

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 €

Panierte Mozzarellasticks 1, 3, 11

mit Preiselbeerdip

7,20 €

Würzfleisch

mit Käse überbacken und Toastecken

9,50 €

Vegane & Vegetarische Gerichte

Veganer „Smash-Burger“₃ mit Pommes Frites **19,20 €**

*2 Scheiben knusprige Weizenproteinpattys, geschmorte Zwiebeln,
frischer Salat & Veggie Chilli Cheese Sauce, serviert im Brioche Brötchen*

„Veganes Putencurry“

*(mit Fleischersatz von Planted)
mit Wildreis und einem frischen Salat*



22,90 €

Bandnudeln mit Steinpilzrahmsauce

& einem kleinen Salatteller

23,20 €

Vegane Kohlroulade

mit Reisfüllung und Gemüse der Saison

18,80 €

Überbackener Gemüsetopf₃

Gemüse der Saison mit Käsesauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

16,20 €

Salate

Kleiner Salatteller ₃ 6,50 €

großer Salatteller „Gose“ ₃ 17,70 €

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

großer Chefsalat 17,70 €

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

Geflügelgerichte

Putenschnitzel (160g) 22,30 €

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

Pikantes Ananas – Puten – Curry ₃ 22,90 €

mit Wildreis und einem frischen Salat

Hähnchen – Schnitzel _{2,3} 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

Zu jedem Steak reichen wir einen kleinen Salat.

Steaks Ihrer Wahl

*Bevorzugen Sie Ihr Steak **durch, medium** (zart und saftig) oder **englisch** (blutig) gebraten?*

	<u>160 g</u>	<u>220 g</u>	<u>300 g</u>
<i>Rumpsteak</i>	21,70 €	25,80 €	29,60 €
<i>Schweinefilet</i>	17,80 €	20,50 €	22,60 €
<i>Putensteak</i>	16,90 €	18,90 €	-

Sättigungsbeilagen

<i>Pommes Frites, Röstkartoffeln,</i>	
<i>Kroketten & Salzkartoffeln</i>	<i>je 4,20 €</i>
<i>Kartoffelspalten mit Sour Cream₃</i>	
<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream₃</i>	<i>je 4,70 €</i>

On top

<i>Kräuterbutter</i>	<i>2,50 €</i>
<i>gebratene Zwiebeln</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Pfeffersauce₃</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Rahmchampignons</i>	<i>4,70 €</i>

Burger

„Smash-Burger“ ₃ mit Pommes Frites 18,90 €

2 Scheiben knuspriges Rinderhack, geschmorte Zwiebeln, Cheddar Käse, frischer Salat & Burger Sauce, serviert im Brioche Brötchen

„Gose Burger“ mit Pommes Frites 19,50 €

Saftiges Rinderhack, Rotweinzwiebeln, Cheddar Käse, Salat Eisbergmischung und leckerer Honey BBQ Sauce

„Strindburger“ mit Pommes Frites 19,50 €

Saftiges Rinderhack, Goses selbstgemachte Senfsauce, karamellisierte Zwiebeln, Cheddar Käse, Ei und frischem Salat

Das Beste vom Rind

Rumpsteak „Strindberg“ ₃ (160 g) 26,70 €

Steak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle, dazu Röstkartoffeln

Hausgemachte Rinderroulade 26,80 €

mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen

Ochsenbäckchen – geschmort ₃ 27,50€

mit Portweinsauce & Bohnen im Speckmantel, dazu Semmelknödel

Regionales und Altbekanntes

Hamburger Schnitzel

Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln

22,90 €

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons

dazu reichen wir Kartoffelkroketten

23,90 €

Schweinesteak „au four“

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

23,70 €

Thüringer Rostbrätl

*in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln
dazu Röstkartoffeln*

21,60 €

Schweinefiletpfanne

mit Rahmchampignons & Butterspätzle

26,90 €

Bauernfrühstück

(Außer an Sonn- und Feiertagen)

13,90 €

Fischgerichte

Schollenfilet – gebraten ₃

*mit Zweibel-Speck-Stippe und Zitrone,
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln*

24,90 €

Heilbutt 160 gr. „Müllerin Art“

*Heilbutt gebraten, mit Salzkartoffeln und kleinem Salat
dazu eine Garnitur aus Zitrone & Kräuterbutter*

27,80 €

Forelle „Müllerin Art“

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

28,40 €

Lachsfilet ₃

*wahlweise gedünstet oder gebraten
auf Orangen-Pfeffersauce & Wildreis
dazu ein kleiner Salat*

28,80 €

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola</i> ^{1, 3, 9}	0,2l	3,40€
<i>Coca-Cola light/Zero</i> ^{1, 3, 9, 12}	0,3l	3,70€
<i>Fanta</i> ^{1, 3, 11}	0,2l	3,40€
<i>Sprite</i> ^{1, 3}	0,2l	3,40€
<i>Spezi</i>	0,2l	3,40€
<i>Alle Getränke auch in</i>	0,5l	5,60€
<i>Schweppes Ginger Ale</i> ^{1, 11}	0,2l	3,60€
<i>Schweppes Wild Berry</i>	0,2l	3,60€
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{10, 11}	0,2l	3,60€
<i>Schweppes Tonic Water</i> ^{10, 11}	0,2l	3,60€
<i>Bionade Holunder</i>	0,3l	4,00€
<i>Bionade Zitrone-Bergamotte</i>	0,3l	4,00€



Nektar und Säfte von Bauer

Apfelsaft	0,2l	3,60€
Rhabarbersaft	0,2l	3,60€
Traubensaft	0,2l	3,70€
Kirschsaft	0,2l	3,70€
Tomatensaft	0,2l	3,70€
Orangensaft	0,2l	3,70€
Multivitaminsaft	0,2l	3,70€
Bananennektar	0,2l	3,70€
Mangosaft	0,2l	3,80€
KiBa	0,2l	3,90€
alle Säfte auch als	0,4l	5,90€
<i>Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!</i>		

Mineralbrunnen

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	3,50€
Gerolsteiner Medium	0,25l	3,50€
Gerolsteiner Naturell	0,25l	3,50€
Alle Gerolsteiner auch in	0,7l	5,50€

Sekt

Glas Sekt (halbtrocken o. trocken)

4,40€

(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)



Biere vom Faß

<i>Krombacher Premium Pils</i>	0,25 l	3,70 €
	0,5 l	5,00 €
<i>Budweiser</i>	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,00 €

Biere aus der Flasche

<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33 l	3,80 €
<i>Erdinger Hefe Dunkel</i>	0,5 l	5,60 €
<i>Erdinger Hefeweizen</i>	0,5 l	5,60 €
<i>Berliner Weisse</i> *Diverse Geschmacksrichtungen*	0,33 l	4,50 €

Gemischte & Alkoholfreie Biere

<i>Krombacher Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,80 €
<i>Erdinger Alkoholfrei</i>	0,5 l	5,60 €
<i>Schöffelhofer Grapefruit</i>	0,33 l	4,20 €
<i>Radler/Alster</i>	0,25 l	3,70 €
	0,5 l	5,00 €

(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)

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee Crema</i>	3,10 €
<i>Kaffeebecher</i>	3,90 €
<i>Espresso</i>	3,00 €
<i>Espresso – Doppelt</i>	4,90 €
<i>Cappuccino</i>	4,20 €
<i>Café au lait</i>	4,70 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,70 €
<i>..... mit Aroma</i>	4,90 €

Tee in seiner Vielfalt von Geschmack & Sorten

<i>Glas schwarzer Tee mit Zitrone oder Milch</i>	2,80 €
<i>Auf Wunsch haben wir auch andere Tee Sorten, wie Früchte-, Hagebutten-, Waldfrucht-, Pfefferminz-, Kamillen Tee usw.</i>	

Weitere warme Getränke

<i>Heiße Schokolade</i>	4,40 €
<i>Tasse Kakao</i>	4,00 €
<i>Glas Milch</i>	2,70 €
<i>Glas heiße Zitrone</i>	4,00 €
<i>Glas Glühwein</i>	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)

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 6,60€

Riesling – trocken und herzhaft

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

0,2l 6,90€

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 6,70€

Bacchus – halbtrocken und spritzig

Frisch, fruchtiges Trinkvergnügen, das sich durch eine kühler vergorene Vinifizierung auszeichnet und den Wein so besonders spritzig macht.

0,2l 7,00€

Huxelrebe – mild und fruchtig

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

0,2l 6,90€

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 32,60€

Riesling – halbtrocken

€

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

0,75l 31,10



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 €
Fernet Branca	2 cl.	2,80 €
Kümmerring	Fl. 2 cl.	2,80 €
Bonekamp	2 cl.	2,60 €
Gosewicht	2 cl.	3,00 €

Liköre

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