ELBRIVERA
ALT PRESTER
SUPERIOR

Jetzt ist Matjeszeit

Matjes ist der noch nicht laichfähige Hering.
Ein Hering also, der vom mageren Winterhering gerade zum zarten Matjes wurde. Was ihn so zart macht, ist der ideale Ernährungszustand zwischen winterlich mager und sommerlich reif.

Matjesfilet auf bunten Salat *A1, A2, L*
mit Apfelspalten, Mais, Paprika und Baguette

20,90 €

Matjesfilet gefüllt *A1, A2, C, G, L*
mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Créme frâiche und Preiselbeeren, auf knusprigen Kartoffelpuffern

21,40 €

Matjes mit Zwiebelringen, *C, G, L, K*
dazu Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade

22,60 €

Matjes nach Hausfrauenart *C, G, L*
mit Petersilienkartoffeln

21,30 €

Jeder Beilagenwechsel ist gegen einen Aufpreis von 1,50 € möglich.

A1 = Weizenmehl, A2 = Roggenmehl,B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G= Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite , M = Lupinen (Hülsenfrüchte), N = Weichtiere, 1 = Farbstoffe, 2 = Phosphat, 3 = Konsevierungsstoffe, 4 = Nitrit, 5 = Festigungsmittel E 509
Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.

ELBRIVERA
ALT PRESTER
★★★

Vorspeisen

Altmärkische Hochzeitssuppe A1, A2, C, G, J — 7,60 €

Ukrainische Soljanka A1, A2, G, H, I, J, N, 1, 3 — 7,90 €

Kleiner gemischter Salat L — 9,20 €
Dressing zur Wahl: Joghurt- G, French- I, Kräuterdressing I oder Essig/ Öl

Folienkartoffel G, L — 8,90 €
gefüllt mit Kräutercrème

Feines Würzfleisch A1, A2, D, F, G, I, J, L, 1 — 10,60 €
mit Käse überbacken, Toast und Zitronenecke

Hauptgerichte

Salat „Poseidon“ A1, A2, C, D, G, L — 22,20 €
bunter Salatteller mit gebackenen Garnelen und hausgemachter Remoulade
Dressing zur Wahl: Joghurt- G, French- I, Kräuterdressing I oder Essig/ Öl

Großer bunter Salatteller, A1, A2, C, G, L — 20,70 €
dazu gebackene Mozzarellasticks und Baguettescheiben
Dressing zur Wahl: Joghurt- G, French- I, Kräuterdressing I oder Essig/ Öl

Gebackene Champignons, A1, A2, C, G, K, L — 22,80 €
dazu Folienkartoffel gefüllt mit hausgemachter Knoblauchcrème und einer Salatganitur

Vegane Nudelpfanne, A1, A2, H — 21,20 €
Spirellis mit grünem Pesto, Brokkoli und Kirschtomaten

Hausgemachte Eisbeinsülze C, G, I, J, L, 1, 3 — 22,80 €
mit Remoulade und Bratkartoffeln

Jeder Beilagenwechsel ist gegen einen Aufpreis von 1,50 € möglich.

A1 = Weizenmehl, A2 = Roggenmehl, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G= Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite , M = Lupinen (Hülsenfrüchte), N = Nitrit, 1 = Farbstoffe, 2 = Phosphat, 3 = Konsevierungsstoffe, **Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.**

ELBRIVERA
ALT PRESTER
★★★

Gebratene Geflügelleber, *A1, A2, G, I, J, L* — *23,20 €*
in Rotweinsauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf

Hähnchen-Nudel-Pfanne *A1, A2, C, G, L* — *23,40 €*
verfeinert mit Kirschtomaten, Cremé Fraiche und Limette

Hirschbraten, *A1, A2, C, G, H, I, J, L* — *25,60 €*
dazu Mandelbrokkoli und Kroketten

Zanderfilet „Grenobler Art“ *A1, A2, D, G, L* — *26,20 €*
Zanderfilet gebraten, mit Kapernbutter,
Petersilienkartoffeln und Salat

Gebratenes Wildlachsfilet *A1, A2, D, G, I, L* — *27,20 €*
an Rosmarinspalten, Honig-Senf-Dipp und Salat

Zarte Ochsenbäckchen, *A1, A2, C, G, I, J, L* — *25,90 €*
dazu Apfelrotkohl und Kroketten

Hähnchenschnitzel „Waldläufer“ *A1, A2, C, G, I, J, K, L* — *24,60 €*
mit gebratenen Champignon – Zwiebelgemüse und Kroketten

Schnitzel „Französische Art“ *A1, A2, C, G, K, L* — *25,60 €*
Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken,
an Kartoffelspalten und Kräutercréme

Schweineschnitzel „au four“ *A1, A2, C, D, F, G, K, L, I* — *25,90 €*
Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse
überbacken, dazu Pommes frites

Schweineschnitzel „Elbrivera“, *A1, A2, C, G, I, K, L* — *26,60 €*
Schweineschnitzel überbacken mit Sauce Bernaise und
Frühlingszwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Jeder Beilagenwechsel ist gegen einen Aufpreis
von 1,50 € möglich.

A1 = Weizenmehl, A2 = Roggenmehl, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G= Milch, H = Schalenfrüchte,
I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite , M = Lupinen (Hülsenfrüchte), N = Nitrit,
1 = Farbstoffe, 2 = Phosphat, 3 = Konsevierungsstoffe, **Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt**

ELBRIVERA
ALT PRESTER
★★★

Argentinisches Rumpsteak *A1, A2, D, G, L* — *29,90 €*
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

Brot oder Baguette *A1, A2* — *0,60 €*
Ketchup oder Mayonnaise *C* — *0,40 €*

Für unsere jüngsten Gäste
(für Kinder bis 12 Jahre)

„Ritterschnitzel“ *A1, A2, C, G, I, K, L* — *9,50 €*
Schweineschnitzel mit Erbsen und Pommes frites

„Roter Teufel“ *A1, A2, C, G, I, N* — *9,50 €*
Spirellis mit Jadgwurstwürfeln in Tomatensauce

„Wickie“ *A1, A2, C, G, L* — *9,50 €*
Hähnchennuggets und Pommes frites

Als Dessert empfehlen wir

Eierlikörbecher *C, G, H*
Schokoladeneis garniert mit Eierlikör und Sahne — *8,50 €*

Warmer Apfelstrudel, *A1, C, E, F, G, H* — *8,20 €*
eine Kugel Vanilleeis und Sahne

Windbeutel „Schwedische Art“ *A1, C, G* — *7,90 €*
mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

„Schokosoufflé“ *A1, A2, C, E, G, H* — *8,20 €*
kleines Schokoküchlein, dazu Vanilleeis und Sahne

Jeder Beilagenwechsel ist gegen einen Aufprei von 1,50 € möglich.

A1 = Weizenmehl, A2 = Roggenmehl, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G= Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite , M = Lupinen (Hülsenfrüchte), N = Nitrit, 1 = Farbstoffe, 2 = Phosphat, 3 = Konsevierungsstoffe, **Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.**