

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

ROMANASALAT MIT MANGODRESSING
UND GEBACKENEN KICHERERBSENÄÄLLCHEN
(VEGAN)

10,50

WACHSBOHNENSALAT
MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN UND ZIEGENKÄSE

11,00

RUCOLA MIT TOMATENVINAIGRETTE
PINIENKERNEN, MOZZARELLA
UND GEBRATENEN GÄNSELEBERSTREIFEN

14,00

ROASTBEEF ROSA, KALT AUFGESCHNITTEN
MIT ALTMÄRKISCHEM SPARGELSALAT
IM BRICKEITIGKÖRBCHEN UND REMOULADENSAUCE

17,00

ZU UNSEREN VORSPEISEN SERVIEREN WIR
OFENFRISCHES BAGUETTE.

Aus dem Suppentopf



ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE

9,00

PIKANTE GULASCHSUPPE
MIT PAPRIKA UND ZWIEBEL

10,00

SPARGELCREMESUPPE
MIT GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL

(VEGAN)

9,00

Fleischloser Gammenschmaus



TORTELLINI IN BÄRLAUCHPESTO,
MIT CHERRYTOMATEN UND GRÜNEM SPARGEL

(VEGAN)

22,00

BANDNUDELN UND RUCOLA IN TOMATENSUGO
MIT GEBACKENEN KICHERERBSENBALLCHEN

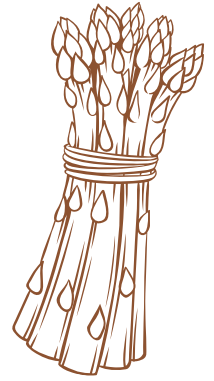
18,00

OMELETTE MIT TOMATENFILETS UND BÄRLAUCH GEBACKEN,
GEFÜLLT MIT STANGENSPARGEL

DAZU EIN KLEINES SALATBOUQUET

22,00

Köstlichkeiten
vom altmärkischen Spargel



DIE GROSSE PORTION SPARGEL VON 500G
33,00

ALTMÄRKER STANGENS-PARGEL
DAZU EIN GEBRATENES ZANDERFILET
29,00

ALTMÄRKER STANGENS-PARGEL
DAZU EIN PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
26,00

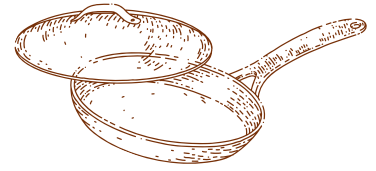
ALTMÄRKER STANGENS-PARGEL
IM ROHSCHINKENMANTEL GEBRATEN
MIT BALSAMICOPERLZWIEBELN
26,00

ZU DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN SALZKARTOFFELN
UND WAHLWEISE:
ZERLASSENE BUTTER, BRÖSELBUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE

IN ZUSAMMENARBEIT MIT:
SPARGELHOF KALKOFEN IN COBBEL



Das Topf und Pfanne



GEBRATENES ZANDERFILET GRATINIERT MIT TOMATE UND MOZZARELLA
SERVIERT AUF BÄRLAUCHRISOTTO UND TOMATENSUGO
26,00

FORELLE IM GANZEN GEBACKEN (ENTGRÄTET)
AUF PAPRIKA-ZUCCHINIGEMÜSE UND RÖSTINOCKEN DAZU SAUCE CHORON
27,50

HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS
MIT SAUTIERTEN WACHSBOHNEN UND BRATKARTOFFELN
19,00

GEBRATENE GÄNSELEBER- BERLINER ART
MIT RÖSTZWIEBELN, APFELRINGEN UND KARTOFFELPÜREE
19,80

SCHWEINEFILETMEDAILLONS, IN PARMESANHÜLLE GEBRATEN,
AUF BANDNUDELN UND TOMATENSUGO
24,50

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IM PORTWEINSUD
MIT SAUTIERTEN WACHSBOHNEN UND RÖSTINOCKEN
29,80

ROASTBEEF ROSA, KALT AUFGESCHNITTEN
MIT ALTMÄRKISCHEM SPARGELSALAT IM BRICKTEIGKÖRBCHEIN
DAZU REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN
26,00

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT ZITRONEN-PFEFFERBUTTER
AUF PAPRIKA-ZUCCHINIGEMÜSE UND KARTOFFELWEDGES
32,00

FILET UND KARREE VOM LAMM AN ERDBEER-PFEFFERJUS
DAZU KARTOFFELGRATIN UND GRÜNER SPARGEL
38,00

Ein Dessert geht immer



GRIESSFLAMMERIE "BRÛLÉE"
SERVIERT MIT EINEM ERDBEER-RHABARBERKOMPOTT
10,00

KÄSEKUCHEN MIT HIMBEEREN (VEGAN)
10,00

PARFAIT VON DER ORIGINAL
„TANGERMÜNDER NÄHRSTANGE“
SERVIERT AUF EINEM NOUGATSAUCENSPIEGEL
10,00

SÜSSES SPARGELMOUSSE
MIT ERDBEERSAUCE
11,00

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION
3 SORTEN NACH ANGEBOT MIT FRISCHEM OBST,
DAZU FEIGENSENF, BUTTER UND BAGUETTE
15,00

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