

Unsere Schnitzelwochen

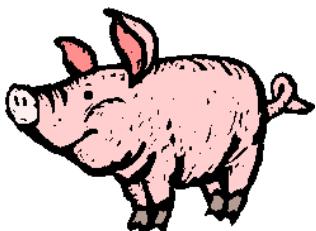
Hähnchenschnitzel *A1, A2, C, G, L*
*überbacken mit Tomaten und Mozzarella,
dazu Steakhouse-Pommes*

24,90 €



„Hamburger Schnitzel“ *A1, A2, C, G, K, L*
*paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern
und Bratkartoffeln*

26,80 €



Schnitzel „Französische Art“ *A1, A2, C, G, K*
*Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert
überbacken, an Kartoffelspalten und Kräutercreme*

26,80 €

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

ELBRIVERA

ALT PRESTER
★★★

Vorspeisen

Altmärkische Hochzeitssuppe ^{A1, A2, C, G, J}	7,60 €
Ukrainische Soljanka ^{A1, A2, G, H, I, J, N, I, 3}	7,90 €
Kleiner gemischter Salat ^L Dressing zur Wahl: Joghurt- ^M , French- ^I , Kräuterdressing ^I oder Essig und Öl	9,20 €
Feines Würzfleisch ^{A1, A2, D, F, G, I, J, L, I} mit Käse überbacken, Toast und Zitronenecke	10,60 €

Hauptgerichte

Fruchtiger „Wintersalat“ ^{A1, A2, G, H, L} bunter Salatteller mit Orangen, Apfelspalten und Walnüsse wahlweise mit Hähnchenbruststreifen oder mit Mozzarellasticks (vegetarisch) Dressing zur Wahl: Joghurt- ^M , French- ^I , Kräuterdressing ^I oder Essig und Öl	21,70 €
Gebackener Blumenkohl ^{A1, A2, C, G, L} mit Folienkartoffel und Kräutercrème	20,90 €
Vegane Mandel-Limetten-Nudelpfanne, ^{F, H} mit Kirschtomaten und Babyspinat	21,20 €
Hausgemachte Eisbeinsülze ^{C, G, I, J, L, I, 3} mit Remoulade und Bratkartoffeln	22,80 €
Hausgemachte Rinderroulade ^{A1, A2, I, J, L, N, 3} an Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	25,90 €
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 = Konserveungsstoffe, Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.

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

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 = Konserveierungsstoffe, Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.

ELBRIVERA

ALT PRESTER
★★★

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 €
Hähnchen nuggets 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 €
Vanillecremē und Pfirsichspalten

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 = Konserveierungsstoffe, Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.