

Suppen & Vorspeisen

Fleischsoljanka

mit Zitronenscheibe und Sahnehaube

4,20 €

Tomatensuppe

mit marinierten Pfirsichstücken und Sahnehaube

4,00 €

Käsecremsuppe

mit Porreestreifen und Croutons

4,50 €

altmärker Hochzeitssuppe

Brühe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich

4,60 €

Tomate Mozzarella₃

*Tomatenscheiben und feiner Mozzarella-Käse
mit Balsamico Dressing, Salatstrauß und Baguette*

7,50 €

Würzfleisch

mit Käse überbacken und Toastecken

6,30 €

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin)

Salate & Vegetarische Gerichte

Ratatouille

serviert auf einem Nudelbett

10,20 €

Frischkäse - Ravioli

serviert mit Tomatensoße

10,90 €

Überbackener Gemüsetopf₃

Gemüse der Saison mit Käsesauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

12,10 €

kleiner Salatteller₃

2,80 €

Salatteller₃

mit Feta Käse und French Dressing

8,90 €

großer Salatteller „Gose“₃

verschiedene Salate mit Backpflaumen im Schinkenmantel und gebackenem Feta Käse, Ei und French Dressing

11,90 €

großer Chefsalat

*verschiedene Salate, gebratene Putenstreifen,
ein gekochtes Ei & French Dressing*

11,90 €

Fischgerichte

gebr. Butterfisch

*mit Rahm – Dill – Gurken & Safranschaum,
dazu reichen wir Salzkartoffeln*

16,90 €

Heilbutt – gebraten 160 gr.

auf Rahmwirsing, mit Pumpernickelkruste und Salzkartoffeln

15,80 €

Forelle „Müllerin Art“

*Forelle gebraten, dazu eine Garnitur aus
Zitrone, Kräuterbutter & Meerrettich,
mit Salzkartoffeln*

16,30 €

Lachsfilet ₃

*wahlweise gedünstet oder gebraten
auf Orangen-Pfeffersauce & Wildreis*

15,30 €

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt,
7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin)



Regionales und Altbekanntes

Hamburger Schnitzel <i>Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln</i>	13,10 €
Schweineschnitzel mit Rahmchampignons <i>dazu reichen wir Kartoffelkroketten</i>	14,10 €
Jägerschnitzel <i>mit Pilzen und Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	14,10 €
Thüringer Rostbrätl <i>in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	12,30 €
Hausgemachte Rinderroulade <i>mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	16,30 €
Strammer Max <i>Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern</i>	8,80 €
Bauernfrühstück <i>(Außer an Sonn- und Feiertagen)</i>	9,30 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin)

Fleischgerichte

Rumpsteak „Strindberg“³ (160g) **18,90 €**

Steak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle, dazu Röstkartoffeln

Schweinesteak „au four“ **14,60 €**

*Steak vom Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Kartoffelkroketten*

Medaillon vom Schweinefilet „Hawaii“³ **14,90 €**

*kleine Schweinefiletsteaks mit Ananas und Käse überbacken,
Pommes Frites*

Putenschnitzel (160 g) **13,60 €**

*mit Preiselbeeren und Käse überbacken,
Sauce Hollandaise & Herzoginkartoffeln*

Pikantes Ananas – Puten – Curry³ **14,40 €**

mit Wildreis und einem frischen Salat

Hähnchen – Schnitzel^{2,3} **12,00 €**

mit Rahmchampignons & Pommes Frites

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin)

Steakkarte und Burger

Steaks Ihrer Wahl

bevorzugen Sie Ihr Steak **durch, medium** (zart und saftig)
oder **englisch** (blutig) gebraten

	160 g	220 g	300 g
Rumpsteak	16,70 €	20,40 €	24,40 €
Schweinefilet	10,40 €	12,90 €	14,90 €
Putensteak	9,30 €	11,30 €	

Sättigungsbeilagen

Pommes Frites, Röstkartoffeln,

Kroketten & Salzkartoffeln je 2,40 €

Kartoffelspalten mit Sour Cream ³

Ofenkartoffel mit Sour Cream ³ je 2,90 €

Zu jedem Steak reichen wir einen
kleinen Salat.

Beilagen

Kräuterbutter 1,10 €

gebratene Zwiebeln 1,60 €

Pfeffersauce ³ 2,90 €

Champignon a'la creme 2,90 €

„Gose Burger“ 14,10 €

Saftiges 200g Rinderhack, Rotweinzwiebeln, Sylter Käse,
Salat Eisbergmischung und leckerer Honey BBQ Sauce

„Strindburger“ 13,10 €

Saftiges 200g Rinderhack, Goses selbstgemachte Senfsauce,
karamellisierte Zwiebeln, Sylter Käse, Ei und frischem Salat



Getränkarte

Nektar und Säfte von Bauer

<i>Apfelsaft</i> ₃	0,2 l	2,60 €
<i>Rhabarbersaft</i>	0,2 l	2,60 €
<i>Dunklen Traubensaft</i> ₃	0,2 l	2,60 €
<i>Kirschsafft</i> ₃	0,2 l	2,60 €
<i>Tomatensaft</i> ₃	0,2 l	2,90 €
<i>Orangensaft</i> ₃	0,2 l	2,60 €
<i>Multivitaminsaft</i>	0,2 l	2,60 €
<i>Mangosaft</i> ₃	0,2 l	2,80 €
<i>Bananennektar</i> ₃	0,2 l	2,80 €
<i>KiBa</i>	0,2 l	2,90 €
<i>alle Säfte auch als</i>	0,4 l	4,90 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

Mineralbrunnen

<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	0,25 l	2,60 €
<i>Gerolsteiner Medium</i>	0,25 l	2,60 €
<i>Gerolsteiner Naturell</i>	0,25 l	2,60 €
<i>Alle Gerolsteiner auch in</i>	0,7 l	4,80 €

Sekt

<i>Piccolo Sekt (Halbtrocken oder Trocken)</i>	<i>Flasche</i>	4,90 €
<i>Glas Sekt (Halbtrocken oder Trocken)</i>		3,50 €

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin)

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke:

<i>Coca Cola</i> <small>1;3;9</small>		0,2 l	2,50 €
<i>Coca Cola light</i> <small>1;3;9;12</small>		0,3 Fl.	2,90 €
<i>Fanta</i> <small>1;3;11</small>		0,2 l	2,50 €
<i>Sprite</i> <small>1;3;</small>		0,2 l	2,50 €
<i>Spezi</i>		0,2 l	2,60 €
<i>Alle Getränke auch</i>		0,5 l	4,50 €
<i>Schweppes Ginger Ale</i> <small>1;11;</small>		0,2 l	2,70 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> <small>;10;11;</small>		0,2 l	2,70 €
<i>Schweppes Tonic Water</i> <small>10;11;</small>		0,2 l	2,70 €
<i>Bionade</i>	<i>*Hofunder*</i>	0,3 lFl.	3,30 €
<i>Bionade</i>	<i>*Zitron-Bergamotte*</i>	0,3 lFl.	3,30 €

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin)





Biere vom Fass

<i>Krombacher PremiumPils</i>	0,25l	2,70 €
	0,5l	3,90 €
<i>Staropramen</i>	0,3l	2,70 €
<i>*Das Prager Schwarzbier*</i>	0,5l	3,90 €

Biere aus der Flasche

<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,3l	2,80 €
<i>Erdinger Hefe Dunkel</i>	0,5l	4,00 €
<i>Erdinger Hefeweizen</i>	0,5l	4,00 €
<i>Berliner Weisse</i>	0,33l	3,20 €

Diverse Geschmacksrichtungen

Gemischte & Alkoholfreie Biere

<i>Krombacher Alkoholfrei</i>	0,33l	2,80 €
<i>Erdinger Alkoholfrei</i>	0,5l	4,00 €
<i>Vita Malz</i>	0,33l	2,70 €
<i>Radler/Alster</i>	0,25l	2,70 €
	0,5l	3,90 €

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin)



Rotweine

Dornfelder – trocken und körperreich

Diese Kreuzung aus Helfensteiner Heroldrebe ergibt körpereichen und samtigen Rotwein.

Er ist ein gepflegter Begleiter bei dunklem Fleisch.

0,2l 4,40 €

Syrah - trocken

Syrah trocken leuchtet purpur mit schwarzen Glanzlichtern im Glas.

Sein üppiges Bukett, bestimmt die fruchtige aber konzentrierte Nase.

0,2l 4,70 €

Spätburgunder – halbtrocken und harmonisch

In seiner Heimat, dem Burgund, dient er als Grundlage der weltberühmten Rotweine.

Dieser herzhaft Tropfen ist ein Genuss zu kräftigem Essen.

0,2l 4,60 €

Portugieser – lieblich und süffig

Dieser süffige Wein ist eine leichte Variante der Portugieserrebe. Lieblich und mit wenig Alkohol,

so dass sie bedenkenlos ein Gläschen mehr trinken können.

0,2l 4,30 €

Spätburgunder Weißherbst – halbtrocken und frisch

Hellgekelterte Variante der edlen Rotwein-Traube. Diese roséfarbene Spezialität schmeckt gut gekühlt am feinsten zu Salaten.

0,2l 4,60 €

Ausgesuchte Flaschenrotweine

St. Laurent – trocken

0,75l

18,50 €

Eine alte Rebe neu entdeckt. Sie ergibt Weine mit großer Struktur, Farbintensität und vollem Aroma. Dieser Wein mit leichter Holznote ist ein hervorragender Begleiter zum Rumpsteak.

Spätburgunder – halbtrocken und harmonisch

0,75l

17,20 €

In seiner Heimat, dem Burgund, dient er als Grundlage der weltberühmten Rotweine. Dieser herzhaft Tropfen ist ein Genuss zu kräftigem Essen.

Weißweine

Silvaner – trocken und typisch

Herzhafter Weißwein, der aus dem größten Silvaner-Anbaugebiet der Welt stammt.

Dieser frische Wein versteht sich am besten zu hellem Fleisch und Fisch.

0,2l 4,50€

Riesling – trocken und herzhaft

Dieser Riesling besticht durch seine frische und feinfruchtige Art und harmoniert vorzüglich mit guten Fleisch- und

Fischgerichten.

0,2l 4,60€

Müller-Thurgau – halbtrocken und vollmundig

Rebsorte mit größter Anbaufläche in ganz Deutschland. Es ergeben sich frische, fruchtige Zecherweine.

Er harmoniert vorzüglich mit kalten Vorspeisen.

0,2l 4,30€

Bacchus – halbtrocken und spritzig

Frisch, fruchtiges Trinkvergnügen, das sich durch eine kühler vergorene Vinifizierung auszeichnet

und den Wein so besonders spritzig macht.

0,2l 4,50€

Huxelrebe – mild und fruchtig

Lassen Sie sich verzaubern von diesem frischen, fruchtigen Wein mit leichter Süße.

0,2l 4,70€

Ausgesuchte Flaschenweißweine

Sauvignon Blanc – trocken

Ein spritziger und fruchtiger Weißwein, der sich zu raffiniert würzigen Fleischgerichten ideal eignet.

Durch sein komplexes Aromenspiel von Stachelbeere und Wildkräutern ist dieser Wein auch ganz allein ein Genuss.

0,75l 18,50€

Riesling – halbtrocken

Halbtrockener, frischer Riesling. Er begeistert mit leichter Säure und seinem Bukett nach saftigen Äpfeln

0,75l 16,90€

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Kaffeebecher	2,80 €
Espresso	2,50 €
Espresso – Doppelt	4,60 €
Cappuccino	2,70 €
Café au lait	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €
..... mit Aroma	3,70 €

Tee in seiner Vielfalt von Geschmack & Sorten

Glas schwarzer Tee mit Zitrone oder Milch 2,00 €

Kännchen schwarzer Tee mit Zitrone oder Milch 3,70 €

Auf Wunsch haben wir auch andere Tee Sorten,
wie Früchte-, Hagebutten-, Waldfrucht-, Pfefferminz-, Kamillen Tee usw.

Weitere warme Getränke

Heiße Schokolade 3,60 €

Tasse Kakao 2,80 €

Glas Milch 2,00 €

Glas heiße Zitrone 2,90 €

Glas Glühwein 2,80 €

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin)



Aperitif

Sherry Trocken	5 cl.	2,50 €
Sherry süß	5 cl.	4,00 €
Martini Cocktail	0,1l	4,80 €
Aperol Spritz	0,1l	4,20 €
Hugo	01l	4,20 €

Weinbrände

Asbach Uralt	2 cl.	1,50 €
Wiltener Goldkrone	2 cl.	1,40 €
Mariacron	2 cl.	1,50 €

Scotch Whisky

Dimple	4 cl.	7,00 €
Glenfiddich	4 cl.	7,00 €
Ballentines	4 cl.	6,00 €
Tullamore Dew	4 cl.	6,00 €
Dalwhinnie 15 Jahre - Mild	4 cl.	9,00 €
Lagavulin 16 Jahre - Torfig	4 cl.	12,00 €

Bourbon Whiskey

Jack Daniels	4 cl.	6,00 €
Jim Beam	4 cl.	6,00 €

Cognac

Remy Martin	2 cl.	3,80 €
-------------	-------	--------

Aquavit

Malteser Kreuz	2 cl.	1,80 €
Jubiläums Aquavit	2 cl.	1,80 €
Linie	2 cl.	1,80 €

Klare Brände

Obstler	2 cl.	2,20 €
„Williams“	„Marille“	
„Haselnuss“		
Strohmann	2 cl.	1,40 €
Ouzo	2 cl.	1,60 €
Wodka	2 cl.	1,50 €
Tequila	2 cl.	2,00 €

Kräuter & Magenbitter

Gosewicht „Hauseigener Kräuter“	2 cl.	1,60 €
Fläminger Jagd	2 cl.	1,40 €
Jägermeister	2 cl.	1,60 €
Ramazotti	2 cl.	1,80 €
Underberg	Fl. 2 cl.	1,60 €
Kümmerling	Fl. 2 cl.	1,60 €
Bonekamp	2 cl.	1,40 €
Fernet Branca	2 cl.	1,60 €

Liköre

Baileys	2 cl.	1,60 €
Kl. Feigling	2 cl.	1,60 €
Obstliköre nach Angebot	2 cl.	1,40 €