

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke:

<i>Coca Cola</i> <small>1;3;9</small>		0,2 l	3,00 €
<i>Coca Cola light</i> <small>1;3;9;12</small>		0,3 Fl.	3,30 €
<i>Fanta</i> <small>1;3;11</small>		0,2 l	3,00 €
<i>Sprite</i> <small>1;3;</small>		0,2 l	3,00 €
<i>Spezi</i>		0,2 l	3,10 €
<i>Alle Getränke auch</i>		0,5 l	4,90 €
<i>Schweppes Ginger Ale</i> <small>1;11;</small>		0,2 l	3,20 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> <small>;10;11;</small>		0,2 l	3,20 €
<i>Schweppes Tonic Water</i> <small>10;11;</small>		0,2 l	3,20 €
<i>Bionade</i>	<i>*Holunder*</i>	0,3 lFl.	3,80 €
<i>Bionade</i>	<i>*Zitronen-Bergamotte*</i>	0,3 lFl.	3,80 €

(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)



## 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 5,10€

### *Riesling – trocken und herzhaft*

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

*Fischgerichten.*

0,2l 5,20€

### *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 5,10€

### *Bacchus – halbtrocken und spritzig*

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

*und den Wein so besonders spritzig macht.*

0,2l 5,20€

### *Huxelrebe – mild und fruchtig*

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

0,2l 5,20€

## 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 19,90€

### *Riesling – halbtrocken*

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

0,75l 18,60€

## 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 5,00€

### *Syrah - trocken*

*Syrah trocken leuchtet purpur mit schwarzen Glanzlichtern im Glas.*

*Sein üppiges Bukett, bestimmt die fruchtige aber konzentrierte Nase.*

0,2l 5,20€

### *Spätburgunder – halbtrocken und harmonisch*

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

*Dieser herz hafte Tropfen ist ein Genuss zu kräftigem Essen.*

0,2l 5,10€

### *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 5,10€

### *Spätburgunder Weißherbst – halbtrocken und frisch*

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

0,2l 5,20€

## Ausgesuchte Flaschenrotweine

### *St. Laurent – trocken*

0,75l

19,90€

*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

18,80€

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

## Getränkekarte

### Nektar und Säfte von Bauer

<i>Apfelsaft</i> <sub>3</sub>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Rhabarbersaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Dunklen Traubensaft</i> <sub>3</sub>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Kirschsaft</i> <sub>3</sub>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Tomatensaft</i> <sub>3</sub>	<i>0,2 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Orangensaft</i> <sub>3</sub>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Multivitaminsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Mangosaft</i> <sub>3</sub>	<i>0,2 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Bananennektar</i> <sub>3</sub>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>KiBa</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>alle Säfte auch als</i>	<i>0,4 l</i>	<i>4,90 €</i>

*Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!*

### Mineralbrunnen

<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gerolsteiner Medium</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gerolsteiner Naturell</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Alle Gerolsteiner auch in</i>	<i>0,7 l</i>	<i>4,90 €</i>

### Sekt

<i>Piccolo Sekt (Halbtrocken oder Trocken)</i>	<i>Flasche</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Glas Sekt (Halbtrocken oder Trocken)</i>		<i>3,60 €</i>

(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 Premium Pils</i>	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	4,50 €
<i>Budweiser</i>	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,50 €

## Biere aus der Flasche

<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33 l	3,30 €
<i>Erdinger Hefe Dunkel</i>	0,5 l	4,40 €
<i>Erdinger Hefeweizen</i>	0,5 l	4,40 €
<i>Berliner Weisse</i>	0,33 l	3,60 €

*\*Diverse Geschmacksrichtungen\**

## Gemischte & Alkoholfrei Biere

<i>Krombacher Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,30 €
<i>Erdinger Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,40 €
<i>Vita Malz</i>	0,33 l	3,20 €
<i>Radler/Alster</i>	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	4,50 €

(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 & Vegane Gerichte

### **„Veganes Putencurry“**

*(mit Fleischersatz von Planted)*

*mit Wildreis und einem frischen Salat*

**planted.**

**17,80 €**

### **Ratatouille**

*serviert auf einem Nudelbett*

**11,50 €**

### **Frischkäse - Ravioli**

*serviert mit Tomatensoße*

**12,30 €**

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

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

**13,40 €**

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

**3,80 €**

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

*mit Feta Käse und French Dressing*

**9,90 €**

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

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

**13,90 €**

### **großer Chefsalat**

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

**13,90 €**

(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

## Suppen & Vorspeisen

### **Fleischsojanka**

*mit Zitronenscheibe und Sahnehaube*

5,40 €

### **Tomatensuppe**

*mit marinierten Pfirsichstücken und Sahnehaube*

5,20 €

### **Käsecremsuppe**

*mit Porreestreifen und Croutons*

5,50 €

### **altmärker Hochzeitssuppe**

*Brühe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich*

6,20 €

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

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

7,90 €

### **Würzfleisch**

*mit Käse überbacken und Toastecken*

7,10 €



## 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
<u>Rumpsteak</u>	18,60 €	22,10 €	26,10 €
<u>Schweinefilet</u>	12,20 €	14,60 €	16,60 €
<u>Putensteak</u>	11,30 €	13,30 €	

### Sättigungsbeilagen

Pommes Frites, Röstkartoffeln,

Kroketten & Salzkartoffeln je 3,20 €

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

Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>3</sup> je 3,70 €

Zu jedem Steak reichen wir einen  
kleinen Salat.

### Beilagen

Kräuterbutter 1,70 €

gebratene Zwiebeln 2,20 €

Pfeffersauce <sup>3</sup> 3,30 €

Champignon a'la creme 4,00 €

**„Gose Burger“ 15,90 €**

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

**„Strindburger“ 15,90 €**

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)





## Fischgerichte

### *gebr. Butterfisch*

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

**18,80 €**

### *Heilbutt – gebraten 160 gr.*

*auf Rahmwirsing, mit Pumpernickelkruste und Salzkartoffeln*

**18,70 €**

### *Forelle „Müllerin Art“*

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

**18,90 €**

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

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

**18,30 €**

(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

<b>Hamburger Schnitzel</b> <i>Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln</i>	<b>16,30 €</b>
<b>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons</b> <i>dazu reichen wir Kartoffelkroketten</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> <i>mit Pilzen und Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Thüringer Rostbrätl</b> <i>in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	<b>14,60 €</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <i>mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	<b>20,60 €</b>
<b>Strammer Max</b> <i>Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Bauernfrühstück</b> <i>(Außer an Sonn- und Feiertagen)</i>	<b>10,60 €</b>

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“<sup>3</sup> (160g)** **21,70 €**

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

**Schweinesteak „au four“** **16,60 €**

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

**Medaillon vom Schweinefilet „Hawaii“<sup>3</sup>** **17,10 €**

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

**Putenschnitzel (160 g)** **15,80 €**

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

**Pikantes Ananas – Puten – Curry<sup>3</sup>** **16,90 €**

*mit Wildreis und einem frischen Salat*

**Hähnchen – Schnitzel<sup>2,3</sup>** **13,70 €**

*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)