



Unsere Vorweihnachtszeit

Steinpilzcrèmesuppe ^{A1, A2, G, I}

7,90 €

Geschmorte Hasenkeule ^{A1, A2, J, L, N}
mit Grünkohl und Kartoffeln

28,20 €

Glacierte halbe Ente, ^{A1, A2, C, H, I, K, L}
serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

28,90 €

Gebratene Schweinemedallions ^{A1, A2, C, G, J, L, N}
unter der Walnusskruste,
dazu Rosenkohlpüree und Kroketten

28,50 €

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

26,70 €

Amaretto - Zimt - Parfait ^{C, G, H}
garniert mit Sahne und Mandelblättchen

8,30 €



**oder genießen Sie ein vorweihnachtliches 3 Gänge-Menü
mit einem Hauptgang Ihrer Wahl**

39,00 €

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



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-^M, French-¹, Kräuterdressing¹ oder Essig und Öl

Feines Würzfleisch ^{A1, A2, D, E, G, I, J, L, 1} 10,60 €

mit Käse überbacken, Toast und Zitronenecke

Hauptgerichte

Fruchtiger „Wintersalat“ ^{A1, A2, G, H, L} 21,70 €

bunter Salatteller mit Orangen, Apfelspalten und Walnüsse
wahlweise mit Hähnchenbruststreifen oder mit
Mozzarellasticks (vegetarisch)

Dressing zur Wahl:

Joghurt-^M, French-¹, Kräuterdressing¹ oder Essig und Öl

Gebackener Blumenkohl ^{A1, A2, C, G, L} 20,90 €

mit Folienkartoffel und Kräutercreme

Vegane Mandel-Limetten-Nudelpfanne, ^{E, H} 21,20 €

mit Kirschtomaten und Babyspinat

Hausgemachte Eisbeinsülze ^{C, G, I, J, L, 1, 3} 22,80 €

mit Remoulade und Bratkartoffeln

Hausgemachte Rinderroulade ^{A1, A2, I, J, L, N, 3} 25,90 €

an Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

**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.**

Gebratene Geflügelleber, ^{A1, A2, G, I, J, L} <i>in Rotweinsauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf</i>	23,20 €
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>	26,90 €
Gebratenes Wildlachsfilet, ^{A1, A2, D, G, J} <i>auf Kartoffelstampf und Lauch-Rahmsauce</i>	27,20 €
Zarte Ochsenbäckchen, ^{A1, A2, C, G, I, J, K, L} <i>an Apfelrotkohl und Klöße</i>	25,90 €
„Schweizer Sahneröllchen“ ^{A1, A2, C, G, I, J, K, L} <i>Schweinefleisch gefüllt mit Hackfleisch und Käse in Sahnesauce, dazu Blumenkohl und Kroketten</i>	24,20 €
Hähnchenschnitzel „Waldläufer Art“ ^{A1, A2, C, G, I, K, L} <i>mit gebratenen Champignon- Zwiebelgemüse und Kroketten</i>	24,60 €
Schweineschnitzel „Elbrivera“ ^{A1, A2, C, G, K, L} <i>überbacken mit Sauce Bernaise, Frühlingszwiebeln und Bratkartoffeln</i>	26,60 €
Schweineschnitzel „au four“ ^{A1, A2, C, D, F, G, K, L, I} <i>Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites</i>	26,80 €

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



Argentinisches Rumpsteak, ^{A1, A2, G, L} 29,90 €
dazu 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

Eierlikörparfait garniert mit Eierlikör und Sahne ^{A1, C, G, H} 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

Nuss - Nougat - Crumble, ^{A1, A2, G} 8,50 €
Vanillecremé und Pfirsichspalten

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