Speisekarte

Tagessuppe	8,90	10,90
Verschiedene Blattsalate mit Birnenspalten, Walnüssen und gebratener Hähnchenbrust [1, 10]		16,50
Chèvre chaud – Auf Buttertoast gratinierter Ziegenkäse, Trauben, regionaler Honig und Salat [1, 7]		16,90
Tagespasta		16,90
Gebackener Fetakäse mit geschmortem Kürbis und Salat [7]		18,50
Original Glückstädter Matjes von der Fischmanufaktur Plötz – Dreierlei Matjesfilet mit Hausfrauensosse, Röstkartoffeln und Salatteller [3, 4, 7]		18,50
Bioei- Kartoffelomelett mit Roter Bete, Ziegenfrischkäse und Röstzwiebel-Meerrettichschmand [3, 7]		19,50
„Königsberger Klopse“ mit Rote Bete Salat und Salzkartoffeln		21,00
Schnitzel vom Schweinerücken mit Jägersosse oder Joghurt-Gurkensalat und Röstkartoffeln [1, 3]		22,50
Backfisch vom Kabeljau mit hausgemachter Remoulade und kleinem Salat, dazu Steakhaus Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat [1, 3, 4, 7]		22,90
In Portwein gebratene Entenleber mit Apfel-Zwiebelgemüse und Kürbis-Kartoffelstampf		24,90
Gebratene „Harzer“ Forellenfilets mit dreierlei Linsengemüse im Quedlinburger Senfrahm und Petersilienkartoffeln [4, 10]		24,90
Cordon bleu vom Schweinerücken – gefüllt mit Kochschinken und Bergkäse, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat oder Steakhouse Pommes und Salatteller [1, 3, 7]		24,90

Hinweise zu den in den Speisen befindlichen Allergenen finden Sie auf der Rückseite.

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide
   Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte
   Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

A Konservierungsstoffe