

## Suppen & Vorspeisen

### **Fleischsoljanka**

*mit Zitronenscheibe und Sahnehaube*

4,50 €

### **Tomatensuppe**

*mit marinierten Pfirsichstücken und Sahnehaube*

4,20 €

### **Käsecremsuppe**

*mit Porreestreifen und Croutons*

4,70 €

### **altmärker Hochzeitssuppe**

*Brühe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich*

5,10 €

### **Tomate Mozzarella<sub>3</sub>**

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

7,70 €

### **Würzfleisch**

*mit Käse überbacken und Toastecken*

6,50 €

(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)





## Salate & Vegetarische Gerichte

### **Ratatouille**

*serviert auf einem Nudelbett*

**10,50 €**

### **Frischkäse - Ravioli**

*serviert mit Tomatensoße*

**11,40 €**

### **Überbackener Gemüsetopf<sub>3</sub>**

*Gemüse der Saison mit Käsesauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln*

**12,40 €**

### **kleiner Salatteller<sub>3</sub>**

**3,00 €**

### **Salatteller<sub>3</sub>**

*mit Feta Käse und French Dressing*

**9,20 €**

### **großer Salatteller „Gose“<sub>3</sub>**

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

**12,50 €**

### **großer Chefsalat**

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

**12,50 €**

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

## Fischgerichte

### *gebr. Butterfisch*

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

**17,20 €**

### *Heilbutt – gebraten 160 gr.*

*auf Rahmwirsing, mit Pumpernickelkruste und Salzkartoffeln*

**16,90 €**

### *Forelle „Müllerin Art“*

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

**17,10 €**

### *Lachsfilet <sup>3</sup>*

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

**16,10 €**

(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
<b>Rumpsteak</b>	16,90 €	20,60 €	24,60 €
<b>Schweinefilet</b>	10,60 €	13,10 €	15,10 €
<b>Putensteak</b>	9,50 €	11,50 €	

### Sättigungsbeilagen

Pommes Frites, Röstkartoffeln,

Kroketten & Salzkartoffeln je 2,50 €

Kartoffelspalten mit Sour Cream <sup>3</sup>

Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>3</sup> je 3,00 €

Zu jedem Steak reichen wir einen  
kleinen Salat.

### Beilagen

Kräuterbutter 1,10 €

gebratene Zwiebeln 1,70 €

Pfeffersauce <sup>3</sup> 2,90 €

Champignon a'la creme 2,90 €

**„Gose Burger“ 14,90 €**

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

**„Strindburger“ 13,90 €**

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



## Regionales und Altbekanntes

<b>Hamburger Schnitzel</b> <i>Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln</i>	<b>13,80 €</b>
<b>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons</b> <i>dazu reichen wir Kartoffelkroketten</i>	<b>14,40 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> <i>mit Pilzen und Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	<b>14,40 €</b>
<b>Thüringer Rostbrätl</b> <i>in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	<b>12,60 €</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <i>mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	<b>17,60 €</b>
<b>Strammer Max</b> <i>Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern</i>	<b>9,10 €</b>
<b>Bauernfrühstück</b> <i>(Außer an Sonn- und Feiertagen)</i>	<b>9,60 €</b>

## Fleischgerichte

**Rumpsteak „Strindberg“<sup>3</sup> (160g)** **19,10 €**

*Steak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle, dazu Röstkartoffeln*

**Schweinesteak „au four“** **14,90 €**

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

**Medaillon vom Schweinefilet „Hawaii“<sup>3</sup>** **15,20 €**

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

**Putenschnitzel (160 g)** **13,90 €**

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

**Pikantes Ananas – Puten – Curry<sup>3</sup>** **14,80 €**

*mit Wildreis und einem frischen Salat*

**Hähnchen – Schnitzel<sup>2,3</sup>** **12,20 €**

*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)