

Herzlich willkommen
in unserem Restaurant 1699

MONTAGS BIS DONNERSTAGS

WARME SPEISEN
17.30 UHR BIS 21.00 UHR

KAFFEE & KUCHEN
15.00 UHR BIS 17.00 UHR

FREITAGS, SAMSTAGS,
SONNTAGS, FEIERTAGS

MITTAGSTISCH
12.00 UHR BIS 14.00 UHR

KAFFEE & KUCHEN
15.30 UHR BIS 17.00 UHR

ABENDESSEN
17.30 UHR BIS 21.00 UHR

UNSER RESTAURANT IST BIS 22.00 UHR GEÖFFNET.
WIR EMPFEHLEN EINE TISCHRESERVIERUNG, TEL.: 039322 7373.

Vorspeisen und Salate



GÄNSESCHMALZ AUS UNSERER SCHLOSSKÜCHE
MIT APFEL UND ZWIEBEL

3

KLEINER GEMISCHTER SALAT
AN ORANGEN-INGWER-DRESSING

7

RUCOLA MIT ANISBIRNEN, BALSAMICO-PERLZWIEBELN
UND GEBRATENEN GÄNSELEBERSTREIFEN

12

APFEL-ZIEGENKÄSE-TÜRMCHEN
MIT HONIG UND SESAM
AUF FELDSALAT UND SAUERKIRSCHDRESSING

12

ROASTBEEF ROSA, KALT AUFGESCHNITTEN,
MIT LINSENGEMÜSE UND MEERRETTICHSCHMAND

16

ZU UNSEREN VORSPEISEN SERVIEREN WIR
OFENFRISCHES BAGUETTE.

Aus dem Suppentopf



RINDERKRAFTBOUILLON
MIT WALDPILZSTRUDEL

9

ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE

8

FEINES ROTKRAUTSÜPPCHEN
MIT ZIMTÄPFELN UND WEISSER SCHOKOLADE

8

Fleischloser Gammenschmaus



ROTE BEETE-PUFFER,
SERVIERT AUF TOMATEN-CARPACCIO MIT KRÄUTERPESTO
UND KARTOFFELSCHNEE (VEGAN)

17

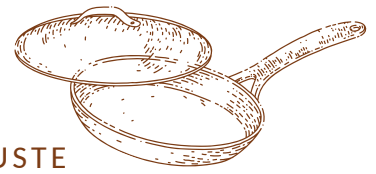
WALDPILZ-KÄSE-SPÄTZLE
MIT GEBACKENEM ROSENKOHL UND RÖSTZWIEBELN

17

SPINAT-KARTOFFEL-AUFLAUF
MIT GEBACKENEM EI UND SAUCE HOLLANDAISE

17

Das Topf und Pfanne



GEBRATENES ZANDERFILET UNTER EINER RÖSTIKRUSTE
SERVIERT AUF RAHMSAUERKRAUT

22

GEBRATENES LACHSFILET AN ZITRONEN-BUTTER-SAUCE
AUF BLATTSPINAT UND DILLKARTOFFELN

23

KNUSPRIGE GÄNSEBRUST AN ORANGENSAUCE
MIT APFELROTKRAUT UND DEFTIGEM GRÜNKOHL,
DAZU KARTOFFELKLÖSSE

30

GESCHMORTE BARBARIE ENTENKEULE AN ORANGENSAUCE
MIT APFELROTKRAUT UND DEFTIGEM GRÜNKOHL,
DAZU KARTOFFELKLÖSSE

28

GEBRATENE GÄNSELEBER - BERLINER ART
MIT RÖSTZWIEBELN, APFELRINGEN UND KARTOFFELPÜREE

19

SCHWEINEFILETMEDAILLONS IN EINEM NUSSMANTEL GEBRATEN
AUF BALSAMICOJUS MIT MANDEL-ROSENKOHL UND WALDPILZSPÄTZLE

22

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN PORTWEINSUD
MIT RAHMSAUERKRAUT UND RÖSTINOCKEN

27

ROASTBEEF ROSA, KALT AUFGESCHNITTEN,
MIT LINSENGEMÜSE UND MEERRETTICHSCHMAND,
DAZU BRATKARTOFFELN

25

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK UNTER EINER RÖSTZWIEBELKRUSTE
SERVIERT AUF ROSENKOHL-KARTOFFEL-STAMPF

29

ROSA GEBRATENE LAMMFILETSPIESSE MIT DÖRRAPRIKOSEN IM BACONMANTEL,
DAZU GRÜNE BOHNEN UND WALDPILZSPÄTZLE

32

Ein Dessert geht immer



PARFAIT VON DER ORIGINAL „TANGERMÜNDER NÄHRSTANGE“
SERVIERT AUF EINEM NOUGATSAUCENSPIEGEL

9

EIERLIKÖRMOUSSE SERVIERT AUF APFELGRÜTZE

9

TIRAMISU VOM LEBKUCHEN
MIT PUNSCHKIRSCHEN

9

MOHN-MARZIPAN-MOUSSE
AN ZWETSCHGENKOMPOTT

9

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION
3 SORTEN NACH ANGEBOT MIT FRISCHEM OBST,
DAZU FEIGENSENF, BUTTER UND BAGUETTE

14

Liebe Gäste!

BEI UNS WIRD FRISCH, SAISONAL
UND MIT VIEL LIEBE GEKOCHT.



FARBSTOFFE SOWIE GESCHMACKSVERSTÄRKER
HABEN BEI UNS HAUSVERBOT.
DENNOCH ENTHALTEN EINIGE SPEISEN ALLERGENE.
AUF WUNSCH HÄNDIGEN WIR IHNEN GERN EINE SPEISEKARTE
MIT DER KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN AUS.
SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.

Ihre Schlossgeister