



Suppen & Vorspeisen

Kürbiscremesuppe 7,90 €

mit Ingwer, Lauch, Sahnehaube und Kürbiskernöl

Fleischsoljanka 8,40 €

mit Zitronenscheibe und Sahnehaube

Käsecremsuppe 8,70 €

mit Porreestreifen und Croutons

Altmärker Hochzeitssuppe 8,90 €

Brühe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich

Panierte Mozzarellasticks 7,20 €
1, 3, 11

mit Preiselbeererdip

Würzfleisch 9,50 €

mit Käse überbacken und Toastecken

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärtzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin)



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“ planted. 22,90 €
(mit Fleischersatz von Planted)
mit Wildreis und einem frischen Salat

Bandnudeln mit Steinpilzrahmsauce 23,20 €
& einem kleinen Salatteller

Vegane Kohlroulade 18,80 €
mit Reisfüllung und Gemüse der Saison

Überbackener Gemüsetopf³ 16,20 €
Gemüse der Saison mit Käsesauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

(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

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>
Rumpsteak	24,70 €	28,60 €	32,60 €
Schweinefilet	17,80 €	20,50 €	22,60 €
Putensteak	16,90 €	18,90 €	-

Sättigungsbeilagen

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

On top

Kräuterbutter	2,50 €
gebratene Zwiebeln	3,20 €
Pfeffersauce	3,80 €
Rahmchampignons	4,70 €

(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)



Burger

„Cheesy Beast“ Burger dazu ein frischer Salat halbiert, in der Pfanne mit Käse überbacken serviert saftiges Rinderhack, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Bacon & ganz viel Käse, im Brezel-Brioche-Brötchen,	19,70 €
„Gose“ Burger mit Pommes Frites Saftiges Rinderhack, Rotweinzwiebeln, Cheddar Käse, Salat Eisbergmischung und leckerer Honey BBQ Sauce	19,50 €
„Strindburger“ mit Pommes Frites Saftiges Rinderhack, Goses selbstgemachte Senfsauce, karamellisierte Zwiebeln, Cheddar Käse, Ei und frischem Salat	19,50 €

Das Beste vom Rind

Rumpsteak „Strindberg“ ³ (160 g) Steak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle, dazu Röstkartoffeln	26,70 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen	26,80 €
Ochsenbäckchen – geschmort ³ mit Portweinsauce & Bohnen im Speckmantel, dazu Semmelknödel	27,50 €

(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)



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 Rostbrätel

*in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln
dazu Röstkartoffeln*

21,60 €

Schweinefiletpfanne

mit Rahmchampignons & Butterspätzle

26,90 €

Bauernfrühstück

(Außer an Sonn- und Feiertagen)

13,90 €

(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

Schollenfilet – gebraten

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

24,90 €

Heißbutt – gebraten 160 gr.

auf Rahmwirsing, mit Pumpernickelkruste und Salzkartoffeln

27,80 €

Forelle „Müllerin Art“

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

28,40 €

Lachsfilet

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

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)



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€

(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)



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€
Bananennekter	0,2l	3,70€
Mangosaft	0,2l	3,80€
KiBa	0,2l	3,90€
alle Säfte auch als	0,4l	5,90€

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

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 (halbtrunken 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

Krombacher Premium Pils	0,25 l	3,70 €
	0,5 l	5,00 €
Staropramen Dunkel	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,00 €

Biere aus der Flasche

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

Gemischte & Alkoholfreie Biere

Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,60 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	4,20 €
Radler/Alster	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 geschwärtzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin)



Warme Getränke

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

Tee in seiner Vielfalt von Geschmack & Sorten

Glas schwarzer Tee mit Zitrone oder Milch 2,80 €

Auf Wunsch haben wir auch andere Tee Sorten,
wie Früchte-, Hagebutten-, Waldfrucht-, Pfefferminz-, Kamillen Tee usw.

Weitere warme Getränke

Heiße Schokolade	4,40 €
Tasse Kakao	4,00 €
Glas Milch	2,70 €
Glas heiße Zitrone	4,00 €
Glas Glühwein	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 herhaft

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 Zechweine.

Er harmoniert vorzüglich mit kalten Vorspeisen.

0,2l 6,70€

Bacchus – halbtrocken und spritzig

Frisch, fruchtiges Trinkvergnügen, das sich durch eine kühlere 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

€

0,75l 31,10

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



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 €
Wilhener 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 €
Kümmerling	Fl.	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 €