

ELBRIVERA

ALT PRESTER
★★★
SUPERIOR

Jetzt wird's -Wild- Sau und Hirsch schmeckt so geil - Waidmanns Heil

Kürbissuppe ^H
mit gerösteten Kürbiskernen

8,20 €

Deftiger Hirschgulasch ^{A1, A2, C, G, I, L, J, 1}
mit Pfifferlingen und böhmischen Knödeln

29,80 €

Zarter Rehbraten ^{A1, A2, G, I, J, L}
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

30,90 €

Besoffene Wildsau, ^{A1, A2, C, G, I, J, L, N, 1}
in Schwarzbiersauce mit Speckbohnen und Kartoffel-Kürbiskern-Rösti

27,90 €

“Wilde Tagliarinis” ^{A1, A2, C, G, H, I, J}
Bandnudeln serviert mit gebratenen Streifen vom Wildschwein,
Champignons, Bärlauch, Kirschtomaten in Wildsauce

28,20 €

Apfel-Preiselbeer-Dessert ^{A1, A2, C, G, I, 3}
Crumble, Vanillequark, Preiselbeeren und Apfelkompott geschichtet

8,20 €

**oder genießen Sie ein „WILDES“ 3 Gang - Menü
mit einem Hauptgang nach Ihrer Wahl**

41,00 €

Jeder Beilagenwechsel ist gegen einen Aufpreis von 1,50 € möglich.

A1 = Weizenmehl, A2 = Roggenmehl, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen (Hülsenfrüchte), N = Nitrit,
1 = Farbstoffe, 2 = Phosphat, 3 = Konservierungsstoffe, **Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.**





Vorspeisen

Altmärkische Hochzeitssuppe ^{A1, A2, C, G, J} 7,60 €

Ukrainische Soljanka ^{A1, A2, G, H, I, J, N, 1, 3} 7,90 €

Kleiner gemischter Salat ^L 9,20 €

Dressing zur Wahl:

Joghurt-^M, French-¹, Kräuterdressing¹ oder Essig und Öl

Feines Würzfleisch ^{A1, A2, D, F, G, I, J, L, 1} 10,60 €

mit Käse überbacken, Toast und Zitronenecke

Räucherlachs auf knusprigen Kartoffelpuffern ^{A1, A2, C, D, L, J} 10,20 €
mit Honig-Senf-Dip

Hauptgerichte

Salat „Elbrivera“ ^{A1, A2, C, G, K, L} 22,40 €

bunter Salat mit Schnitzelstreifen und Baguette

Dressing zur Wahl:

Joghurt-^M, French-¹, Kräuterdressing¹ oder Essig und Öl

Gebackener Blumenkohl ^{A1, A2, C, G, L} 19,60 €

mit Folienkartoffel und Kräuterquark

Mediterranes Pfannengemüse (vegan), ^{1, L} 21,90 €

mit Rosmarinspalten und Schnittlauchdip

Hausgemachte Eisbeinsülze ^{C, G, I, J, L, 1, 3} 22,80 €

mit Remoulade und Bratkartoffeln

Zarte Ochsenbäckchen, ^{A1, A2, C, G, I, J, K, L} 26,90 €

an Apfelrotkohl und Kroketten

**Jeder Beilagenwechsel ist gegen einen Aufpreis
von 1,50 € möglich.**

A1 = Weizenmehl, A2 = Roggenmehl, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen (Hülsenfrüchte), N = Nitrit,
1 = Farbstoffe, 2 = Phosphat, 3 = Konservierungsstoffe, **Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.**



Hähnchen-Limetten-Nudelpfanne, ^{A1, A2, C, G} <i>Tagliarinis mit Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten und Crème fraîche</i>	24,80 €
Gebratene Geflügelleber, ^{A1, A2, G, I, J, L} <i>in Rotweinsauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf</i>	23,80 €
Hirschbraten, ^{A1, A2, C, G, H, I, J, L} <i>dazu Mandelbrokkoli und Kroketten</i>	25,60 €
Zanderfilet „Grenobler Art“ ^{A1, A2, D, G, L} <i>Zanderfilet gebraten, mit Kapernbutter, Petersilienkartoffeln und Salat</i>	27,90 €
Gebratenes Wildlachsfilet, ^{A1, A2, G, J, L} <i>mit Rosmarinspalten, Honig-Senf-Dip und Salat</i>	27,20 €
Hähnchenschnitzel „italienisch“ ^{A1, A2, C, G, K, L} <i>paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Pommes frites</i>	24,60 €
Paniertes Schweineschnitzel ^{A1, A2, C, G, I, L} <i>dazu Kaisergemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise</i>	25,60 €
Schweineschnitzel „au four“ ^{A1, A2, C, D, F, G, K, L, I} <i>Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites</i>	27,40 €

Jeder Beilagenwechsel ist gegen einen Aufpreis von 1,50 € möglich.

A1 = Weizenmehl, A2 = Roggenmehl, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen (Hülsenfrüchte), N = Nitrit, 1 = Farbstoffe, 2 = Phosphat, 3 = Konservierungsstoffe, **Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.**



Argentinisches Rumpsteak, ^{A1, A2, G, L} 29,90 €
dazu Kräuterbutter und Pommes frites

Brot oder Baguette ^{A1, A2} 0,60 €
Ketchup oder Mayonnaise ^C 0,40 €

Für unsere jüngsten Gäste
(für Kinder bis 12 Jahre)

„Ritterschnitzel“ ^{A1, A2, C, G, I, K, L} 9,50 €
Schweineschnitzel mit Erbsen und Pommes frites

„Roter Teufel“ ^{A1, A2, C, G, I, N} 9,50 €
Spirellis mit Jagdwurstwürfeln in Tomatensauce

„Wickie“ ^{A1, A2, C, G, L} 9,50 €
Hähnchennuggets und Pommes frites

Als Dessert empfehlen wir

Schokoladeneis ^{A1, A2, C, G} 8,50 €
mit Eierlikör crumble auf Beerengrütze

Warmer Apfelstrudel, ^{A1, C, E, F, G, H} 8,20 €
eine Kugel Vanilleeis und Sahne

Windbeutel „Schwedische Art“ ^{A1, C, G} 7,90 €
gefüllt mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

„Schokosoufflé“ ^{A1, A2, C, E, G, H} 8,20 €
kleines Schokoküchlein, dazu Vanilleeis und Sahne

***Jeder Beilagenwechsel ist gegen einen Aufpreis
von 1,50 € möglich.***

A1 = Weizenmehl, A2 = Roggenmehl, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen (Hülsenfrüchte), N = Nitrit,
1 = Farbstoffe, 2 = Phosphat, 3 = Konservierungsstoffe, **Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.**