit Prosecco aufgegossen

9 €

Espresso + (einfacher Espresso und warmer Minischokokuchen mit flüssigem Kern)

9 €

Espresso ++ (einfacher Espresso, 1 Kugel Espresso Krokant Eis
und warmer Minischokokuchen mit flüssigem Kern)

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

11 €

Als passender Begleiter zum Finale

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

9,50 €

oder

Pistazien-Sahnelikör

Distilleria Marzadro, Crema Alpina, Italien, 2cl

3,90 €

Eis

„Schwedisch gut“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und hausgemachtem Eierlikör 9,50 €

„Coupe Dänemark“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne 9,50 €

„Kleine Verführung“ 1 Kugel Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne 5,50 €

Eisschokolade / Eiskaffee mit 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis und Sahne 8,50 €

Walnussbecher 2 Kugeln Walnusseis und 1 Kugel Schokolade, allerlei Nüsse und Sahne 10,00 €

Kugel Eis nach Wahl (Schoko, Vanille, Erdbeere, Walnuss, und Sorbet) 3,00 €

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