

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



KLEINER GEMISCHTER SALAT
AN ORANGEN-INGWER-DRESSING

8

RUCOLASALAT MIT MANGODRESSING
UND GEBRATENEN GÄNSELEBERSTREIFEN

13

GEBACKENE BERGKÄSEECKEN AN TOMATENCHUTNEY
DAZU KRAUTSALAT MIT SPECK

14

ROASTBEEF ROSA, KALT AUFGESCHNITTEN,
MIT ALTMÄRKISCHEM SPARGELSALAT
IM STRUDELKÖRBCHEN UND REMOULADENSAUCE
-AUCH ALS HAUPTGANG MÖGLICH-

16

ZU UNSEREN VORSPEISEN SERVIEREN WIR
OFENFRISCHES BAGUETTE.

Aus dem Suppentopf



ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE

7

KLARE TOMATENSUPPE
MIT TOMATENFILETS UND MOZZARELLA

8

SPARGELCREMESUPPE
MIT BÄRLAUCHSPÄTZLE UND EIERSTICH

8

Fleischloser Gammenschmaus



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

17

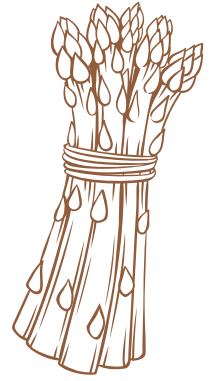
BANDNUDELN UND RUCOLA IN TOMATENSUGO
MIT GEBACKENEN KICHERERBSENBÄLLCHEN

17

OMELETTE MIT TOMATENFILETS UND BÄRLAUCH GEBACKEN,
GEFÜLLT MIT STANGENSPEGEL,
DAZU EIN KLEINES SALATBOUQUET

17

Köstlichkeiten
vom altmärkischen Spargel



DIE GROSSE PORTION SPARGEL VON 500G
27

ALTMÄRKER STANGENS-PARGEL
DAZU EIN GEBRATENES SCHOLLENFILET
25

ALTMÄRKER STANGENS-PARGEL
DAZU EIN PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
21

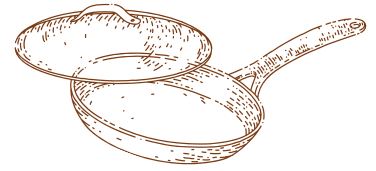
ALTMÄRKER STANGENS-PARGEL
IM ROHSCHINKENMANTEL GEBRATEN,
MIT BALSAMICOPERLZWIEBELN
23

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 AN SAFRAN-PERLZWIEBELN
UND ZUCKERSCHOTEN, SERVIERT AUF PETERSILIENWURZEL-KARTOFFEL-PÜREE
23

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

SCHWEINEFILETMEDAILLONS, IN PARMESANHÜLLE GEBRATEN,
AUF BANDNUDELN UND TOMATENSUGO
20

HIRSCHGULASCH MIT WALDPILZEN
DAZU APFELROTKRAUT UND BÄRLAUCHSPÄTZLE
19

GEPÖKELTER RINDSTAFELSPITZ AN MEERRETTICHSAUCE
MIT GRÜNEN BOHNEN UND SALZKARTOFFELN
19

ROASTBEEF ROSA, KALT AUFGESCHNITTEN,
MIT ALTMÄRKISCHEM SPARGEL Salat IM STRUDELKÖRBCHEIN
MIT REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN
25

RUMPSTEAK „STRINDBERG“ IN ZWIEBEL-SENF-HÜLLE GEBRATEN
MIT KLEINEM SALATBOUQUET UND BRATKARTOFFELN
28

GEBRATENE LAMMFILETS AUF BANDNUDELN
UND RUCOLA IN TOMATENSUGO
29

Ein Dessert geht immer



SCHOKOLADEN-CHEESECAKE
MIT HIMBEEREN UND VANILLESAHNE

8

WEISSES MOKKATÖRTCHEN
MIT RHABARBERKOPF

9

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

8

SÜSSES SPARGELMOUSSE
MIT ERDBEERSAUCE

8

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