

Suppen & Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

mit Ingwer, Lauch, Sahnehaube und Kürbiskernöl

7,90 €

Fleischsoljanka

mit Zitronenscheibe und Sahnehaube

8,40 €

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

19,80 €

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



23,60 €

Bandnudeln mit Steinpilzrahmsauce

& einem kleinen Salatteller

23,90 €

Vegane Kohlroulade

mit Reisfüllung und Gemüse der Saison

18,80 €

Überbackener Gemüsetopf₃

Gemüse der Saison mit Käsesauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

16,80 €

(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)

Salate

Kleiner Salatteller ₃

6,50 €

großer Salatteller „Gose“ ₃

18,40 €

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

großer Chefsalat

18,40 €

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

Geflügelgerichte

Putenschnitzel (160g)

22,70 €

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

Pikantes Ananas – Puten – Curry ₃

23,60 €

mit Wildreis und einem frischen Salat

Hähnchen – Schnitzel _{2,3}

19,90 €

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

Sättigungsbeilagen

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

On top

<i>Kräuterbutter</i>	2,50 €
<i>gebratene Zwiebeln</i>	3,20 €
<i>Pfeffersauce₃</i>	3,80 €
<i>Rahmchampignons</i>	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 19,70 €
*halbiert, in der Pfanne mit Käse überbacken serviert
 saftiges Rinderhack, karamellisierte Zwiebeln,
 Tomate, Bacon & ganz viel Käse, im Brezel-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 – geschmort³ 27,50 €
mit Portweinsauce & Bohnen im Speckmantel, dazu Semmelknödel

Regionales und Altbekanntes

Hamburger Schnitzel <i>Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln</i>	22,90 €
Schweineschnitzel mit Rahmchampignons <i>dazu reichen wir Kartoffelkroketten</i>	23,90 €
Schweinesteak „au four“ <i>Steak vom Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten</i>	24,50 €
Thüringer Rostbrätl <i>in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln dazu Röstkartoffeln</i>	21,90 €
Schweinefiletpfanne ₃ <i>mit Rahmchampignons & Butterspätzle</i>	26,90 €
Bauernfrühstück <i>(Außer an Sonn- und Feiertagen)</i>	14,50 €

Burger

- „Cheesy Beast“ **Burger** dazu ein frischer Salat 20,90 €
*halbiert, in der Pfanne mit Käse überbacken serviert,
 saftiges Rinderhack, karamellisierte Zwiebeln,
 Tomate, Bacon & ganz viel Käse, im Brezel-Brioche-Brötchen,*
- „Gose“ **Burger** mit Pommes Frites 20,50 €
*Saftiges Rinderhack, Rotweinzwiebeln, Cheddar Käse,
 Salat Eisbergmischung und leckerer Honey BBQ Sauce*
- „Strindburger“ mit Pommes Frites 20,50 €
*Saftiges Rinderhack, Goses selbstgemachte Senfsauce,
 karamellisierte Zwiebeln, Cheddar Käse, Ei und frischem Salat*

Das Beste vom Rind

- Rumpsteak „Strindberg“** ³ (160 g) 26,90 €
Steak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle, dazu Röstkartoffeln
- Hausgemachte Rinderroulade** 26,90 €
mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen
- Ochsenbäckchen – geschmort** ³ 27,70€
mit Portweinsauce & Bohnen im Speckmantel, dazu Semmelknödel

Fischgerichte

Schollenfilet – gebraten ₃

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

24,90 €

Heilbutt – 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 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	3,50€
<i>Coca-Cola light/Zero</i> ^{1, 3, 9, 12}	0,3l	3,80€
<i>Fanta</i> ^{1, 3, 11}	0,2l	3,50€
<i>Sprite</i> ^{1, 3}	0,2l	3,50€
<i>Spezi</i>	0,2l	3,50€
<i>Alle Getränke auch in</i>	0,5l	5,80€
<i>Schweppes Ginger Ale</i> ^{1, 11}	0,2l	3,80€
<i>Schweppes Wild Berry</i>	0,2l	3,80€
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{10, 11}	0,2l	3,80€
<i>Schweppes Tonic Water</i> ^{10, 11}	0,2l	3,80€
<i>Bionade Holunder</i>	0,3l	4,30€
<i>Bionade Zitrone-Bergamotte</i>	0,3l	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)

Nektar und Säfte von Bauer

Apfelsaft	0,2l	3,70€
Rhabarbersaft	0,2l	3,70€
Traubensaft	0,2l	3,80€
Kirschsaft	0,2l	3,80€
Tomatensaft	0,2l	3,80€
Orangensaft	0,2l	3,80€
Multivitaminsaft	0,2l	3,80€
Bananennektar	0,2l	3,80€
Mangosaft	0,2l	3,90€
KiBa	0,2l	4,00€
alle Säfte auch als	0,4l	5,90€
<i>Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!</i>		

Mineralbrunnen

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	3,70€
Gerolsteiner Medium	0,25l	3,70€
Gerolsteiner Naturell	0,25l	3,70€
Alle Gerolsteiner auch in	0,70l	5,90€

Sekt

Glas Sekt (halbtrocken o. trocken)	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)

Biere vom Faß

<i>Krombacher Premium Pils</i>	0,25 l	3,80 €
	0,5 l	5,20 €
<i>Staropramen Dunkel</i>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,40 €

Biere aus der Flasche

<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33 l	3,90 €
<i>Erdinger Hefe Dunkel</i>	0,5 l	5,80 €
<i>Erdinger Hefeweizen</i>	0,5 l	5,80 €
<i>Berliner Weisse</i> *Diverse Geschmacksrichtungen*	0,33 l	4,70 €

Gemischte & Alkoholfreie Biere

<i>Krombacher Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,90 €
<i>Erdinger Alkoholfrei</i>	0,5 l	5,80 €
<i>Schöffelhofer Grapefruit</i>	0,33 l	4,40 €
<i>Radler/Alster</i>	0,25 l	3,80 €
	0,5 l	5,20 €

(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

Tasse Kaffee Crema	3,30 €
Kaffeebecher	4,20 €
Espresso	3,20 €
Espresso – Doppelt	4,90 €
Cappuccino	4,40 €
Café au lait	4,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
..... mit Aroma	5,10 €

Tee in seiner Vielfalt von Geschmack & Sorten

Glas schwarzer Tee mit Zitrone oder Milch	3,00 €
<i>Auf Wunsch haben wir auch andere Tee Sorten, wie Früchte-, Hagebutten-, Waldfrucht-, Pfefferminz-, Kamillen Tee usw.</i>	

Weitere warme Getränke

Heiße Schokolade	4,60 €
Tasse Kakao	4,20 €
Glas Milch	2,70 €
Glas heiße Zitrone	4,20 €
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 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	6,90 €
Hugo	0,2l	6,90 €
Wildberry Lillet	0,2l	6,90 €

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

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 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 €