

Speisekarte

Aus der Suppenküche

Klassische Altmärkische Hochzeitssuppe

5,00 €

Cremige Süßkartoffelsuppe mit Kürbiskernöl verfeinert

5,00 €

Für den kleinen Hunger

Dialog aus Tomate und Mozzarella,
dazu reichen wir hausgemachtes Basilikum-Pesto

9,00 €

Knusprig, pikante Kartoffelspalten mit hausgemachter Sour Cream

7,00 €

Ofenkartoffel – in der Altmark gewachsen – dazu unsere hausgemachte

Sour Cream, anbei Räucherlachsstreifen

8,00€

Kleiner bunter Gartenzauber mit unserem Hausdressing

4,50 €

Hausgemachte Hähnchencrossies verschieden paniert,

dazu reichen wir dreierlei Dips – von feurig bis mild

8,00 €

Französische Käseauswahl mit zweierlei Feigensenf,

dazu Weizenbaguette, Weintrauben und Butter

10,50 €

Deftige Brotzeit aus verschiedenen Schinkenvariation mit saurem Gemüse,
Weizenbaguette und Butter
10,50 €

Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust auf einem Paprikarahmgemüse,
an grünem Kräuterreis
15,50 €

Zarte Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken an einem luftigen
Basilikumschaum, dazu reichen wir Krokette
16,00 €

Saftiges Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Krokette
14,50 €

Schnitzel „Hamburger Art“ mit Bratkartoffeln und einem Setzei
13,50 €

Schweinesteak am Knochen mit Fettrand auf dem Lavasteingrill gegart mit
hausgemachter Kräuterbutter,
dazu reichen wir zweierlei Pommes – süß trifft herzhaft
15,50 €

Argentinisches Rumpsteak (200g) mit Fettrand gegrillt,
dazu gebratene Zwiebeln und eine Ofenkartoffel mit Sour Cream serviert
19,50 €

Bauernfrühstück mal anders – unser Bauernfrühstück wird im Ofen gebacken,
dazu echte Spreewälder Gewürzgurken
9,50 €

Großer Gartenzauber mit Salaten der Saison
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu weiße Balsamico-Mango-Vinaigrette

Oder

Räucherlachs, dazu Honig-Senf-Dressing

12,50 €

Feines Zanderfilet auf Wasabigurken, dazu roter Curryreis

17,50 €

Gebratene Lachsfiletwürfel auf Bandnudeln in Weißweinsauce

15,50 €

Bandnudeln in hausgemachtem Basilikum-Pesto geschwenkt,

dazu Grana Padano und Pinienkerne

14,50 €

Zarte Kalbsleber auf einem karamellisierten Birnen-Zwiebelgemüse mit

Rotwein abgelöscht,

dazu luftiger Kartoffelschnee

17,50 €

Süßer Gaumenschmauß

Kräutergarten-Parfaits aus der Minze und
dem Basilikum, an einer kräftigen Waldfruchtsauce

6,50 €

Warmes Schokoküchli an Vanillesauce und Beerenfrüchten

8,00 €

Parfait aus dem Salzwedeler Baumkuchen glasiert mit Schokoladensauce

7,50 €