

Herzlich willkommen
in unserem Restaurant 1699

MONTAGS BIS DONNERSTAGS

KAFFEE & KUCHEN

15.00 UHR BIS 17.00 UHR

ABENDESSEN

17.30 UHR BIS 21.00 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 UND CHERRYTOMATEN
MIT KARTOFFEL-SPECK-DRESSING
UND GEBACKENEM EI IN KNUSPERPANADE
8,-

ODER VEGAN
MIT MANGODRESSING
UND GEBACKENEN BLUMENKOHLRÖSCHEN
9,-

RUCOLASALAT MIT MANGODRESSING
UND GEBRATENEN GÄNSELEBERSTREIFEN
14,-

ODER VEGAN
MIT FALAFELBÄLLCHEN
12,-

APFEL, GEFÜLLT MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND SESAM
AUF FELDSALAT MIT SAUERKIRSCHDRESSING
14,-

ROASTBEEF ROSA, KALT AUFGESCHNITTEN,
MIT LINSENGEMÜSE UND MEERRETTICHSCHMAND
17,-

ZU UNSEREN VORSPEISEN SERVIEREN WIR OFENFRISCHES
BAGUETTE.

Aus dem Suppentopf



ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE

9,-

PIKANTE FISCHSOLJANKA
MIT ZWEIERLEI FISCHFILET,
CREVETTES UND FRITTIERTEN KAPERN

10,-

PÜREESUPPE VON ROTEN LINSEN
MIT GEGRILLTER PAPRIKA UND KARTOFFELSTROH
(VEGAN)

9,-

Fleischloser Gaumenschmand



BANDNUDELN UND RUCOLA IN BÄRLAUCHRAHM
MIT GEBACKENEN FALAFELBÄLLCHEN

18,-

OFENKARTOFFEL, GEFÜLLT MIT BÄRLAUCHSCHMAND
AUF PAPRIKAGEMÜSE UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS

18,-

ROTE BEETE-PUFFER,
SERVIERT AUF EINEM TOMATEN-CARPACCIO MIT KRÄUTERPESTO
UND KARTOFFELSCHNEE

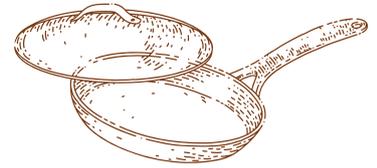
(VEGAN)

18,-

GEBACKENE BLUMENKOHLRÖSCHEN
AUF FRUCHTIGEM TOMATENSUGO UND SCHUPFNUDELN
(VEGAN)

18,-

Aus Topf und Pfanne



GEBRATENES ZANDERFILET AUF FRUCHTIGEM TOMATENSUGO
MIT ZITRONEN-BASILIKUM-RISOTTO UND ZUCKERSCHOTEN

24,-

IM GANZEN GEBRATENE FORELLE (ENTGRÄTET)
MIT GARNELEN IN DILLBUTTER AUF SPECK-KARTOFFEL-SALAT
UND GESCHMOLZENEN CHERRYTOMATEN

24,-

GEBRATENE GÄNSELEBER - BERLINER ART
MIT RÖSTZWIEBELN, APFELRINGEN UND KARTOFFELPÜREE

19,-

SCHWEINEFILETMEDAILLONS, IN PARMESAN-EI-HÜLLE GEBRATEN
AUF FRUCHTIGEM TOMATENSUGO UND BANDNUDELN

23,-

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN PORTWEINSUD
MIT BLUMENKOHL IN SEMMELBUTTER
UND BÄRLAUCH-KARTOFFEL-PÜREE

29,-

DEFTIGES SCHWEINENACKENSTEAK MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN
AUF ZITRONEN-BASILIKUM-RISOTTO UND KLEINEM SALATBOUQUET

19,-

GULASCH AUS DER HIRSCHKEULE
MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND SCHUPFNUDELN

21,-

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK
MIT KRÄUTERBUTTER AUF PAPRIKAGEMÜSE,
DAZU EINE OFENKARTOFFEL GEFÜLLT MIT BÄRLAUCHSCHMAND

30,-

GEBRATENE LAMMFILETS
AUF BANDNUDELN UND RUCOLA IN TOMATENSUGO

32,-

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

28,-

Ein Dessert geht immer



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

QUARKMOUSSE
AN DÖRRAPRIKOSENKOMPOTT
9,-

GRIESSFLAMMERIE IM WAFFELKÖRBCHEIN
AN RHABARBERKOMPOTT
9,-

VEGANER SCHOKOBROWNIE
MIT HIMBEEREN
10,-

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION
3 SORTEN NACH ANGEBOIT MIT FRISCHEM OBST,
DAZU FEIGENSENF, BUTTER UND BAGUETTE
16,-

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