

## ***Leckere Gerichte mit frischen Pfifferlingen***

*\*Diese Pfifferlingsgerichte werden mit Schinkenspeck und Zwiebeln zubereitet.*



### ***\*Pfifferlingssuppe*** <sup>A1, A2, G, I, N</sup>

7,90 €

### ***\*Rahmpfifferlinge mit Röstkartoffeln*** <sup>A1, A2, G, I, L, N</sup> *und kleiner Salatbeilage*

23,80 €

### ***Gebratenes Wildlachsfilet,*** <sup>A1, A2, C, D, G, L</sup> *mit Tagliarinis und Pfifferlingen in Weißwein-Dill-Sauce*

29,80 €

### ***\*Hirschgulasch mit Pfifferlingen,*** <sup>A1, A2, C, G, I, J, L, N</sup> *an Rotkohl und Kartoffelklößen*

28,90 €

### ***\*Schweineschnitzel auf Rahmpfifferlingen,*** <sup>A1, A2, C, G, I, J, K, L, N</sup> *dazu Kroketten und kleiner Salatbeilage*

29,80 €



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

**Vorspeisen**

|   |         |
|---|---------|
| <b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b> <sup>Al, A2, C, G, J</sup>   | 7,60 €  |
| <b>Ukrainische Soljanka</b> <sup>Al, A2, G, H, I, J, N, 1, 3</sup>  | 7,90 €  |
| <b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>L</sup><br>Dressing zur Wahl: Joghurt- <sup>G</sup> , French- <sup>1</sup> , Kräuterdressing <sup>1</sup> oder Essig/ Öl | 9,20 €  |
| <b>Folienkartoffel</b> <sup>G, L</sup><br>gefüllt mit Kräutercreme  | 8,90 €  |
| <b>Feines Würzfleisch</b> <sup>Al, A2, D, F, G, I, J, L, 1</sup><br>mit Käse überbacken, Toast und Zitronenecke   | 10,60 € |

**Hauptgerichte**

|  |         |
|--|---------|
| <b>Salat „Poseidon“</b> <sup>Al, A2, C, D, G, L</sup><br>bunter Salatteller mit gebackenen Garnelen und hausgemachter Remoulade<br>Dressing zur Wahl: Joghurt- <sup>G</sup> , French- <sup>1</sup> , Kräuterdressing <sup>1</sup> oder Essig/ Öl | 22,20 € |
| <b>Großer bunter Salatteller,</b> <sup>Al, A2, C, G, L</sup><br>dazu gebackene Mozzarellasticks und Baguettescheiben<br>Dressing zur Wahl: Joghurt- <sup>G</sup> , French- <sup>1</sup> , Kräuterdressing <sup>1</sup> oder Essig/ Öl            | 20,70 € |
| <b>Gebackene Champignons,</b> <sup>Al, A2, C, G, K, L</sup><br>dazu Folienkartoffel gefüllt mit hausgemachter Knoblauchcreme und einer Salatganitur  | 22,80 € |
| <b>Vegane Nudelpfanne,</b> <sup>Al, A2, H</sup><br>Spirellis mit grünem Pesto, Brokkoli und Kirschtomaten  | 21,20 € |
| <b>Hausgemachte Eisbeinsülze</b> <sup>C, G, I, J, L, 1, 3</sup><br>mit Remoulade und Bratkartoffeln  | 22,80 € |

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

|  |         |
|--|---------|
| <b>Gebratene Geflügelleber,</b> <sup>A1, A2, G, I, J, L</sup><br><i>in Rotweinsauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf</i>   | 23,20 € |
| <b>Hähnchen-Nudel-Pfanne</b> <sup>A1, A2, C, G, L</sup><br><i>verfeinert mit Kirschtomaten, Crémé Fraiche und Limette</i>  | 23,40 € |
| <b>Hirschbraten,</b> <sup>A1, A2, C, G, H, I, J, L</sup><br><i>dazu Mandelbrokkoli und Kroketten</i>   | 25,60 € |
| <b>Zanderfilet „Grenobler Art“</b> <sup>A1, A2, D, G, L</sup><br><i>Zanderfilet gebraten, mit Kapernbutter,<br/>Petersilienkartoffeln und Salat</i>                                | 26,20 € |
| <b>Gebratenes Wildlachsfilet</b> <sup>A1, A2, D, G, I, L</sup><br><i>an Rosmarinspalten, Honig-Senf-Dipp und Salat</i>   | 27,20 € |
| <b>Zarte Ochsenbäckchen,</b> <sup>A1, A2, C, G, I, J, L</sup><br><i>dazu Apfelrotkohl und Kroketten</i>  | 25,90 € |
| <b>Hähnchenschnitzel „Waldläufer“</b> <sup>A1, A2, C, G, I, J, K, L</sup><br><i>mit gebratenen Champignon – Zwiebelgemüse und Kroketten</i>  | 24,60 € |
| <b>Schnitzel „Französische Art“</b> <sup>A1, A2, C, G, K, L</sup><br><i>Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken,<br/>an Kartoffelspalten und Kräutercreme</i> | 25,60 € |
| <b>Schweineschnitzel „au four“</b> <sup>A1, A2, C, D, F, G, K, L, I</sup><br><i>Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse<br/>überbacken, dazu Pommes frites</i>                  | 25,90 € |
| <b>Schweineschnitzel „Elbrivera“,</b> <sup>A1, A2, C, G, I, K, L</sup><br><i>Schweineschnitzel überbacken mit Sauce Bernaise und<br/>Frühlingszwiebeln, dazu Bratkartoffeln</i>    | 26,60 € |

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

**Argentinisches Rumpsteak** <sup>A1, A2, D, G, L</sup> 29,90 €  
*mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites*

*Brot oder Baguette* <sup>A1, A2</sup> 0,60 €

*Ketchup oder Mayonnaise* <sup>C</sup> 0,40 €

**Für unsere jüngsten Gäste**  
*(für Kinder bis 12 Jahre)*

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

**„Roter Teufel“** <sup>A1, A2, C, G, I, N</sup> 9,50 €  
*Spirellis mit Jagdwurstwürfeln in Tomatensauce*

**„Wickie“** <sup>A1, A2, C, G, L</sup> 9,50 €  
*Hähnchennuggets und Pommes frites*

**Als Dessert empfehlen wir**

**Eierlikörbecher** <sup>C, G, H</sup> 8,50 €  
*Schokoladeneis garniert mit Eierlikör und Sahne*

**Warmer Apfelstrudel,** <sup>A1, C, E, F, G, H</sup> 8,20 €  
*eine Kugel Vanilleeis und Sahne*

**Windbeutel „Schwedische Art“** <sup>A1, C, G</sup> 7,90 €  
*mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne*

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

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