Suppen & Vorspeisen

Fleischsoljanka — 4,70 €
mit Zitronenscheibe und Sahnehaube

Tomatensuppe — 4,50 €
mit marinierten Pfirsichstücken und Sahnehaube

Käsecremsuppe — 4,90 €
mit Porreestreifen und Croutons

altmärker Hochzeitssuppe — 5,30 €
Brühe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich

Tomate Mozzarella[3] — 7,70 €
Tomatenscheiben und feiner Mozzarellakäse
mit Balsamico Dressing, Salatstrauß und Baguette

Würzfleisch — 6,50 €
mit Käse überbacken und Toastecken

(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 — 10,70 €
serviert auf einem Nudelbett

Frischkäse - Ravioli — 11,60 €
serviert mit Tomatensoße

Überbackener Gemüsetopf [3] — 12,70 €
Gemüse der Saison mit Käsesauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

kleiner Salatteller [3] — 3,10 €

Salatteller [3] — 9,50 €
mit Feta Käse und French Dressing

großer Salatteller „Gose“ [3] — 12,70 €
verschiedene Salate mit Backpflaumen im Schinkenmantel und gebackenem Feta Käse, Ei und French Dressing

großer Chefsalat — 12,90 €
verschiedene Salate, gebratene Putenstreifen, ein gekochtes Ei & French Dressing

(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)

Fischgerichte

gebr. Butterfisch — 17,50 €

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

Heilbutt – gebraten *160 gr.* — 17,20 €

auf Rahmwirsing, mit Pumpernickelkruste und Salzkartoffeln

Forelle „Müllerin Art“ — 17,40 €

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

Lachsfilet 3 — 16,70 €

wahlweise gedünstet oder gebraten
auf Orangen-Pfeffersauce & Wildreis

(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	17,20 €	20,80 €	24,80 €
Schweinefilet	10,90 €	13,40 €	15,40 €
Putensteak	9,90 €	11,90 €	

Sättigungsbeilagen

Pommes Frites, Röstkartoffeln, Kroketten & Salzkartoffeln	je 2,50 €
Kartoffelspalten mit Sour Cream 3	
Ofenkartoffel mit Sour Cream 3	je 3,00 €

Zu jedem Steak reichen wir einen kleinen Salat.

Beilagen

Kräuterbutter	1,20 €
gebratene Zwiebeln	1,70 €
Pfeffersauce 3	3,00 €
Champignon a'la creme	3,00 €

„Gose Burger" 14,90 €

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

„Strindburger" 14,90 €

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

(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 — 14,10 €
Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons — 14,70 €
dazu reichen wir Kartoffelkroketten

Jägerschnitzel — 14,70 €
mit Pilzen und Zwiebeln, Röstkartoffeln

Thüringer Rostbrätl — 12,90 €
in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln, Röstkartoffeln

Hausgemachte Rinderroulade — 18,60 €
mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen

Strammer Max — 9,40 €
Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern

Bauernfrühstück — 9,90 €
(Außer an Sonn- und Feiertagen)

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)

Hotel-Gasthof Gose ★★★'s

Fleischgerichte

Rumpsteak „Strindberg“ [3] *(160g)* — **19,40 €**
Steak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle, dazu Röstkartoffeln

Schweinesteak „au four“ — **15,30 €**
Steak vom Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten

Medaillon vom Schweinefilet „Hawaii“ [3] — **15,50 €**
kleine Schweinefiletsteaks mit Ananas und Käse überbacken, Pommes Frites

Putenschnitzel *(160 g)* — **14,10 €**
mit Preiselbeeren und Käse überbacken, Sauce Hollandaise & Herzoginkartoffeln

Pikantes Ananas – Puten – Curry [3] — **15,10 €**
mit Wildreis und einem frischen Salat

Hähnchen – Schnitzel [2,3] — **12,50 €**
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)

Wir sagen

Danke

für Ihren Aufenthalt

in unserem Haus und hoffen,

dass Sie mit unserem Service zufrieden waren.

Wir verabschieden uns bei Ihnen mit einem herzlichen

Komm' gut heim!

und würden uns

über ein baldiges Wiedersehen

bei uns im

Gasthof Gose

sehr freuen.