

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



GÄNSESCHMALZ AUS UNSERER SCHLOSSKÜCHE
MIT APFEL UND ZWIEBEL
3,-

SPINATSALAT MIT TOMATENVINAIGRETTE,
PINIENKERNEN, MOZZARELLA
UND GEBRATENEN GÄNSELEBERSTREIFEN
14,-

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT ORANGEN-INGWER-DRESSING
UND GEBACKENEM SESAM-KAROTTENSTICK
(VEGAN)
11,-

IN ROTKOHL GEBEIZTES LACHSFILET
AUF KARTOFFELRÖSTI UND SCHMAND VON GRÜNEN ERBSEN
16,-

ZU UNSEREN VORSPEISEN SERVIEREN WIR OFENFRISCHES
BAGUETTE.

**Unsere Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%
und vielzähliger, gerade in der Gastronomie, anfallenden Kosten.
Trinkgelder sind nicht Bestandteil der Endpreise.**

alle Preise in EURO

Aus dem Suppentopf



ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE

9,-

PÜRIERTE KARTOFFELSUPPE
MIT KAROTTENSTROH UND FRITTIERTER PETERSILIE
(VEGAN)

9,-

FEINES ROTKRAUTSÜPPCHEN
MIT ZIMTÄPFELN UND WEISSER SCHOKOLADE

9,-

Fleischloser Gammenschmaus

PENNE UND BABYSPINAT IN TOMATENPESTO
MIT MOZZARELLABÄLLCHEN

18,-



KÄSESPÄTZLE
MIT GLASIERTEN MARONIS UND RÖSTZWIEBELN

18,-

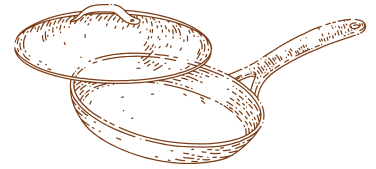
SESAM-KAROTTENSTICKS
AUF GEBACKENEM ROSENKOHL UND TOMATENVINAIGRETTE
(VEGAN)

18,-

Unsere Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%
und vielzähliger, gerade in der Gastronomie, anfallenden Kosten.
Trinkgelder sind nicht Bestandteil der Endpreise.

alle Preise in EURO

Aus Topf und Pfanne



GEBRATENES ZANDERFILET UNTER EINER RÖSTIKRUSTE
SERVIERT AUF RAHMSAUERKRAUT
24,-

KABELJAUFILET IN PARMESAN-EI-HÜLLE GEBACKEN
MIT MÖHREN IN PETERSILIENRAHM
UND GEBACKENEN KARTOFFELWÜRFELN
24,-

KNUSPRIGE GÄNSEBRUST AN ORANGENSAUCE
MIT APFELROTKRAUT, DAZU KARTOFFELKLÖSSE
31,-

GESCHMORTE BARBARIE ENTENKEULE AN ORANGENSAUCE
MIT DEFTIGEM GRÜNKOHL, DAZU KARTOFFELKLÖSSE
29,-

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

SCHWEINEFILET IM BACONMANTEL GEBRATEN
AUF BALSAMICOJUS MIT MANDEL-ROSENKOHL UND SPÄTZLE
23,-

KNUSPRIG GEBRATENER SCHWEINEBAUCH
AUF RAHMSAUERKRAUT UND GEBACKENEN KARTOFFELWÜRFELN
19,-

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IM PORTWEINSUD
MIT MÖHREN IN PETERSILIENRAHM UND KARTOFFELN
29,-

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK UNTER EINER RÖSTZWIEBELKRUSTE
SERVIERT AUF ROSENKOHL-KARTOFFELSTAMPF
UND GEBACKENEN KARTOFFELKNÖDELN
31,-

**Unsere Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%
und vielzähliger, gerade in der Gastronomie, anfallenden Kosten.
Trinkgelder sind nicht Bestandteil der Endpreise.**

alle Preise in EURO

Ein Dessert geht immer



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

“WINTERLICHER APFELZAUBER”
APFELKOMPOTT MIT NOUGATCRUNCH
10,-

MOUSSE AU CHOCOLAT
MIT KIRSCHGRÜTZE
10,-

HEIDELBEERKÜCHLEIN MIT VANILLEEIS
(VEGAN)
10,-

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION
3 SORTEN NACH ANGEBOT MIT FRISCHEM OBST,
DAZU FEIGENSENF, BUTTER UND BAGUETTE
14,-

Unsere Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%
und vielzähliger, gerade in der Gastronomie, anfallenden Kosten.
Trinkgelder sind nicht Bestandteil der Endpreise.

alle Preise in EURO

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