



Spargelcrèmesuppe ^{A1, A2, G, I}

7,90 €

Bunter Frühlingsalat ^{A1, A2, L, 4}

*mit frischem Spargel, Schwarzwälder Schinken
und Kräutervinaigrette*

24,80 €

Hähnchen-Spargel-Pfanne, ^{A1, A2, C, G, I}

mit grünen & weißen Spargel, Cocktailtomaten und Tagliarinis

26,20 €

Stangenspargel, ^{I, L, G}

an Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln

22,20 €

Schweineschnitzel mit Stangenspargel, ^{A1, A2, C, G, H, I, K, L}

Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln

29,60 €

Panierter Stangenspargel, ^{A1, A2, C, D, G, I, K}

*gebratenes Zanderfilet, Sc. Hollandaise,
Petersilienkartoffeln*

30,50 €



**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 <i>Dressing zur Wahl:</i> <i>Joghurt-^M, French-¹, Kräuterdressing¹ oder Essig und Öl</i>	9,20 €
Feines Würzfleisch ^{A1, A2, D, F, G, I, J, L, 1} <i>mit Käse überbacken, Toast und Zitronenecke</i>	10,60 €
Räucherlachs auf knusprigen Kartoffelpuffern ^{A1, A2, C, D, L, J} <i>mit Honig-Senf-Dip</i>	10,20 €

Hauptgerichte

Salat „Elbrivera“ ^{A1, A2, C, G, K, L} <i>bunter Salat mit Schnitzelstreifen und Baguette</i> <i>Dressing zur Wahl:</i> <i>Joghurt-^M, French-¹, Kräuterdressing¹ oder Essig und Öl</i>	22,40 €
Gebackener Blumenkohl ^{A1, A2, C, G, L} <i>mit Folienkartoffel und Kräuterquark</i>	19,60 €
Mediterranes Pfannengemüse (vegan), ^{1, L} <i>mit Rosmarinspalten und Schnittlauchdip</i>	21,90 €
Hausgemachte Eisbeinsülze ^{C, G, I, J, L, 1, 3} <i>mit Remoulade und Bratkartoffeln</i>	22,80 €
Zarte Ochsenbäckchen, ^{A1, A2, C, G, I, J, K, L} <i>an Apfelrotkohl und Kroketten</i>	26,90 €

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

Hähnchen-Limetten-Nudelpfanne, ^{A1, A2, C, G} <i>Tagliarinis mit Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten und Crème fraîche</i>	24,80 €
Gebratene Geflügelleber, ^{A1, A2, G, I, J, L} <i>in Rotweinsauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf</i>	23,80 €
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>	27,90 €
Gebratenes Wildlachsfilet, ^{A1, A2, G, J, L} <i>mit Rosmarinspalten, Honig-Senf-Dip und Salat</i>	27,20 €
Hähnchenschnitzel „italienisch“ ^{A1, A2, C, G, K, L} <i>paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Pommes frites</i>	24,60 €
Paniertes Schweineschnitzel ^{A1, A2, C, G, I, L} <i>dazu Kaisergemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise</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>	27,40 €

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

Schokoladeneis ^{A1, A2, C, G} 8,50 €
 mit Eierlikör crumble auf Beerengrütze

Warmer Apfelstrudel, ^{A1, C, E, F, G, H} 8,20 €
 eine Kugel Vanilleeis und Sahne

Windbeutel „Schwedische Art“ ^{A1, C, G} 7,90 €
 gefüllt 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.**