

Vorspeisen

**Karamellierter Ziegenkäsetaler
mit Feldsalat, Nüssen & Himbeergel**

Caramelised goat cheesetaler with field salad, nuts and raspberry

11,90 €

**Carpaccio von der Roten Beete mit Frischkäsepraline,
Wildkräutersalat und Preiselbeervinaigrette**

Beetroot carpaccio with fresh cheese praline, Wild herb salad and cranberries

10,90 €

**Winterlicher Cous Cous mit gebeizter Entenbrust,
Apfelchutney und Shiso Kresse**

Wintery cous cous with pickled duck breast, Apple chutney and shiso cress

13,90 €



Suppen

Altmärkische Hochzeitssuppe

-traditional wedding soup of the region „Altmark“-

4,90 €

Fischsuppe „Union“

Jakobsmuschel, Garnele, Muschelfleisch, Gemüsestreifen und Safran

Fish soup "Hotel Union" Clams, shrimp, vegetables and saffron

5,50 €

**Kürbiscrèmesuppe mit Vanille Espuma,
Kürbiskernen und Kürbiskernöl**

Pumpkin cream soup with vanilla Espuma, Pumpkin seeds and pumpkin seed oil


4,90 €

Salat



**Bunt gemischter Blattsalat von hiesigen Markt
mit hausgemachtem Honig-Senf Dressing**
Colorful mixed salad of domestic market with honey-mustard dressing

6,50 €

	Dazu bestellbar :	Gebackener Hirtenkäse	5,00 €
		<i>Baked white cheese</i>	
		Gebratene Lachswürfel	6,50 €
		<i>Roasted salmon cubes</i>	
		Garnelen	7,00 €
		<i>Fried shrimp</i>	

Tipp: Bitte nutzen Sie unsere neue Öl- & Essigbar

**Raps-Sanddorn-Öl, Oliven-Zitronen-Öl, Kürbiskern-Sonnenblumen-Öl,
Balsamico-Essig, Limetten-Essig, naturtrüber Apfel-Balsam-Essig**

Vegetarische Gerichte



**Gefülltes Omelett mit Camembert
dazu Wildpreiselbeeren, Salat von heimischen Wochenmarkt**
Stuffed Omelette with Camembert to wildpreiselbeeren, salad of domestic market

9,90 €

**Spinatquiche mit Roter Beete,
Salatboquet und Sauerrahm**
Spinach quiche with beetroot, Salad boquet and sour cream

14,90 €

**Tagliatelle mit Kürbis, Walnuß
Rosenkohl und Vanillemöhre**
Tagliatelle with pumpkin, walnut, Rosary and vanilla carrot

16,90 €



Aus Neptuns Reich...

Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Spitzkohl, mit Urkarotte und Schupfnudeln,

Fried pike-perch fillet on creamed cabbage, with Urkarotte and baked noodles,

18,90 €

Altmärkische Forelle „Müllerin Art“ an Salat von Bauernmarkt, Zitrone & Petersilienkartoffeln

Garde laying trout "Müllerin Art" salad from local market, lemon & parsley potatoes

17,50 €

Gebratenes Lachsfilet mit Variation von Gelber und Roter Beete mit Dillschaum & Kartoffelplätzchen

Salmon fillet with variation of yellow and red beet with dill foam and potato cookie

17,90 €

Gebratener Wolfsbarsch mit Orangerisotto Kürbis, Vanillemöhren und Walnußsoße

Wolf bass with oranges risotto Pumpkin, vanilla carrots and walnut sauce

19,90€

-Fischplatte für 2 Personen-



3 gebratene Fischarten, Garnele & Jakobsmuschel auf würzigem Algenbett mit Dillschaum & Orangerisotto

Fish platter for 2 persons / 3 friedfish species, shrimp and mussel

On spicy algae bed with dill foam & orange risotto

39,50 €

*Wir unterstützen die Aktionen
des Tourismusverbandes dieser Region „Altmark“...*



**DIE ALTMARK
GRÜNE WIESE
MIT ZUKUNFT**

Köstlichkeiten aus der Bratpfanne...



Mit Dörr-Obst gefüllter Schweinenackenbraten, Kürbis, Rosenkohl, Mini-Klöße & Portweinjus

Stuffed pig's pork stuffed with dried fruit, Pumpkin, rosary, mini dumplings and port wine jus

15,90 €

Gebratene Entenbrust mit Rotkohlpüree, Rahmspitzkohl, Vanillemöhre, Kartoffelplätzchen und Preiselbeerjus

*Roast duck breast with red cabbage puree, creamy cabbage,
Vanilla carrot, potato cookie and cranberry jus*

22,90 €



„Braumeisters Schnitzel“

**mit Schinken & Käse gefülltes, gebratenes Schweineschnitzel,
(in Schwarzbier gereiftes/eingelegtes Fleisch vom regionalen Zuchtschwein)
frisches Gemüse der Saison vom heimischen Bauernmarkt,
Schwarzbiersoße und gebratene Drillinge**

*Filled with ham & cheese, fried pork chops, Fresh vegetables of the season from the local farmers market,
Black beer sauce and fried twins*

18,90 €

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Zitrone und Sardelle, dazu lauwarmer Specksalat & Salatbouquet

*Viennese pork schnitzel (veal) with lemon and sardelle,
Served lukewarm salad and salad*

19,90 €

Gegrilltes Roastbeef

mit Gemüse der Saison, Kräuterdrillingen und Portweinjus

Grilled Roast Beef, with vegetables of the season, herbs drill and cranberry jus

24,90 €

Gebratene Hirschkalbskeule mit Rotkohlpüree, Vanillemöhre, Rosenkohl, Schupfnudeln und Portweinsoße

*Roast deer calves leg stew with red cabbage puree,
Vanilla carrots, rosé, baked noodles and port wine sauce*

23,90 €



*...Bei gutem Trinken und Essen,
ist Kummer schnell vergessen...*

Desserts - Süße Raffinessen



Orangen - Creme Brûlée mit Zimteis

Orange cream brûlée with cinnamon ice cream
6,90 €



Bratapfel mal anders, Zimteis, Marzipangel, Apfelkompott, Haselnüsse, Honig und Crumble Rosinen

*Bratapfel mal anders, Cinnamon ice cream, marzipan gel, apple chutney, hazelnuts,
Honey and crumble raisins*
7,90 €



Griechischer Joghurt mit Honig, gerösteten Nüssen und Feigensoße,

Greek yoghurt with honey, roasted nuts and fig sauce
5,90 €



Gereifter Rohmilchkäse aus Frankreich

*an Feigensenf & Weintrauben,
mit Baguette und Landbutter*

*Raw milk cheese from France in fig mustard and grapes,
with baguette and butter*

8,90 €



Eiskaffee / Eisschokolade

*Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube
iced coffee/iced chocolate with vanilla ice cream
and whipped cream*

4,90 €



Eiscreme aus der italienischen Eismanufaktur „Gelato Classico“

Ice cream from the Italian Eismanufaktur "Gelato Classico"



Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere, Nuss Nougat Pralineé, Walnusseis, Joghurteis,...

je Kugel 2,- €

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier <i>Fresh fruit salad with Grand Marnier</i>	-	je Portion 2,00 €
Portion Schlagsahne <i>Portion whipped cream</i>	-	je Portion 1,50 €
Portion Eierlikör <i>serving eggnog</i>	-	je Portion 1,50 €
Schokolade-, Erdbeer-, Caramel-Soße <i>Chocolate, strawberry, caramel sauce</i>	-	je Portion 1,00 €