Suppen & Vorspeisen

Fleischsoljanka — 8,40 €
mit Zitronenscheibe und Sahnehaube

Tomatensuppe — 8,20 €
mit marinierten Pfirsichstücken und Sahnehaube

Käsecremsuppe — 8,70 €
mit Porreestreifen und Croutons

Altmärker Hochzeitssuppe — 8,90 €
Brühe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich

Panierte Mozzarellasticks 1, 3, 11 — 7,20 €
mit Preiselbeerdip

Würzfleisch — 9,50 €
mit Käse überbacken und Toastecken

(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)

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“ — **23,60 €**

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

Bandnudeln mit Steinpilzrahmsauce — **23,90 €**

& einem kleinen Salatteller

Vegane Kohlroulade — **18,80 €**

mit Reisfüllung und Gemüse der Saison

Überbackener Gemüsetopf [3] — **16,80 €**

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 — **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**.*

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

	160 g	220 g	300 g
Rumpsteak	**24,70 €**	**28,60 €**	**32,60 €**

Sättigungsbeilagen

Pommes Frites, Röstkartoffeln, Kroketten & Salzkartoffeln **je 4,20 €**

Kartoffelspalten mit Sour Cream[3]
Ofenkartoffel mit Sour Cream[3] **je 4,70 €**

On top

Kräuterbutter	**2,50 €**
gebratene Zwiebeln	**3,20 €**
Pfeffersauce[3]	**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* **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 – geschmort [3] **27,50€**

mit Portweinsauce & Bohnen im Speckmantel, dazu Semmelknödel

(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 — 22,90 €
Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons — 23,90 €
dazu reichen wir Kartoffelkroketten

Schweinesteak „au four“ *vom Rücken* — 24,90 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten

Thüringer Rostbrätl - Schweinekammsteak — 21,90 €
in Biermarinade eingelegt, mit Zwiebeln & Röster

Schweizer Schweinesteak *(160g) vom Rücken* — 24,20 €
im Käse-Ei-Mantel gebraten mit Pommes & kleinem Salat

Schweinefilet - gebraten[3] *(160g)* — 26,40 €
mit Ananas-Pfirsich Chutney & Herzoginkartoffeln, dazu ein kl. Salat

Bauernfrühstück — 14,50 €
(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)

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

(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 [3] — **24,90 €**

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

Welsfilet – gebraten — **25,70 €**

unter geschmolzenen Tomaten auf grünen Bandnudeln & kleinem Salat

Heilbutt – gebraten 160 gr. — **27,80 €**

auf Rahmwirsing, mit Pumpernickelkruste und Salzkartoffeln

Forelle „Müllerin Art“ — **28,40 €**

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

Lachsfilet [3] — **28,80 €**

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

(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

Coca-Cola [1, 3, 9]	0,2l	3,50€
Coca-Cola light/Zero [1, 3, 9, 12]	0,3l	3,80€
Fanta [1, 3, 11]	0,2l	3,50€
Sprite [1, 3]	0,2l	3,50€
Spezi	0,2l	3,50€
Alle Getränke auch in	0,5l	5,80€
Schweppes Ginger Ale [1, 11]	0,2l	3,80€
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,80€
Schweppes Bitter Lemon [10, 11]	0,2l	3,80€
Schweppes Tonic Water [10, 11]	0,2l	3,80€
Bionade Holunder	0,3l	4,30€
Bionade Zitrone-Bergamotte	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€

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

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)

Hotel-Gasthof Gose ★★★ S

Biere vom Faß

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

Biere aus der Flasche

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

Gemischte & Alkoholfreie Biere

Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,80 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	4,40 €
Radler/Alster	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 €**

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

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 Zechweine.
Er harmoniert vorzüglich mit kalten Vorspeisen. — 0,2 l — 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 — 0,75l — 32,60€

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.

Riesling-halbtrocken — 0,75l — 31,10 €

Halbtrockener, frischer Riesling. Er begeistert mit leichter Säure und seinem Bukett 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	6,90 €
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 „Williams“ „Marille“	2 cl.	4,00 €
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 €