

Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka	Vorspeisenportion	5,50 €
	Hauptspeisenportion	7,50 €
mit zartem Kassler- & Schweinefleisch in fruchtiger Tomaten-Paprika-Soße mit milden Gewürzgurken & feinen Zwiebeln dazu reichen wir Graubrot ^{1,C,G}		
Königliches Würzfleisch		6,50 €
gewürfeltes zartes Schweinefleisch mit feinen Kräutern in einer leichten Soße, mit Gouda überbacken, serviert in der Königinnenpastete aus Blätterteig & kleiner Salatgarnitur ^{1,C,L,G}		
Mozzarella Capre'se		8,50 €
sonnengereifte Tomaten mit würzigem Mozzarella fein mariniert, Balsamico, Olivenöl & Baguette-Scheiben ^{odz,1,2,C,G}		

Vegetarisch

Gnocchi-Pfanne „Löderburger See“	10,50 €
eine Komposition aus gebratenem Gemüse der Saison in Cherry-Tomatenrahm & Gnocchi ^{C,GT}	
Vegetarische Frühlingsrollen	10,50 €
Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse & Sprossen, leicht gewürzt mit Pfeffer, Salz & Kreuzkümmel, mit Sweet-Chili-Dip, auf saisonalem Salaten mit hausgemachten Vinaigrette angerichtet ^{A,B,G,H}	

Fisch

Lachs mal anders	10,50 €
gebeizter norwegischer Räucherlachs an Gitterkartoffeln mit Honig-Dill-Senf-Dip & Salatgarnitur ^{1,2,3,H,M}	
Frisches Matjesfilet „Hausfrauen Art“	10,50 €
hausgemachter Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken dazu Bratkartoffeln & kleiner Salatbeilage ^{1,2,C,M}	
Harzer-Bode-Forelle „Müllerin Art“ aus Altenbrack	15,50 €
zerlassener Zitronenbutter, Dillkartoffeln & kleiner Salatgarnitur ^{C,G,M}	

Werte Gäste, hiermit teilen wir Ihnen die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe mit:

odz ohne Zusatzstoffe, **1** Konservierungsstoffe, **2** Antioxidationsmittel, **3** Farbstoffe Betakarotin, **4** coffeinhaltig, **5** Süßstoff, **6** Farbstoff, **7** chininhaltig.

Allergene: **A** Eier, **B** Soja, **C** Milch, **D** Erdnüsse, **E** Weichtiere, **F** Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), **G** Getreide, **H** Senf, **I** Sesam, **J** Schwefeldioxid und Sulphit, **K** Nüsse, **L** Sellerie, **M** Fische, **N** Lupinen

Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Hauptgerichte

Altmärker Spargelcremesuppe	4,50 €
mit Spargelstückchen, Milchschaum, Croutons & Kräuter ^{C,G}	
1/2 Pfund Spargel*	10,50 €
wahlweise mit Brauner Butter oder Sauce Hollandaise & Petersilienkartoffeln ^{1,2,A,C}	
*wahlweise mit	
Schwarzwälder Schinken ^{1,2}	12,50 €
Lachsschnitzelchen vom Landschwein ^{A,G,N}	15,50 €
saftig gebratener Hähnchenbrust	15,50 €
Athenslebener Sülze	10,50 €
hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Gurkenfächer, Remoulade & kleiner Salatgarnitur ^{1,2,L,C}	
Fruchtiger Salat mit Hähnchenbruststreifen	12,50 €
verschiedene Blatt- & Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, verfeinert mit Joghurtdressing, garniert mit frischen Früchten ^{3,C}	
Hähnchen-Geschnetzeltes	12,90 €
mit Grillgemüse aus Paprika, Zuckerschoten, Aubergine & Zucchini in fruchtiger Tomatensoße, angerichtet mit Gnocchi ^{1,2,C}	
Hähnchenbrust „Italienische Art“	15,50 €
mit Tomaten & Mozzarella überbacken, Balsamicocreme, dazu Steakhouse-Pommes frites mit würzigem Knoblauchdip ^{A,C}	
Schnitzel „Hamburger Art“	14,50 €
paniertes Schweinelachsschnitzel* mit gebratenen Zwiebeln & Spiegelei, dazu servieren wir Bratkartoffeln mit kleiner Salatgarnitur ^{A,C,G,N}	
Waldmänner - Schnitzel	14,50 €
paniertes Schweinelachsschnitzel* mit Champignon-Kräuterrahmsoße dazu servieren wir Steakhouse-Pommes & eine kleine Salatgarnitur ^{A,B,C,G,N}	
Steak „au four“	15,50 €
saftiges Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch & mit Gouda überbacken, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes frites ^C	

**Liebe Gäste,*

unsere frischen Schnitzel werden mit einer hauseigenen Panade angerichtet, die wir mit z.B. Sonnenblumen- und Kürbiskernen verfeinern. Es sieht nicht nur toll aus, es ist zudem sehr lecker und gesund!

Sollten Sie diese nicht mögen und eine klassische Panade bevorzugen, sagen Sie es bitte bei Ihrer Bestellung unserem Servicepersonal.