



Vorspeisen & Snacks

Apfel-Carpaccio

mit Himbeerdressing, gerösteten Walnüssen, Feldsalat & Baconchip
(Apple carpaccio with raspberry dressing, roasted walnuts, lamb's lettuce & bacon chip)

6,90 €

Gratinierter Ziegenkäse

mit Honig, Kürbischatney, Granatapfelkerne und Salatbouquet
Gratinated goat's cheese with honey, pumpkin pie, pomegranate seeds and salad bouquet

7,90 €

Matjes „Hausfrauenart“

mit Remouladensoße & Bratkartoffeln
Matje's "housewife style" with remoulade sauce and fried potatoes

12,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit saurer Gurke, Remouladensoße & Bratkartoffeln
Homemade Sauerfleisch with sour cucumber, remoulade sauce & fried potatoes

12,90 €

Suppen



Altmärkische Hochzeitssuppe

-traditional wedding soup of the region „Altmark“-

4,90 €

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen, Sahnehaube & Kürbisöl
(pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds, whipped cream and pumpkin oil)

4,90 €

Fischsuppe „Union“ - Bouillabaisse

Jakobsmuschel, Garnele, Muschelfleisch, Gemüsestreifen und Safran
Fish soup "Union" – „Bouillabaisse“ Scallop, shrimp, shellfish, vegetable strips and saffron

5,90 €

*Gehst Du in den Krug, wirst Du klug
...gehst Du drum herum, bleibst Du dumm.*

Salat & Gemüse



Bunt gemischter Blattsalat vom hiesigen Bauernmarkt
mit hausgemachtem Joghurt oder American Dressing oder Essig/Öl
Colorful mixed salad of domestic market with yoghurt/american dressing

6,50 €

Dazu bestellbar :



Gebackener Hirtenkäse
Baked Shepherd cheese

5,00 €

Gebratene Lachswürfel
Roasted salmon cubes

6,50 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen
Roasted salmon cubes

6,50 €

Garnelen
Fried shrimp

7,00 €

Tipp: Bitte nutzen Sie unsere Öl- & Essigbar

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

Vegetarische Gerichte



Omelette mit Camembert, Preiselbeeren & Salatbouquet

Omelette with camembert, cranberries & salad bouquet

9,90 €

Kürbisrisotto mit winterlichem Gemüse

Pumpkin risotto with wintry vegetables

9,90 €

Tagliatelle mit tomatisiertem Wintergemüse

Tagliatelle with tomatoised winter vegetables

9,90€



Aus Neptuns Reich...



Gebratener Zander

mit Schmorgurken, gelber & roter Beete und Wildreismischung
Fried zander with cucumbers, yellow & red beets and wild rice mixture

16,90€

Altmärkische Forelle „Müllerin Art“

Zitronenbutter, Salat vom Bauernmarkt & Petersilienkartoffeln
Altmärkische fried Trout "Müllerin Art",
Lemon butter, salad from farmer's market & parsley potatoes

16,90 €

Tranche vom gebratenen Lachs

*auf Rahm-Wirsing-Gemüse, mit sautierten Champignons,
gebackenen Kürbisspalten & Kräuterreis*
Tranche of fried salmon on cream-savoy cabbage,
with sauteed mushrooms, baked pumpkin slices & herb rice

17,90 €



Gebackenes Schollenfilet,

mit Krabben & Speckwürfel mit Salatbouquet und Petersilienkartoffeln
Baked plaice fillet, with crab & bacon cubes with salad bouquet and parsley potatoes

18,90 €

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



Salzwe德勒 Baumkuchen

Köstlichkeiten

aus der Bratpfanne...



Gebratene Hähnchenbrust

mit winterlichem Gemüse & Wildreismischung

Roasted chicken breast with winter vegetables and wild rice mix



14,90 €

Wildragout

mit Steinpilzen, Apfelrotkohl, Preiselbeeren & Thüringer Kartoffelklößen

Wildragout, with porcini mushrooms, red cabbage, cranberries & Thuringian potato dumplings



14,90 €

Paniertes Schweine-Schnitzel

mit winterlichem Gemüse, gebratenen Drillingen & würzige Bratensoße

Breaded pork schnitzel with winter vegetables, fried triplets & spicy gravy

14,90 €

Gebratene Schweinemedallions

auf Rahm-Wirsing-Gemüse, tournierten Bundmöhren & gebratenen Drillingen

Fried pork medallions on cream-savoy-vegetables,
toured bunched carrots used treble hooks

17,90 €



Gebackene Hirschkalbskeule

auf Apfel-Rotkohl, mit Rotweinsauce, Preiselbeerbirne und Thüringer Kartoffelklößen

Baked deer calf club on apple red cabbage, with red wine sauce, cranberry pear and Thuringian potato dumplings

18,90 €

Gebackene Ochsenbäckchen

an Pastinaken-Rosenkohl, Süßkartoffel-Sellerie-Stampf

Baked ox cheeks on parsnip Brussels sprouts, Sweet potato and celery mashed

22,90 €



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

Desserts – Süße Raffinessen



*Bratapfel Creme Brûlée,
mit karamellisierten Nüssen & Bourbon Vanilleeis*
Baked Apple Creme Brûlée, with caramelized nuts & bourbon vanilla ice cream

7,90 €



*Lebkuchen Panna Cotta
mit Wintercreme & Früchten*
Gingerbread Panna Cotta with winter cream & fruits

7,90 €

*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 €

*“Sanfter Engel”
Bourbon-Vanilleeis mit
Orangensaft & Sahnehaube*
Gentle angel Bourbon
vanilla ice cream with Orange juice & cream dome

4,90 €



Eiskarte



MÖVENPICK
PREMIUM ICE CREAM



je Kugel 2,- €
Sorten lt. aktuellem Angebot...

Salzwedeler Spezial-Eisbecher 9,50 €
(je 1 Kugel Vanilleeis, Amarena-Kirscheis, Brombeereis mit Sahne, Baumkuchen & Schokosoße)

Nussbecher 6,50 €
(je 1 Kugel Macadamianusseis, Pistazieneis, Schokoeis & Sahne)



Gemischter Eisbecher 5,50 €
(je 1 Kugel Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoeis & Sahne)

Früchte-Eisbecher 6,50 €
(je 1 Kugel Vanilleeis, Erdbeereis, Brombeereis, Früchte & Sahne)

Schwedeneisbecher 6,50 €
(je 2 Kugel Vanilleeis, Schokoeis, Apfelmus, Sahne & Eierlikör)



Sorbet & Sekt 6,50 €
(Zitronen- oder Mango-Sorbet mit Hotel Union Hausmarke-Sekt aufgefüllt)

Kindereisbecker „Pumuckel“ 3,50 €
(Spagettieis mit Erdbeersoße & Sahne)



+ **Frischer Obstsalat mit Grand Marnier** - je Portion 2,00 €
Fresh fruit salad with Grand Marnier

+ **Portion Schlagsahne** - je Portion 1,50 €
Portion whipped cream



+ **Portion Eierlikör** - je Portion 1,50 €
serving eggnog

+ **Schokolade-, Caramel-Soße** - je Portion 1,00 €
Chocolate, caramel sauce

