

## Suppen & Vorspeisen

<b>Fleischsojanka</b> <i>mit Zitronenscheibe und Sahnehaube</i>	<b>8,40 €</b>
<b>Tomatensuppe</b> <i>mit marinierten Pfirsichstücken und Sahnehaube</i>	<b>8,20 €</b>
<b>Käsecremsuppe</b> <i>mit Porreestreifen und Croutons</i>	<b>8,70 €</b>
<b>Altmärker Hochzeitssuppe</b> <i>Brühe mit Spargel, Fleischklößchen und Eierstich</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Panierte Mozzarellasticks</b> <sup>1, 3, 11</sup> <i>mit Preiselbeerdip</i>	<b>7,20 €</b>
<b>Würzfleisch</b> <i>mit Käse überbacken und Toastecken</i>	<b>9,50 €</b>

(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 & Vegetarische & Vegane Gerichte

### „Veganes Putencurry“

(mit Fleischersatz von Planted)

mit Wildreis und einem frischen Salat

22,90 €

### Bandnudeln mit Steinpilzrahmsauce

& einem kleinen Salatteller

23,20 €

### Vegane Kohlroulade

mit Gemüse-Reis-Füllung

14,20 €

### Frischkäse - Tortellini

serviert mit Tomatensoße

14,90 €

### Überbackener Gemüsetopf <sup>3</sup>

Gemüse der Saison mit Käsesauce und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

16,20 €

### kleiner Salatteller <sup>3</sup>

6,50 €

### Salatteller <sup>3</sup>

12,60 €

mit Feta Käse und French Dressing

### großer Salatteller „Gose“ <sup>3</sup>

17,70 €

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

### großer Chefsalat

17,70 €

verschiedene Salate, gebratene Putenstreifen, ein gekochtes Ei & French Dressing

## Fleischgerichte

**Rumpsteak „Strindberg“** <sup>3</sup> (160 g) 26,70 €  
Steak mit Senf und Zwiebeln in Eihülle, dazu Röstkartoffeln

**Schweinefiletpfanne** <sup>3</sup> 26,90 €  
mit Rahmchampignons & Butterspätzle

**Rinderbäckchen – geschmort** <sup>3</sup> 27,50€  
mit Portweinsauce & Bohnen im Speckmantel,  
dazu Semmelknödel

**Putenschnitzel** (160g) 22,30 €  
mit Preiselbeeren und Käse überbacken,  
Sauce Hollandaise & Herzoginkartoffeln

**Pikantes Ananas – Puten – Curry** <sup>3</sup> 22,90 €  
mit Wildreis und einem frischen Salat

**Hähnchen – Schnitzel** <sup>2,3</sup> 19,70 €  
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 und Burger

### Steaks Ihrer Wahl

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

	160 g	220 g	300 g
<b>Rumpsteak</b>	22,90 €	26,80 €	30,80 €
<b>Schweinefilet</b>	16,90 €	19,50 €	21,60 €
<b>Putensteak</b>	16,20 €	18,30 €	

### Sättigungsbeilagen

Pommes Frites, Röstkartoffeln,

Kroketten & Salzkartoffeln je 4,20 €

Kartoffelspalten mit Sour Cream <sup>3</sup>

Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>3</sup> je 4,70 €

Zu jedem Steak reichen wir einen  
kleinen Salat.

### Beilagen

Kräuterbutter 2,50 €

gebratene Zwiebeln 3,30 €

Pfeffersauce <sup>3</sup> 4,00 €

Champignon a'la creme 4,70 €

### **„Gose Burger“ mit Pommes Frites**

**19,50 €**

Saftiges 200g Rinderhack, Rotweinzwiebeln, Sylter Käse,  
Salat Eisbergmischung und leckerer Honey BBQ Sauce

### **„Strindburger“ mit Pommes Frites**

**19,50 €**

Saftiges 200g Rinderhack, Goses selbstgemachte Senfsauce,  
karamellisierte Zwiebeln, Sylter Käse, Ei und frischem Salat



## Regionales und Altbekanntes

<b>Hamburger Schnitzel</b> <i>Schnitzel mit Spiegelei, Röstkartoffeln</i>	<b>22,90 €</b>
<b>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons</b> <i>dazu reichen wir Kartoffelkroketten</i>	<b>23,90 €</b>
<b>Schweinesteak „au four“</b> <i>Steak vom Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten</i>	<b>23,70 €</b>
<b>Thüringer Rostbrätl</b> <i>in Biermarinade eingelegtes Schweinekammsteak mit Zwiebeln, Röstkartoffeln</i>	<b>21,60 €</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <i>mit Sauce, feinem Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	<b>26,80 €</b>
<b>Strammer Max</b> <i>Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern</i>	<b>12,60 €</b>
<b>Bauernfrühstück</b> <i>(Außer an Sonn- und Feiertagen)</i>	<b>13,90 €</b>

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

<b>Schollenfilet – gebraten</b> <sup>3</sup> <i>mit Zweibel-Speck-Stippe und Zitrone, dazu reichen wir Petersilienkartoffeln</i>	<b>24,90 €</b>
<b>Heilbutt</b> 160 gr. „Müllerin Art“ <i>Heilbutt gebraten, mit Salzkartoffeln und kleinem Salat dazu eine Garnitur aus Zitrone &amp; Kräuterbutter</i>	<b>27,80 €</b>
<b>Forelle „Müllerin Art“</b> <i>Forelle gebraten mit Salzkartoffeln dazu eine Garnitur aus Zitrone, Kräuterbutter &amp; Meerrettich</i>	<b>28,40 €</b>
<b>Lachsfilet</b> <sup>3</sup> <i>wahlweise gedünstet oder gebraten auf Orangen-Pfeffersauce &amp; Wildreis</i>	<b>28,80 €</b>

(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)