

Vorspeisen

01.	Würzfleisch ⁷ mit Käse ¹ überbacken und Toast ⁷	11,50€
02.	Gebackene Champignonköpfe ⁷ mit hausgemachtem Knoblauchdip ^{1,4}	10,50€
03.	Gebackener Camembert auf Rucola ⁷ Himbeervinaigrette, Preiselbeeren ⁵ und Knoblauchbrot ⁷	8,80€
04.	Cheddar Cheese Jalapeños ^{1,7} Chilischote mit Käse gefüllt, paniert und frittiert, mit Knoblauchbrot ⁷	10,80€

Suppen

05. Ukrainische Soljanka

mit Zwiebeln, Schinken^{2,3}, Kasslerstreifen⁶ und einem Schuss Rahm

7,50€

06. Tomaten-Orangen-Suppe

mit geröstetem Pestobrot⁷

7,50€

Werte Gäste! Wir haben in unserer Karte die einzelnen Gerichte, in deren Soßen und Beilagen Zusatzstoffe enthalten sind, folgendermaßen kenntlich gemacht:

Die Kennzeichnung der Allergene entnehmen Sie bitte unserer Zusatzkarte. Fragen Sie unser Service-Personal.

^{1 -} mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker

^{5 -} mit Süßungsmittel, 6 - mit Pökelsalz, 7 - mit Weizenmehl, 8 - mit Gerste

Hauptgerichte

Pa	sta

	Pasta	
11.	Hausgemachte Nudeln ⁷ mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln und Champignons in einer Käse-Sahnesauce ¹	22,50€
12.	Hausgemachte Nudeln ⁷ mit gebratenen Lachsstreifen und Zwiebeln und Knoblauch in einer Käse-Sahnesauce ^{1,7,8}	25,00€
	Vegetarisch	
34.	Mediterrane Gemüsepfanne Grillgemüse mit Käse ¹ überbacken und Wildreis	20,50€
77.	Folienkartoffel mit Grillgemüse Rucola und Parmesan	17,50€
	Fisch	
13.	Gebratenes Lachsfilet auf Grillgemüse ⁸ mit Sauce Hollandaise ^{7,8} und Petersilienkartoffeln	29,50€
14.	Bischofs Forelle frisch aus der Prignitz gebratene Forelle ⁸ mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salatbeilage	26,80€
15.	Gebratenes Zanderfilet ⁸ auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise ^{7,8} und Petersilienkartoffeln	28,50€

Zu den Fischgerichten reichen wir Zitrone und Sahnemeerrettich.

Hauptgerichte

Klassiker

	Klassiker	
16.	Bauernfrühstück "Art des Hauses" knusprig gebratene Bratkartoffeln ^{2,3,4} mit Zwiebeln und Schinken ^{2,3,4} in einer Eihülle gebraten, dazu Salatbeilage	13,80€
17.	Schnitzel Letscho ⁸ Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem Letscho ^{1,2} , Pommes frites und Salatbeilage	22,50€
18.	Hähnchenbrust mit Würzfleisch ^{1,7} und Käse überbacken, Kroketten ^{1,7} und Salatbeilage	24,50€
19.	Rindergulasch mit Thüringer Klößen ^{1,2,3,7} und Apfelrotkohl	24,00 €
20.	Rahmschnitzel paniertes Schweineschnitzel ⁷ mit Rahmchampignons ^{1,2,3,4} Kroketten ^{1,7} und Salatbeilage	22,50€

Fleisch

	Fleisch		
21.	Filetpfanne drei Schweinemedaillons mit Rahmchampignons ^{1,2,3,4} Bratkartoffeln ^{2,3,4} und Salatbeilage		26,80€
22.	Hähnchengeschnetzeltes gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse und Wildreis		23,80€
23.	Curry-Hähnchen mit Wildreis, Broccoli und Currysauce		23,00€
24.	Grill-Pfanne Schweinefilet, Hähnchenbrust und Rind vom Grill, mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelecken und Kartoffelcreme ²		
27.	Argentinisches R 200 g auf Wunsch auch		25,80€
	ierichte weise mit:	gebratenen Zwiebeln Bratkartoffeln ^{2,3,4} Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme ² Kartoffelecken mit Kartoffelcreme ² Pommes frites Kroketten Rahmchampignons ^{1,2,3,4} Grillgemüse Knoblauchbrot, 4 Stück Steakhouse Pommes	3,50 € 5,00 € 5,50 € 5,50 € 5,00 € 6,00 € 8,00 € 4,00 € 5,00 €



Bier - frisch gezapft

288.	Beck's Pils ¹¹	0,25	4,50€
59.	Beck's Pils ¹¹	0,40	5,50€
76.	Beck's Pils ¹¹	0,50	6,00€
81.	SPATEN Münchner Hell ¹¹	0,30	4,00€
78.	SPATEN Münchner Hell ¹¹	0,50	5,50€
02	Franziskaner Hefeweizen	0.501	6 50 6
82.		0,50	6,50€
116.	Alster	0,25 l	3,50€
118.	Alster	0,40	4,50€
119.	Alster	0,50	5,00€
	2 1/ 211 1 15 1 7 1 11		
83.	Beck's Alkoholfrei Flasche ¹¹	0,33 l	4,00€
84.	Franziskaner Hefeweizen		
	Alkoholfrei	0,50	5,00€
111.	Alster Alkoholfrei	0,50	5,00€
	Alkoholfrei	,	•

MIX-Getränke

Havana Club-Cola	0,3 l	7,00€
Captain Morgan ⁸ -Cola	0,3 l	7,00€
Gordon's Gin-Tonic ⁵	0,3 l	7,00€
Smirnoff Vodka-Red Bull	0,3 l	7,00 €
Jim Beam-Cola	0,31	7,00 €

Cocktails erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.