



Speisekarte für Gruppen

VORSPEISE

Altmärkische Hochzeitssuppe M, Ei, G1 6,00 €
klare Hühnerbrühe | Eierstich | Spargel | Fleischklößchen

HAUPTGÄNGE:


Hamburger Schnitzel G1, Ei, 5 18,00 €
vom Schwein | Setzei | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Bier-Braten Sel 17,00 €
eingelegt in unsrem Ziegelrot | vom Schweine-Nacken | Bier-Sauce | Rotkohl | Salzkartoffeln

Königsberger Klopse G1, M, 16,00 €
vom Schwein | cremige Kapernsauce | Rote-Bete | Salzkartoffeln

Sahne-Hering › Altmärker Art ‹ M 15,00 €
Matjes | Zwiebeln | Äpfel | Petersilienkartoffeln | Gurkensalat

Altmärkisches Hühnerfrikassé M, G1 15,00 €
mit Fleischklößchen, Spargel und Champignons | Salzkartoffeln | Rote-Bete

 **Hausgemachte Käsespätzle** G1, Ei, M 15,00 €
vegetarisch | frittierte Zwiebeln | Beilagensalat

NACHTISCH:

Crème brûlée Ei, M 6,00 €
mit knuspriger, flambierter Karamellschicht

.....
gültig ab 25 Personen
.....

Stand 02/26
vorherige Angebote
verlieren ihre
Gültigkeit

.....
Unsere Preise
verstehen sich inkl.
derzeit gültiger
Mehrwertsteuer
und Bedientgelt.

.....
Für den Busfahrer
gibt es generell einen
Freiplatz.

.....
Bei mehr als 40
zahlenden Gästen
erhaltet ihr einen
weiteren Freiplatz.
.....



Allergene & Zusatzstoffe

G1	= Weizen
G2	= Roggen
G3	= Gerste
G4	= Hafer
G5	= Dinkel
G6	= Kamut
G7	= Hybridstämme
K	= Krebstiere
Ei	= Eier
F	= Fisch
Er	= Erdnüsse
So	= Soja
M	= Milch (einschl. Laktose)
Sch	= Schalenfrüchte
Sel	= Sellerie
Sen	= Senf
Ses	= Sesamsamen
Su	= Schwefeldioxid und Sulfite
L	= Lupine
W	= Weichtiere
1	= Farbstoff
2	= Konservierungsmittel
3	= Süßungsmittel
4	= Geschmacksverstärker
5	= Antioxidationsmittel
6	= geschwefelt
7	= gewachst
8	= Phospat