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 Dressing zur Wahl: Joghurt- ^G , French- ¹ , Kräuterdressing ¹ oder Essig/ Öl	9,20 €
Folienkartoffel ^{G, L} gefüllt mit Kräutercreme	8,90 €
Feines Würzfleisch ^{Al, A2, D, F, G, I, J, L, 1} mit Käse überbacken, Toast und Zitronenecke	10,60 €

Hauptgerichte

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

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 Fraiche 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 Kräutercrème</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.**

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 Jagdwurstwürfeln in Tomatensauce

„Wickie“ ^{A1, 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, ^{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 Aufpreis
von 1,50 € möglich.**