



## 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 5,80€

### *Riesling – trocken und herzhaft*

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

*Fischgerichten.*

0,2l 6,00€

### *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 5,80€

### *Bacchus – halbtrocken und spritzig*

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

*und den Wein so besonders spritzig macht.*

0,2l 6,10€

### *Huxelrebe – mild und fruchtig*

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

0,2l 5,90€

## 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 22,60€

### *Riesling – halbtrocken*

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

0,75l 22,10€

## 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 5,80 €

### *Syrah - trocken*

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

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

0,2l 6,20 €

### *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 6,00 €

### *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 6,10 €

### *Spätburgunder Weißherbst – halbtrocken und frisch*

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

0,2l 6,20 €

## Ausgesuchte Flaschenrotweine

### *St. Laurent – trocken*

0,75l

27,80 €

*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

22,20 €

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

*Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet* pro Person 10,90 €

*Dienstag bis Sonntag von 6:30 – 10:00 Uhr  
zuzüglich unserer Kaffeespezialitäten*

*Aus meiner tiefsten Seele zieht  
mit Nasenflügelbeben ein ungeheurer*

*Appetit*

*nach Frühstück und nach Leben.*

*Joachim Ringelnatz*

**Bitte beachten Sie: Beilagenänderungen gegen einen Aufpreis von 1,00 €.**

(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)

## Suppen & Vorspeisen

### **Fleischsoßjanka**

*mit Zitronenscheibe und Sahnehaube*

6,10 €

### **Tomatensuppe**

*mit marinierten Pfirsichstücken und Sahnehaube*

5,90 €

### **Käsecremsuppe**

*mit Porreestreifen und Croutons*

6,50 €

### **altmärker Hochzeitssuppe**

*Brühe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich*

6,90 €

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

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

8,20 €

### **Würzfleisch**

*mit Käse überbacken und Toastecken*

7,80 €

## Salate & Vegetarische & Vegane Gerichte

### „Veganes Putencurry“

(mit Fleischersatz von Planted)

mit Wildreis und einem frischen Salat

**planted.**

18,50 €

### Ratatouille

serviert auf einem Nudelbett

12,30 €

### Frischkäse - Ravioli

serviert mit Tomatensoße

12,90 €

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

Gemüse der Saison mit Käsesauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

13,90 €

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

4,50 €

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

mit Feta Käse und French Dressing

10,80 €

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

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

14,70 €

### großer Chefsalat

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

14,70 €

## Regionales und Altbekanntes

<b>Hamburger Schnitzel</b> <i>Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons</b> <i>dazu reichen wir Kartoffelkroketten</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> <i>mit Pilzen und Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Thüringer Rostbrätl</b> <i>in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	<b>15,70 €</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <i>mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	<b>21,80 €</b>
<b>Strammer Max</b> <i>Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Bauernfrühstück</b> <i>(Außer an Sonn- und Feiertagen)</i>	<b>11,90 €</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)



## 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>	19,60 €	23,10 €	27,10 €
<u>Schweinefilet</u>	13,20 €	15,60 €	17,60 €
<u>Putensteak</u>	12,60 €	14,60 €	

### Sättigungsbeilagen

Pommes Frites, Röstkartoffeln,

Kroketten & Salzkartoffeln je 3,80 €

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

Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>3</sup> je 4,10 €

Zu jedem Steak reichen wir einen  
kleinen Salat.

### Beilagen

Kräuterbutter 2,00 €

gebratene Zwiebeln 2,80 €

Pfeffersauce <sup>3</sup> 3,80 €

Champignon a'la creme 4,30 €

**„Gose Burger“ 16,50 €**

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

**„Strindburger“ 16,50 €**

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)



## Fleischgerichte

**Rumpsteak „Strindberg“**<sup>3</sup> (160g) 23,60 €  
Steak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle, dazu Röstkartoffeln

**Schweinesteak „au four“** 17,40 €  
Steak vom Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Kartoffelkroketten

**Medaillon Vom Schweinefilet „Hawaii“**<sup>3</sup> 17,90 €  
kleine Schweinefiletsteaks mit Ananas und Käse überbacken,  
Pommes Frites

**Putenschnitzel** (160 g) 16,60 €  
mit Preiselbeeren und Käse überbacken,  
Sauce Hollandaise & Herzoginkartoffeln

**Pikantes Ananas – Puten – Curry**<sup>3</sup> 17,80 €  
mit Wildreis und einem frischen Salat

**Hähnchen – Schnitzel**<sup>2,3</sup> 14,80 €  
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)



## Fischgerichte

### *gebr. Butterfisch*

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

**19,90 €**

### *Heilbutt – gebraten 160 gr.*

*auf Rahmwirsing, mit Pumpernickelkruste und Salzkartoffeln*

**19,80 €**

### *Forelle „Müllerin Art“*

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

**20,20 €**

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

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

**19,40 €**

(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)