

Vorspeise:

Sommerlicher Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in erfrischendem Zitronen-Sahne-Dressing (d,f,7,a)

9,60 €

Hausgeräucherter Stremellachs an Antipasti-Gemüse und Salatbouquet, dazu Knoblauchmayonnaise (d,c,f,n)

11,80 €

Auberginen-Ruccola-Salat mit Feta und Radieschen, an gebackenem Brie (d,c,f,n)

6,80 €

Suppen:

Kaltes Tomaten-Orangen-Süppchen mit frischem Basilikum (7,n)

4,60 €

Leichtes Zuckerschoten-Minz-Süppchen (d)

4,80 €

Lachscremesüppchen mit Dill-Sahne-Haube (d)

7,80 €

Vegetarische Gerichte:

Sommerlicher Gemüseteller nach Marktangebot, mit Kräuterkartoffeln, in Zitronen-Kräuter-Creme (d ,n)

13,40 €

Veganes Gericht:

Gebratene Couscouspfanne mit mariniertem Gemüse, an Tomatensugo (f,n)

12,80 €

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

Fleischgerichte:

Schweinefilet, rosa gebraten, an gebratenen Pfifferlingen, in Wildkräutersoße, dazu Pestokartoffeln (d,h) 18,60 €

Rinderfiletmedaillon, überbacken mit Blauschimmelkäse, an gebratenem Gemüse, in Schalottensoße, dazu Rosmarinkartoffeln (f,d) 25,60 €

Hähnchenbrustfilet, auf sommerlichem Gemüse und Ananas-Curry-Chutney, dazu Mohntagliatelle (n,h,c) 16,80 €

Unsere Küche bereitet ein Filet vom Steak oder Fisch (oder Babarrie-Entenbrust) von ca.200g zu, welches Sie nach Ihrem Geschmack mit Ihrer Wunschbutter wählen können. Als Beilage reichen wir einen knackigen Salat nach Marktangebot und hausgebackenes Brot. Fragen Sie nach der aktuellen Auswahl unserer Buttersorten, z.B.: Kräuterbutter, Grand Marnier-, Hugo-, oder Whiskybutter.



Barabrie-Entenbrust	22,00 €
Schweinefilet	19,40 €
Rinderfilet	26,90 €
Steinbeißerfilet	21,20 €

(d,f,4,g,a,7)

Unser Klassiker für 2:

Châteaubriand, für Sie am Tisch tranchiert, mit zweierlei Saucen und Gemüse der Saison, dazu wahlweise Gnocchi, Butterkartoffeln oder Polenta-Plätzchen (c,d,f,h,n)

pro Person

36,00 €

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung



Hotel Alter Speicher

Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet, auf gebratener Zucchini und marinierten Kirschtomaten, an Bärlauchpesto, dazu Tagliatelle (d,h,c,a)

17,20 €

Im Ofen gegarte Lachsschnitte in Kräuterkruste, an sommerlichen Gemüse, in Honig-Senfsoße, dazu tournierte Kartoffeln (d,c,a)

21,90 €

Steinbeißerfilet im Seranoschinkenmantel, an saisonalem Gemüse, in fruchtiger Kokos-Curry-Soße, dazu Wildreis (d,c,f)

19,90 €

Kalte Heringsvariation "Alter Speicher", serviert in verschiedenen Marinaden und Variationen, dazu hausgebackenes Brot und Butter (1,7,a,d,h,n,f,g)

14,20 €

Hotel Alter Speicher

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung



Hotel Alter Speicher

Dessertkarte:

"Alter Speicher Käseauswahl"

(d,g)

kleine Platte 8,20 €

etwas mehr 10,50 €

Pfirsich-Aprikosen-Kaltschale mit einer Kugel Creme Brûlée-Eis (d,h,a,n,f)

5,80 €

Frische Zitronencreme im Glas (d,n,f)

6,20 €

Hausgemachte Mousse au chocolat

(d)

7,20 €

Eisbecher:

Sanddorneisbecher

Vanille und Joghurteis mit Sanddornlikör überzogen und Sahne

(1,2,4,7,d)

6,50 €

Schwedeneisbecher

Cremiges Vanilleeis und Crème-Brûlée-Eis mit Apfelmus, garniert mit Eierlikör und Sahne

(b,c,d,h,i,j,1,7,4)

6,50 €

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis mit Sahne (d)

5,50 €

Eis und Heiß

Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Früchten der Saison

(b,c,d,h,i,g,4)

6,50 €

Knuspernuss

Walnuss-, Nuss-Nougat- und Pistazieneis mit Haselnusskrokant, dazu weiße Schokoladensoße und Sahne

(c,d,h,b,j,i,k,4)

7,50 €

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

Flammkuchen.....

Saisonaler Flammkuchen

Alles Pfifferlinge...

Hähnchenbruststeifen, frische Pfifferlinge, Kirschtomaten,
Zwiebeln, Pesto
(c,d,n,4). 11,50 €

Klassisch nach Elsässer Art

Flammkuchen mit Crème Fraîche,
Speck und Zwiebeln
(c,d,n)

8,80 €

zusätzlich mit Käse überbacken 10,50€

Maritim

Flammkuchen belegt mit Lachsstreifen
und Spinat, mit Käse überbacken

(c,d)

13,50 €

Normandie

Flammkuchen belegt mit Apfel und
Kochschinken, mit Brie überbacken
(c,d)

9,80 €

Mecklenburger Flammkuchen

Flammkuchen belegt mit Mettwurst und
Gewürzgurken,
mit Käse überbacken

(c,d,2)

9,80 €

Karibisch

Flammkuchen belegt mit Ananas, Lauch,
Garnelen und Käse
(c,d,e)

10,80 €

Die Süßen (als halbe Portion)

Flammkuchen belegt mit Apfel,
Zimt und Zucker

(c,d,4)

5,50€

Mediterran – Vegetarisch-

Flammkuchen belegt mit Gemüse,
Schafskäse und Rosmarin
(c,d)

8,80 €

Flammkuchen belegt mit Birne und
Preiselbeere

(c,d,4)

5,50 €

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

Matjesgerichte

Salat mit Matjes und Gemüse der Saison, in Kräutervinaigrette, an hausgeräucherten Fischpralinen und hausgebackenem Brot (c,n,f)

13,90 €

2 Edelmatjesfilets an Hausfrauensoße und Bratkartoffeln (d,c)

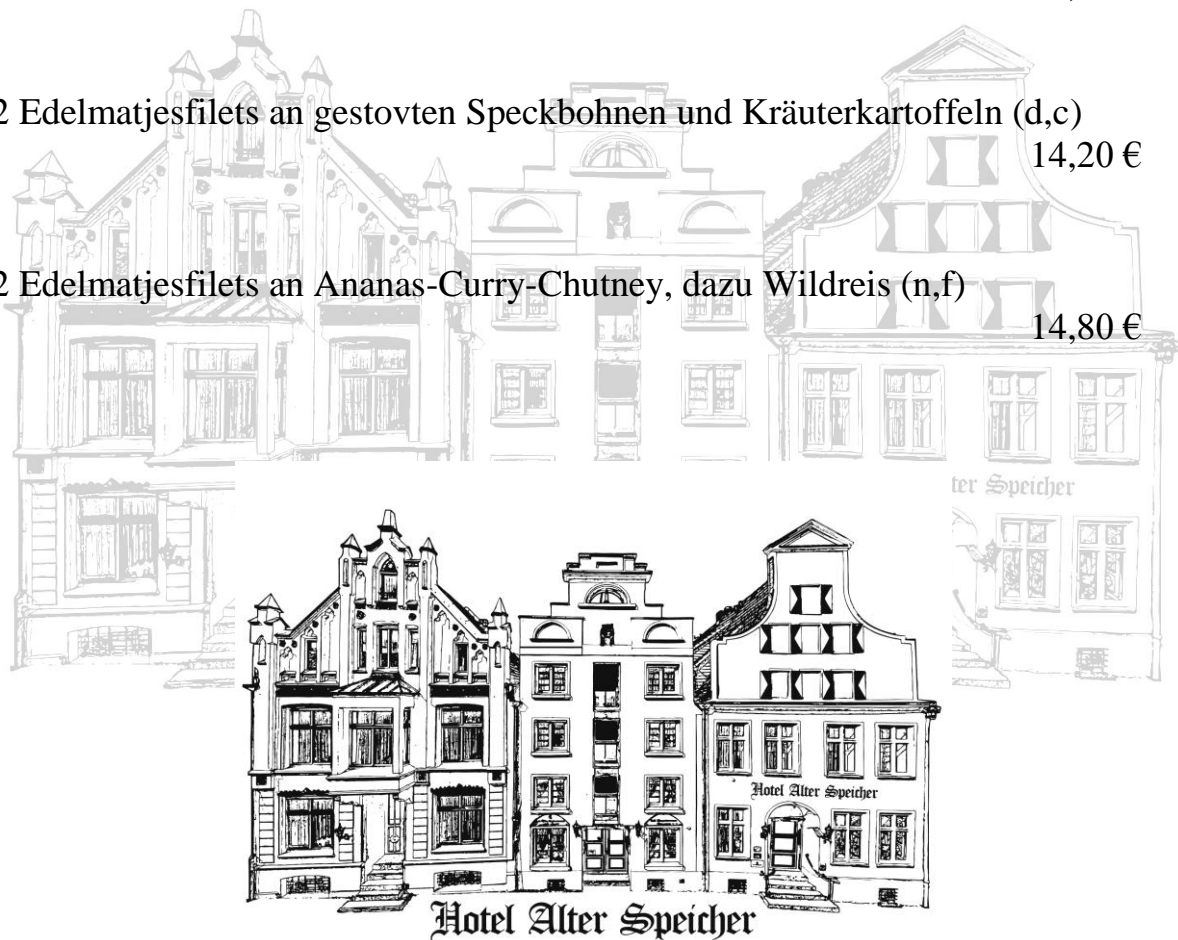
13,20 €

2 Edelmatjesfilets an gestovten Speckbohnen und Kräuterkartoffeln (d,c)

14,20 €

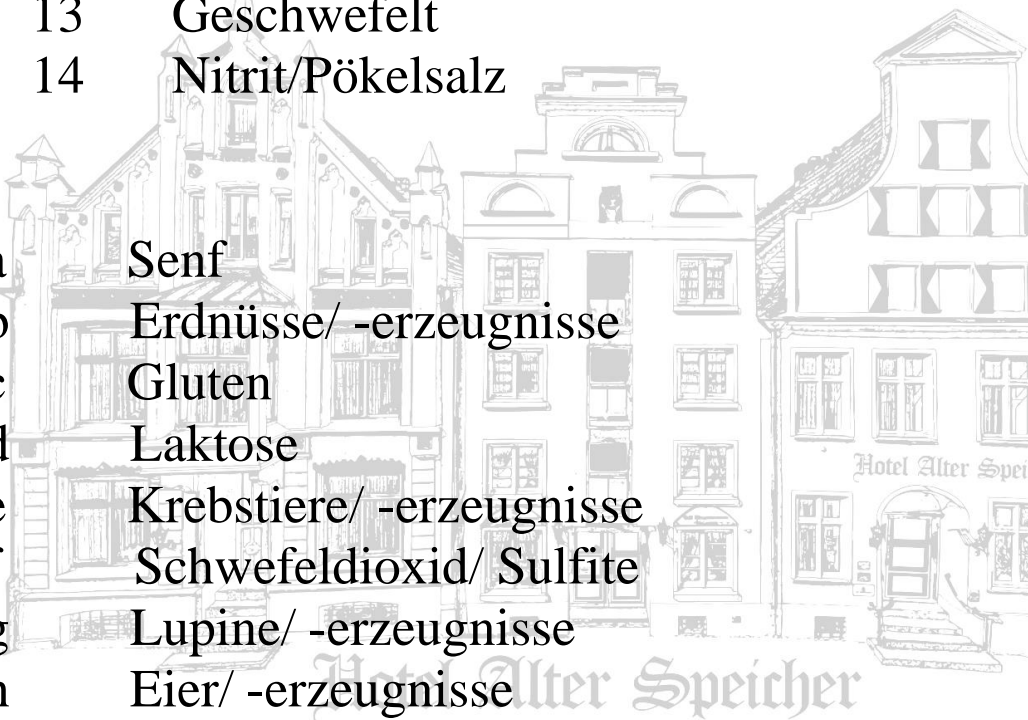
2 Edelmatjesfilets an Ananas-Curry-Chutney, dazu Wildreis (n,f)

14,80 €



Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

Erläuterung zu den Allergenen

- 
- 1 Farbstoff
 - 2 Konservierungsstoffe
 - 3 Geschmacksverstärker
 - 4 Süßungsmittel/ mit einer Zuckerart
 - 7 Antioxidationsmittel
 - 8 Phosphat
 - 13 Geschwefelt
 - 14 Nitrit/Pökelsalz
-
- a Senf
 - b Erdnüsse/ -erzeugnisse
 - c Gluten
 - d Laktose
 - e Krebstiere/ -erzeugnisse
 - f Schwefeldioxid/ Sulfite
 - g Lupine/ -erzeugnisse
 - h Eier/ -erzeugnisse
 - i Soja/ -erzeugnisse
 - j Schalenfrüchte/ Nüsse
 - k Sesam/ auch Spuren von Sesam
 - m Weichtiere/ Schnecken- Erzeugnisse usw.
 - n Sellerie/ -erzeugnisse