

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 COLESLAW-SALAT IM STRUDELKÖRBCHEN  
UND REMOULADENSAUCE  
18,-

ZU UNSEREN VORSPEISEN SERVIEREN WIR OFENFRISCHES  
BAGUETTE.

alle Preise in EURO

# Aus dem Suppentopf



ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE

9,-

PIKANTE FISCHSOLJANKA  
MIT ZWEIERLEI FISCHFILET,  
CREVETTEN UND FRITTIERTEN KAPERN

10,-

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

9,-

# Fleischloser Gaumenschmaus



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)

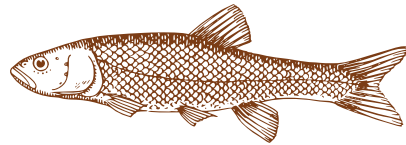
18,-

GEBACKENE BLUMENKOHLRÖSCHEN  
AUF FRUCHTIGEM TOMATENSUGO UND SCHUPFNUDELN  
(VEGAN)

18,-

alle Preise in EURO

Die Matjes-Saison ist eröffnet!



NEUE HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS \*

\* NACH HAUSFRAUENART  
DAZU PETERSILIENKARTOFFELN

18

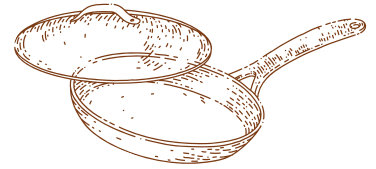
\* MIT ROTE BEETE-SALAT UND MEERRETTICH,  
DAZU OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERDIP

18



alle Preise in EURO

# Aus Topf und Pfanne



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

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,-

GLASIERTE BBQ-KOTELETT RIPPCHEN  
MIT KARTOFFEL-WEDGES UND COLESLAW-SALAT

19,-

ROASTBEEF ROSA, KALT AUFGESCHNITTEN,  
MIT COLESLAW-SALAT IN EINEM STRUDELKÖRBCHEIN  
DAZU BRATKARTOFFELN UND REMOULADENSAUCE

29,-

alle Preise in EURO

Ein Dessert geht immer



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

PASSIONSFRUCHTTÖRTCHEN  
AN KANDIERTEM FENCHEL MIT ERDNUSSCRUMBLE  
10,-

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE IM BAUMKUCHENMANTEL  
AN MARASCHINOKIRSCHEN  
10,-

HIMBEER-KOKOSCREME  
(VEGAN)  
10,-

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

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