

## Altmärker Spargel

*Cremesuppe* von frischem Spargel

8,20 €

Sommerlicher *Salatteller* mit paniert gebratenem Spargel,  
Vollkorncroutons & Hausdressing

24,20 €

*Portion Spargel* 250 g

19,80 €

*Portion Spargel* 500 g

27,40 €



*Schinken* (mit 250 g Spargel)

26,70 €

*Schweinekammbraten* (mit 250 g Spargel)

25,90 €

*Schweineschnitzel* (mit 250 g Spargel)

28,40 €

*Alle Gerichte werden mit Kartoffeln  
und wahlweise mit brauner Butter oder Sauce Hollandaise serviert.*



## Suppen & Vorspeisen

### **Fleischsoljanka**

*mit Zitronenscheibe und Sahnehaube*

**8,40 €**

### **Tomatensuppe**

*mit marinierten Pfirsichstücken und Sahnehaube*

**8,20 €**

### **Käsecremsuppe**

*mit Porreestreifen und Croutons*

**8,70 €**

### **altmärker Hochzeitssuppe**

*Brühe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich*

**8,90 €**

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

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

**8,90 €**

### **Würzfleisch**

*mit Käse überbacken und Toastecken*

**9,50 €**

## Salate & Vegetarische & Vegane Gerichte

### „Veganes Putencurry“

(mit Fleischersatz von Planted)

mit Wildreis und einem frischen Salat

**planted.**

22,90 €

### Bandnudeln mit Steinpilzrahmsauce

& einem kleinen Salatteller

23,20 €

### Ratatouille

serviert auf einem Nudelbett

13,90 €

### Frischkäse - Tortellini

serviert mit Tomatensoße

14,90 €

### Überbackener Gemüsetopf<sup>3</sup>

Gemüse der Saison mit Käsesauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

16,20 €

### Kleiner Salatteller<sup>3</sup>

6,50 €

### Salatteller<sup>3</sup>

12,60 €

mit Feta Käse und French Dressing

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

17,70 €

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

### großer Chefsalat

17,70 €

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

## Fleischgerichte

**Rumpsteak „Strindberg“** <sup>3</sup> (160g) 26,70 €  
Steak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle, dazu Röstkartoffeln

**Schweinesteak „au four“** 23,70 €  
Steak vom Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Kartoffelkroketten

**Medaillon Vom Schweinefilet „Hawaii“** <sup>3</sup> 24,50 €  
kleine Schweinefiletsteaks mit Ananas und Käse überbacken,  
Pommes Frites

**Putenschnitzel** (160 g) 22,30 €  
mit Preiselbeeren und Käse überbacken,  
Sauce Hollandaise & Herzoginkartoffeln

**Pikantes Ananas – Puten – Curry** <sup>3</sup> 22,90 €  
mit Wildreis und einem frischen Salat

**Hähnchen – Schnitzel** <sup>2,3</sup> 19,70 €  
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)

## 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>	22,90 €	26,80 €	30,80 €
<b>Schweinefilet</b>	16,90 €	19,50 €	21,60 €
<b>Putensteak</b>	16,20 €	18,30 €	

### Sättigungsbeilagen

Pommes Frites, Röstkartoffeln,

Kroketten & Salzkartoffeln je 4,20 €

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

Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>3</sup> je 4,70 €

Zu jedem Steak reichen wir einen  
kleinen Salat.

### Beilagen

Kräuterbutter 2,50 €

gebratene Zwiebeln 3,30 €

Pfeffersauce <sup>3</sup> 4,00 €

Champignon a'la creme 4,70 €

### **„Gose Burger“** mit Pommes Frites

19,50 €

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

### **„Strindburger“** mit Pommes Frites

19,50 €

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>22,90 €</b>
<b>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons</b> <i>dazu reichen wir Kartoffelkroketten</i>	<b>23,90 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> <i>mit Pilzen und Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	<b>23,90 €</b>
<b>Thüringer Rostbrätl</b> <i>in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	<b>21,60 €</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <i>mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	<b>26,80 €</b>
<b>Strammer Max</b> <i>Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern</i>	<b>12,60 €</b>
<b>Bauernfrühstück</b> <i>(Außer an Sonn- und Feiertagen)</i>	<b>13,90 €</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)

## Fischgerichte

### **gebr. Butterfisch**

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

**26,90 €**

### **Heilbutt – gebraten** 160 gr.

*auf Rahmwirsing, mit Pumpernickelkruste und Salzkartoffeln*

**27,80 €**

### **Forelle „Müllerin Art“**

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

**28,40 €**

### **Lachsfilet** <sub>3</sub>

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

**28,80 €**

(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)