



KLASSISCH & REGIONAL

ALS KLASSISCHES LANDGASTHAUS IN DER ALTMARK
SEHEN WIR UNS DER REGIONALITÄT UND DER
TRADITION VERPFLICHTET. WIR ACHTEN PENIBEL DARAUF,
WOHER DIE LEBENSMITTEL, MIT WELCHEN WIR ARBEITEN, STAMMEN.
SIE FINDEN BEI UNS SAISONALE KÖSTLICHKEITEN, ZUDEM FÜHREN WIR FAST
IMMER SPEZIALITÄTEN VOM WILD – WILD, DAS VON UNSEREN CHEF SELBER ERLEGT WURDE.

TAGESEMPFEHLUNG

Hähnchenbrust „Balkan“

Hähnchenbrust gebraten mit Feta gratiniert in fruchtig-pikanter
Tomaten-Paprika-Sauce mit Pommes frites
21,60 Euro

VORSPEISEN

Altmärker Würzfleisch

vom Landhuhn mit Käse überbacken, garniert mit Zitrone und Toast
8,10 Euro

Carpaccio vom Rind

rohe Scheiben vom Angusrind, French-Mayo,
mit Trüffelöl marinierten Rucola Salat, getrocknete Tomaten und Parmesanspäne
13,50 Euro

Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon

-vegetarisch-

auf marinierten Blattsalaten und Roter Bete mit Schalotten-Vinaigrette,
gerösteten Sonnenblumenkerne und Croûtons
10,30 Euro

Unser Haussalat

mit knackigen frischen Zupfsalat und Rohkostsalat, Kartoffelsalat, Tomate,
Gurke und Paprika, dazu hausgemachtes Dressing und Baguette
Klein als Beilage 6,50 Euro
Groß als Hauptgang 12,00 Euro

Zusätzlich mit:

mit 5 gebratenen Garnelen + 7 Euro - mit Hähnchenbruststreifen + 6 Euro



SUPPEN

Altmärker Hochzeitssuppe

Klare Kraftbrühe vom Landhuhn mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich

6,50 Euro

Omas Deftige Soljanka

mit Sahnehaube und Baguette

6,50 Euro

KLASSIKER

Unser Braumeister-Rostbraten

Zartrosa gebratenes Rumpsteak mit Bier-Soße, gold-gelben Zwiebeln,
serviert mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln

28,50 Euro

Original Kietzer Bockbier-Braten

butter-zarte geschmorte Stücke vom Schwein in einer würzigen Bockbierbratensoße,
serviert mit Sauerkraut und Kartoffelknödel

22,60 Euro

Schweineschnitzel „Försterin“

knuspriges Schnitzel vom Schwein mit Champignons in Rahmsoße
serviert mit Kartoffelkroketten und Salatbeilage

18,90 Euro

„Hessen-Schnitzel“

knuspriges Schnitzel vom Schwein mit gebratenen Schinken-Lauch und Sauerrahm dazu servieren wir
Herzoginkartoffeln und Salatbeilage

19,60 Euro

Schweinesteak „Au Four“

mit Geflügelwürzfleisch und Käse überbacken an Pommes frites und einen kleinen Salat

21,90 Euro

Seeblick Pfännchen

Medaillons und Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen mit Kartoffelkroketten und Buttererbsen
garniert mit gedünsteten Zwiebeln und Kräuterbutter

28,80 Euro



HERZHAFT & RUSTIKAL

Unser hausgemachtes Sauerfleisch
mageres Beinflfleisch vom Schwein in Aspik,
mit Essiggurke, Bratkartoffeln und Remouladensauce
20,80 Euro

Bauernfrühstück
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln in Eihülle,
Remoulade und Spreewälder Gewürzgurke
(auch vegetarisch erhältlich)
16,50 Euro

FISCH

Zweierlei vom Hering
Matjes und Bismarckheringsfilet nach „Hausfrauen Art“
und Salzkartoffeln
18,80 EURO

Zanderfilet „Finkenwerder Art“
gebratenes Zanderfilet mit Stippe aus krossem Speck auf Rahm-Blattspinat
und Petersilienkartoffeln dazu einen kleinen Salat
25,50 EURO

Hamburger Pannfisch
gebratenes Dorschfilet mit einer cremigen Senfsauce und Bratkartoffeln
dazu servieren wir Gurkensalat
23,50 EURO

VEGETARISCH

Knödelteller
Trilogie vom Spinat-Knödel, Rote Beete Knödel und Semmelknödel
serviert mit gebräunter Butter und Parmesanspäne dazu einen kleinen Salat
18,90 Euro

Süßkartoffel Bowl
Süßkartoffelpommes, geröstete Kichererbsen, bunter Salat mit Gurke und Tomate,
geschmorten Radicchio, gebackene Champignonköpfe und Joghurt-Minze-Sauce
mit einem Hauch Knoblauch A3, A7
16,60 Euro

Zusätzlich mit:
mit 5 gebratenen Garnelen + 7 Euro - mit Hähnchenbruststreifen + 6 Euro



KINDERKARTE

Hausgemachte Fischstäbchen

Pommes und Gurkensalat

9,80 EURO

Kartoffelpuffer

Zwei knusprig gebratene Kartoffelpuffer mit Apfelmus 6, 12, 13, A1a

7,50 EURO

Tweety

Hausgemachte Chickennuggets

mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise 1, 2, 6, A1a, A3, A7

8,40 EURO

Knusperhexe

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise 1, 2, 6, A7

5,10 EURO

DESSERT & EIS

Rote Grütze

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 4, A3, A7

5,50 EURO

Gebackene Waffeln

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 4, A3, A7, A1a

6,90 EURO

Eis-Latte

Kugel Vanilleeis in einem doppelten heißen Espresso und Sahne 4, 10, 16, A3, A7

6,20 EURO

Früchtebecher

Je eine Kugel Vanilleeis & Erdbeereis, gemischte Früchte und Sahne 4, 6, A3, A7

6,70 EURO



Schokozauber

Je eine Kugel Vanilleeis & Schokoeis, Schokosauce und Sahne 4, 6, A3, A7

6,70 EURO

Schwedenbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne 4, 6, A3, A7

7,80 EURO

Eisschokolade

Eine Kugel Vanilleeis mit Trinkschokolade und Sahne 4, 6, A3, A7

6,20 EURO

Eiskaffee

Eine Kugel Vanilleeis mit Kaffee und Sahne 4, 6, 10, A3, A7

6,20 EURO

Kuchen laut Tagesangebot

AB 3,00 EURO

Portion Sahne A7 oder Kugel Eis nach Wahl

1,50 EURO

Unsere aktuellen Eissorten entnehmen Sie bitte dem Aufsteller am Tresen.

Wir berechnen für Eis außer Haus im Einwegbecher 0,20 € Aufschlag.



GETRÄNKEKARTE

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹⁰	2,80 €
Tasse Kaffee groß ¹⁰	3,90 €
Espresso ¹⁰	2,60 €
Espresso – doppelt ¹⁰	3,90 €
Espresso Macchiato ^{10, A7}	2,80 €
Latte Macchiato ^{10, A7}	4,20 €
Latte Macchiato mit Aroma ^{10, A7, A8}	4,70 €
Cappuccino ¹⁰	3,60 €
Großes Café au lait ^{10, A7}	4,20 €
Heiße Schokolade ^{10, A7}	3,90 €
Großes Glas Tee (diverse Sorten)	2,90 €
Großes Glas Winzerglühwein	4,00 €



Alkoholfreie Getränke

Cola ¹⁰ , Fanta, Sprite, Spezi 0,2 l ^{4, 6}	2,80 €
Cola ¹⁰ , Fanta, Sprite, Spezi 0,4 l ^{4, 6}	4,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser (still, medium, classic) 0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser (still, medium, classic) 0,4 l	4,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser (still, medium, classic) 0,75 l	5,50 €
Apfel- oder Fruchtsaftschorle (auch Rhabarber) 0,2 l	3,20 €
Apfel- oder Fruchtsaftschorle 0,4 l	4,80 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic 0,2 l ^{4, 6, 9, 12}	2,80 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic 0,4 l ^{4, 6, 9, 12}	4,80 €
Apfel-, Orangen- oder Tomatensaft 0,2 l	3,20 €
Apfel-, Orangen- oder Tomatensaft 0,4 l	5,50 €
Bananen- oder Kirschnektar 0,2 l	3,20 €
Bananen- oder Kirschnektar 0,4 l	5,50 €
Hausgemachter Eistee Sommerbeere (Früchtetee) 0,3l	4,50 €
Hausgemachter Eistee Zitrone Classic (Schwarzer Tee ¹⁰) 0,3 l	4,50 €
Quitten Mosti aus der Altmark 0,33 l	4,50 €





Bier aus eigener Produktion – Elbe-Havel-Brauerei Schollene

Schollener Hausbräu vom Fass

1841 (Pilsner Art) / Dunkel / Hell / Märzen / Weizen ^{+A1a} / Bock / Winterbier

– *je nach Verfügbarkeit (Bitte fragen Sie unser Personal)*

0,3 l	3,50 €
0,5 l	4,80 €
Radler, Diesel 0,3 l	3,50 €
Radler, Diesel 0,5 l	4,80 €
Radeberger Pils alkoholfrei ^{A1c} 0,33 l, Flasche	3,50 €
Franziskaner Hefe-Weizen, verschiedene Sorten ^{+A1a} , 0,5 l, Flasche	4,80 €

Aperitif / Cocktails

Aperol Spritz 0,2 l (Aperol, Sekt, Mineralwasser, Eis) ^{1,4}	6,90 €
Limoncello Spritz 0,2 l (Limoncello, Sekt, Mineralwasser, Eis) ^{1,4,9}	6,90 €
White Peach 0,2 l (Weißer Pfirsichlikör, Sekt, Bitter Lemon, Eis) ^{1,4,9}	6,90 €
Lillet Wild Berry 0,2 l (Lillet, Schweppes Wild Berry, Eis) ^{1,4,9}	6,90 €
Martini 5 cl mit Eis und Zitrone ¹	5,00 €
Sherry dry 5 cl ^{1, A12}	5,00 €
Tequila Sunrise 0,2 (Tequila, Orangensaft, Grenadine, Eis) ⁴	7,50 €
Ginger Bier 0,2 (Bier, Ginge Ale, Grenadine, Eis) ^{4, A1c}	7,50 €
<u>Ohne Alkohol</u>	
Hugo (Secco alkoholfrei, Holunderblütensirup, Limette) ¹	5,80 €
Grüne Wiese (Secco alkoholfrei, Blue Curacao Sirup, Zitronen-/Orangensaft) ^{1,4}	5,80 €

Sekt & Secco

Lutter & Wegner, trocken 0,1 l	3,00 €
Lutter & Wegner, trocken 0,75 l	19,50 €
Rotkäppchen halbtrocken, mild 0,1 l	2,80 €
Rotkäppchen halbtrocken, mild 0,75 l	18,20 €
„LUIZA“ Secco, weiß, trocken, 0,1 l	3,80 €
„Fritz-Otto“ Secco, Rosé alkoholfrei 0,1 l	3,80 €



Mixgetränke

Cola Whisky 0,2l ^{4,5,10}	6,50 €
Bacardi-Cola 0,2 l ^{4,5,10}	6,50 €
Gin Tonic 0,2 l ^{4,6,9}	6,50 €
Wodka Lemon ,0,2 l ^{4,6,9}	6,50 €
Captain Morgan - Cola 0,2 l ^{4,5,10}	6,50 €
Havanna – Cola 0,2 l ^{4,5,10}	6,50 €
Campari 4 mit Orangensaft 0,2 l ⁴	6,50 €
Korn / Wodka mit Fruchtsaft 0,2 l ^{A1a}	6,50 €

Spezialitäten des Hauses

Bierbrand im Eichenfass gelagert 2 cl	2,80 €
Hausschnaps Marille 2 cl	2,80 €

Spirituosen

Weizenkorn 2 cl ^{A1a}	2,30 €
Wodka 2 cl	2,30 €
Malteser 2 cl	2,30 €
Wilthener Goldkrone 2 cl	2,30 €
Fruchtliköre (Saure Kirsche, Pflaume, Johannisbeere 2 cl)	2,30 €
Fläminger Jagd 2 cl	2,30 €
Kümmerling 2 cl	2,30 €
Jägermeister 2 cl	2,30 €
Fernet 2 cl	2,50 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone 2 cl	2,50 €
Obstbrände 2 cl	2,50 €
Baileys 2 cl ^{4, A7}	2,50 €

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 geschwefelt, 3 gewachst, 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 9 chininhaltig, 10 koffeinhaltig, 11 geschwärzt, 12 Antioxidationsmittel, 13 Geschmacksverstärker, 14 Zuckerart und Süßungsmittel, 15 Nitrit-Pökelsalz, 16 erhöhter Koffeingehalt, 17 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung: A1a Glutenhaltiges Getreide (Weizen), A1b Glutenhaltiges Getreide (Roggen), A1c Glutenhaltiges Getreide (Gerste) A2 Krebstiere, A3 Eier, A4 Fisch, A5 Erdnüsse, A6 Soja, A7 Milch, A8 Schalenfrüchte, A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesamsamen, A12 Schwefeldioxid und Sulfite, A13 Lupine, A14 Weichtiere



Wir beziehen unseren gesamten Wein aus dem Anbaugebiet Rheinhessen vom

Weingut Margaretenhof der Familie Eckhard

Familie Eckhard erzeugt mit viel Spaß und Freude an ihrem Beruf, lebendige und lebhaftere Weine im Norden Rheinhessens. Seit mehr als 20 Jahren sind sie schonend mit der Natur umgegangen und haben den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf Nötigste reduziert. Seit 2018 arbeitet Familie Eckhard biozertifiziert und sie haben sich verpflichtet, die Natur und Umwelt zu schützen. Alle Weine tragen das Siegel DE-ÖKO-039

WEISSWEINE A12

Grauer Burgunder, trocken

Fruchtige kräftige Noten nach frischer Ananas und Aprikose. Dieser frische, klassische Weißwein besticht mit fruchtiger Süße und ausgewogener Struktur, was ihn zum Allrounder macht.

Riesling, trocken

Noten von reifem Apfel und zartem Pfirsich mit rassiger Säure und Kräuterduft. Dieser komplexe, runde Weißwein eignet sich ideal zu Fischgerichten, Salaten, Ziegenkäse aber auch zu fruchtigen Desserts.

Weißer Burgunder, halbtrocken

Mild, weich und elegant mit dezenter Frucht nach Apfel, Birne und Aprikose. Durch seine zarte Säure ist dies ein idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und hellen Fleischgerichten.

Huxelrebe, feinfruchtig

Zitrus- und Rhabarberaromen mit spritzigem Süße-Säure-Spiel. Ein herrlicher Weißwein mit viel Frucht und Harmonie. Als leichter, süffiger Weißwein ideal geeignet zu Currys, Bowls, Desserts aber auch zu Fisch- und Geflügelgerichten.

ROSE A12

Syrah Rosé, halbtrocken

Unser neuer halbtrockener Rosé, gekeltert aus der internationalen Rebsorte Syrah, präsentiert sich als erfrischender Sommerwein. Im Duft und Geschmack besticht er durch eine feiner Erdbeernote. Das Rosé für einen schönen Sommer. Zu Gegrilltem oder Steaks ist er perfekt.

Dornfelder Rosé, feinfruchtig

Hier zeigt sich die Dornfelder Traube von Ihrer besten Seite. Ein Weißherbst mit viel Frucht und herrlicher Süße. Auch Solo mit feiner Fruchtnote ein Genuss.

Merlot Rosé, trocken

Das Bukett zeigt typische Aromen von Kirschen und Himbeeren. Er hat eine dezente Säure und eine geringe Restsüße, dadurch ist er sehr vollmundig, harmonisch und erfrischend. Er passt perfekt zu unseren Gerichten mit cremigen Saucen, Suppen oder Salaten.

Alle unsere Weine 0,2 l – 6,30 €
Flasche 0,75 l – 22,00 €



Frühburgunder, trocken

Ein fruchtig-würziger Rotwein mit feinen Noten von Wachholderbeeren und Sauerkirsche.

Vollmundig, geschmeidig und elegant am Gaumen.

Ein schöner Burgunder zu dunklen Fleischgerichten, wie Wild oder Rind aber auch leicht gekühlt hervorragend zu Geflügel und Gemüsegerichten.

Saint Laurent (Alte deutsche Rebsorte), trocken

Fruchtbetonter samtiger Rotwein mit üppigen Noten von Schwarzkirschen und schwarzen Johannisbeeren.

Eine vollmundige, aber zarte Tannin Struktur lassen ihn zum harmonischen Essensbegleiter unser Roastbeef- aber auch Pilzgerichte werden.

Spätburgunder, halbtrocken

Aromen von Beeren geben diesem Spätburgunder die besondere Note.

Die Rebsorte besticht mit einem eleganten Auftreten und feinen Fruchtnoten. Am besten schmeckt

er zu leichten Vorspeisen, Wildgerichten aber auch unseren Fischgerichten.

Dakapo, feinfruchtig

Kräftiger und süffiger Rotwein mit dem intensiven Duft nach dunklen Beeren und Trockenpflaume.

Ein flexibler Begleiter zu unseren Wildgerichten aber auch zur deftigen Brotzeit und zu Grillgerichten.

Geheimtipp: Schmeckt auch wunderbar als Solist – gerne leicht gekühlt.

Alle unsere Weine 0,2 l – 6,30€

Flasche 0,75 l – 22,00 €

Sie wünschen eine Karte mit Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung?

Wende Sie sich bitte an unser Servicepersonal.