Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola 1;3;9		0,2 l	3,30 €
Coca Cola light 1;3;9;12		0,3 Fl.	3,60 €
Fanta 1;3;11		0,2 l	3,30 €
Sprite 1;3;		0,2 l	3,30 €
Spezi		0,2 l	3,40 €
Alle Getränke auch		0,5 l	5,50 €
Schweppes Ginger Ale 1;11;		0,2 l	3,50 €
Schweppes Wild Berry		0,2 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon ;10;11;		0,2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water10;11;;		0,2 l	3,50 €
Bionade	*Holunder*	0,3 lFl.	4,00 €
Bionade	*Zitrone-Bergamotte*	0,3 lFl.	4,00 €

(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)

Getränkekarte

Nektar und Säfte von Bauer

Apfelsaft 3	0,2 l	3,40 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,40 €
Dunklen Traubensaft 3	0,2 l	3,40 €
Kirschsaft 3	0,2 l	3,40 €
Tomatensaft 3	0,2 l	3,60 €
Orangensaft 3	0,2 l	3,40 €
Multivitaminsaft	0,2 l	3,50 €
Mangosaft 3	0,2 l	3,60 €
Bananennektar 3	0,2 l	3,50 €
KiBa	0,2 l	3,70 €
alle Säfte auch als	0,4 l	5,30 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

Mineralbrunnen

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	3,20 €
Gerolsteiner Medium	0,25 l	3,20 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	3,20 €
Alle Gerolsteiner auch in	0,7 l	5,30 €

Sekt

Glas Sekt	(Halbtrocken oder Trocken)	4,30 €

(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

Hotel-Gasthof Gose ★★★S

Aperitif

Sherry Trocken	5 cl.	4,50 €
Sherry süß	5 cl.	4,50 €
Martini Cocktail	0,1l	5,70 €
Aperol Spritz	0,2l	6,50 €
Hugo	0,2l	6,50 €
Lillet Wild Berry	0,2l	6,50 €

Weinbrände

Asbach Uralt	2 cl.	3,50 €
Wilthener Goldkrone	2 cl.	2,60 €
Mariacron	2 cl.	3,50 €

Scotch Whisky

Dimple	4 cl.	7,80 €
Glenfiddich	4 cl.	7,80 €
Ballentines	4 cl.	6,60 €
Tullamore Dew	4 cl	6,60 €
Dalwhinnie 15 Jahre- Mild	4 cl	9,40 €
Lagavulin 16 Jahre - Torfig	4 cl	12,40 €

Bourbon Whiskey

Jack Daniels	4 cl.	6,60 €
Jim Beam	4 cl.	6,60 €

Cognac

Remy Martin	2 cl.	4,50 €

Aquavit

Malteser Kreuz	2 cl	3,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
Linie	2 cl	3,50 €

klare Brände

Bierbrand „Taubentanz“	2 cl.	4,00 €
Obstler	2 cl.	4,00 €
„Williams“ „Marille“		
Strothmann	2 cl.	2,60 €
Ouzo	2 cl.	3,50 €
Wodka	2 cl	3,50 €
Tequila	2 cl	3,80 €

Kräuter &Magenbitter

Fläminger Jagd		2 cl.	2,60 €
Jägermeister		2 cl.	2,80 €
Ramazotti		2 cl	3,50 €
Underberg	Fl.	2 cl.	2,60 €
Kümmerling	Fl.	2 cl.	2,80 €
Bonekamp		2 cl.	2,60 €
Fernet Branca		2 cl.	2,80 €

Liköre

Baileys	2 cl.	3,00 €
Kl. Feigling	2 cl.	2,80 €
Obstliköre nach Angebot	2 cl.	2,60 €

Salate & Vegetarische & Vegane Gerichte

„Veganes Putencurry“ — 19,60 €
(mit Fleischersatz von Planted)
mit Wildreis und einem frischen Salat

Ratatouille — 12,80 €
serviert auf einem Nudelbett

Frischkäse - Tortellini — 12,90 €
serviert mit Tomatensoße

Überbackener Gemüsetopf 3 — 13,90 €
Gemüse der Saison mit Käsesauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

kleiner Salatteller 3 — 4,90 €

Salatteller 3 — 11,30 €
mit Feta Käse und French Dressing

großer Salatteller „Gose“ 3 — 15,40 €
verschiedene Salate mit Backpflaumen im Schinkenmantel und gebackenem Feta Käse, Ei und French Dressing

großer Chefsalat — 15,40 €
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)

Regionales und Altbekanntes

Hamburger Schnitzel — 19,20 €
Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons — 19,70 €
dazu reichen wir Kartoffelkroketten

Jägerschnitzel — 19,70 €
mit Pilzen und Zwiebeln, Röstkartoffeln

Thüringer Rostbrätl — 17,80 €
in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln, Röstkartoffeln

Hausgemachte Rinderroulade — 23,10 €
mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen

Strammer Max — 11,50 €
Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern

Bauernfrühstück — 12,40 €
(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)

Fischgerichte

gebr. Butterfisch — 21,60 €

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

Heilbutt – gebraten *160 gr.* — 21,30 €

auf Rahmwirsing, mit Pumpernickelkruste und Salzkartoffeln

Forelle „Müllerin Art“ — 21,70 €

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

Lachsfilet 3 — 20,90 €

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)

Hotel-Gasthof Gose ★★★'s

Fleischgerichte

Rumpsteak „Strindberg“ [3] *(160g)* — **24,40 €**
Steak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle, dazu Röstkartoffeln

Schweinesteak „au four“ — **19,50 €**
Steak vom Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten

Medaillon Vom Schweinefilet „Hawaii“ [3] — **19,80 €**
kleine Schweinefiletsteaks mit Ananas und Käse überbacken, Pommes Frites

Putenschnitzel *(160 g)* — **18,80 €**
mit Preiselbeeren und Käse überbacken, Sauce Hollandaise & Herzoginkartoffeln

Pikantes Ananas – Puten – Curry [3] — **18,90 €**
mit Wildreis und einem frischen Salat

Hähnchen – Schnitzel [2,3] — **16,50 €**
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)

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet *pro Person* *11,20 €*

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)