

ELBRIVERA

ALT PRESTER
★★★
SUPERIOR

Jetzt wird's -Wild- Sau und Hirsch schmeckt so geil - Waidmanns Heil

Kürbissuppe ^H
mit gerösteten Kürbiskernen

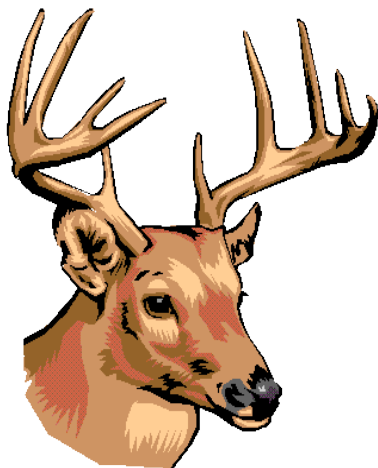
7,90 €

Deftiger Hirschgulasch ^{A1, A2, C, G, I, L}
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

26,10 €

Hirschkalbskeule in Rotweinsauce ^{A1, A2, C, G, I, J, L}
dazu Romanesco und Kroketten

26,40 €



Zarter Wildschweinbraten, ^{A1, A2, C, G, I, L}
Speckbohnen und Kartoffel-Kürbiskern-Rösti

26,70 €

Geschmorte Hasenkeule ^{A1, A2, C, G, I, J, K, L}
an Butterrosenkohl und Böhmisches Knödel

28,20 €

Waldfruchteis ^{C, G}
auf Skyr und Beerengrütze

8,30 €

**oder genießen Sie ein „WILDES“ 3 Gang - Menü
mit einem Hauptgang nach Ihrer Wahl**

39,50 €

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 = Konservierungsstoffe, **Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.**

Vorspeisen

Altmärkische Hochzeitssuppe ^{Al, A2, C, G, J} 7,60 €

Ukrainische Soljanka ^{Al, 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 Kräutercreme

Feines Würzfleisch ^{Al, A2, D, F, G, I, J, L, 1} 10,60 €
mit Käse überbacken, Toast und Zitronenecke

Hauptgerichte

Salat „Poseidon“ ^{Al, 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, ^{Al, 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, ^{Al, A2, C, G, K, L} 22,80 €
dazu Folienkartoffel gefüllt mit hausgemachter Knoblauchcreme
und einer Salatganitur

Vegane Nudelpfanne, ^{Al, 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.**



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

**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 = Konservierungsstoffe, **Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt**



Argentinisches Rumpsteak ^{AI, A2, D, G, L} 29,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

Brot oder Baguette ^{AI, A2} 0,60 €

Ketchup oder Mayonnaise ^C 0,40 €

Für unsere jüngsten Gäste
(für Kinder bis 12 Jahre)

„Ritterschnitzel“ ^{AI, A2, C, G, I, K, L} 9,50 €
Schweineschnitzel mit Erbsen und Pommes frites

„Roter Teufel“ ^{AI, A2, C, G, I, N} 9,50 €
Spirellis mit Jagdwurstwürfeln in Tomatensauce

„Wickie“ ^{AI, A2, C, G, L} 9,50 €
Hähnchennuggets und Pommes frites

Als Dessert empfehlen wir

Eierlikörbecher ^{C, G, H} 8,50 €
Schokoladeneis garniert mit Eierlikör und Sahne

Warmer Apfelstrudel, ^{AI, C, E, F, G, H} 8,20 €
eine Kugel Vanilleeis und Sahne

Windbeutel „Schwedische Art“ ^{AI, C, G} 7,90 €
mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

„Schokosoufflé“ ^{AI, A2, C, E, G, H} 8,20 €
kleines Schokoküchlein, dazu Vanilleeis und Sahne

***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 = Konservierungsstoffe, **Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.**