

Speisekarte



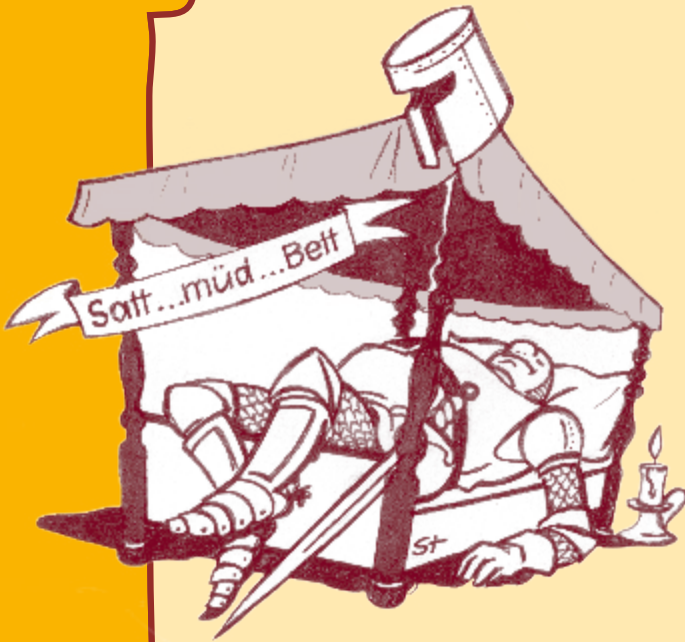
eine
kulinarische
Zeitreise
in's Mittelalter

Hotel
& Restaurant



zum Alten

Ritter



Ein
Herzliches
willkommen
in unserem
**Hotel &
Restaurant
Biergarten**
sowie unserer
Kegelbahn.

*Wir wünschen
Ihnen einen
angenehmen
Aufenthalt.*

Ihre Familie Scharsig



Kalte Vorspeise

- | | |
|--|------------------|
| 1 Ein Matjesfilet mit Zwiebelringen
auf Brot *2.4.9. | Euro 7,80 |
| 2 Salatvariationen mit Schinken, Käse, Ei
mit Dressing und Toast *1.2.4. | Eu 10,20 |

Warme Vorspeise

- | | |
|---|-------------------|
| 3 Zwiebeltoast
Schinken und Käse überbacken *2.4. | Euro 9,90 |
| 4 Ragout fin mit Käse überbacken *1.2. | Euro 11,70 |

Aus dem Suppentopf

- | | |
|--|------------------|
| 5 Cremesuppe von der Tomate mit Sahnehau
und Toast *1.2.4.9. | Euro 5,30 |
| 6 Cremesuppe vom Champignon
und Toast *2.4. | Euro 6,20 |
| 7 Zwiebelsuppe mit Croutons
und Käse überbacken *2.4. | Euro 6,70 |
| 8 Ritterliche Hochzeitsuppe
mit Eierstich, Spargel, Fleischklößchen
und Toast *1.2.4. | Euro 6,20 |



Salate

- | | | | |
|----|---|-------------|-------------|
| 9 | Kleiner grüner Salat in Zitronendressing | Euro | 5,30 |
| 10 | Kleiner bunter Salat | Euro | 4,90 |

Salatvariationen

aus dem Burggarten mit verschiedenen Dressings

- | | | | |
|----|--|-------------|--------------|
| 11 | mit geräucherter Putenbrust,
Käse und Ei | Euro | 10,90 |
| 12 | gemischt mit Matjes | Euro | 10,90 |
| 13 | mit Schafskäse, Peperoni,
Oliven und Zwiebelringe | Euro | 10,90 |
| 14 | mit Hähnchenbruststreifen | Euro | 10,90 |

Zu allen Salattellern reichen wir Toast

Vegetarisches

- | | | | |
|----|--|-------------|--------------|
| 15 | Eierkuchen mit Apfelmus *1.2. | Euro | 7,30 |
| 16 | Camembert gebacken
mit Obstgarnitur, Preiselbeeren, gebackene
Petersilie, Butter und Toast *2.4.11. | Euro | 9,90 |
| 17 | Omelett „Förster Art“
gefüllt mit Champignons und Zwiebeln *2.4. | Euro | 10,90 |
| 18 | Curryreispfanne
mit Curryreis, Gemüse, Champignons
und Ananas *2.1. | Euro | 14,90 |
| 19 | Nudelteller
Spirellis mit Gemüse
und Rahmenchampignons *1.2.4. | Euro | 12,90 |
| 20 | Spätzlepfanne
Spätzle mit Champignonrahmsauce,
Gemüse und mit Käse überbacken *1.2.4. | Euro | 15,70 |



Für unsere kleinen Ritter

- | | | | |
|----|---|------|-------|
| 21 | Der Knappe
Reibekuchen mit Apfelmus *2.4. | Euro | 7,90 |
| 22 | Harlekin
Spirelli mit Tomatensauce *1.2.4. | Euro | 7,00 |
| 23 | Der kleine Panzerreiter
Chicken Nuggets mit Pommes
und Ketchup *1.2.4. | Euro | 7,50 |
| 24 | Till Eulenspiegel
Kleines Putenschnitzel mit Rahmsauce, Erbsen, Möhren und
Kroketten *1.2.4. | Euro | 11,70 |
| 25 | Fischstäbchen
mit Pommes | Euro | 10,00 |

Fisch



- | | | | |
|----|---|------|-------|
| 26 | Schollenfilet gebraten
an zerlassener Butter, bunter Salatteller
und Heidekartoffeln | Euro | 19,90 |
| 27 | Forelle
Blau: mit Sahnemeerrettich
und zerlassener Butter
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln
und einen bunten Salat | Euro | 19,30 |
| 28 | Forelle „Müllerin Art“
Gebr. :mit gebackenen Mandel
und zerlassener Butter
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln
und einen bunten Salat | Euro | 19,30 |
| 29 | Zanderfilet gebraten
auf Sauce Charon
mit einen Tomaten-Gurkensalat
und Heidekartoffeln *1. | Euro | 21,50 |



Geflügel, Wild & Heidschnucke

- | | |
|--|-------------------|
| 30 Bauernmagd
Putenschnitzel
auf Rahmsauce feines Gemüse
und Kartoffelkroketten *4. | Euro 19,80 |
| 31 Jungfrau
Hähnchenbrustfilet auf Curryrahmfrüchte
bunter Salat und Butterreis | Euro 20,10 |
| 32 Bratenteller „Waidmanns Art“
Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen,
1/2 Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren,
Apfelrotkraut und Kroketten *4. | Euro 23,60 |
| 33 Hirtenteller
Heidschnuckenbraten 1/2 Birne gefüllt
mit Preiselbeeren, dazu Prinzessbohnen
und Röstis*4. | Euro 23,60 |

Rind und Schwein

- | | |
|---|-------------------|
| 34 Landsknecht
Geschnetzeltes vom Rind
Rahmchampignons mit Buttererbsen und
Berner Röstis *1. | Euro 23,60 |
| 35 Kreuz Ritter
Rumpsteak mit
pikanter Pfefferrahmsauce,
und bunter Salatteller
dazu Pommes Frites | Euro 24,80 |
| 36 Der König
Rumpsteak mit Pfifferlingen,
bunter Salat und Pommes frites | Euro 26,00 |
| 37 Der Graf
Schnitzel mit Rahmchampignons
dazu einen bunten Salat
und Pommes frites *4. | Euro 18,50 |
| 38 Die Königin
Schweinemedallions an
frischen Champignons
Rahmgemüse und Bratkartoffeln *4. | Euro 23,20 |



Vom Holzteller wie die Ritter

39 Ritterteller

Haxe, Hähnchenkeule, Nackensteak, Feuersauce, Salatmix
Pommes frites und Kroketten

Euro 25,50

Zubereitung ca. 30 Minuten

40 Burgteller

Fleischspieß, Hähnchenbrust, Medaillon an Rahmchampignons
feines Gemüse, Röstkartoffel und Reis

Euro 27,20



Nachspeise

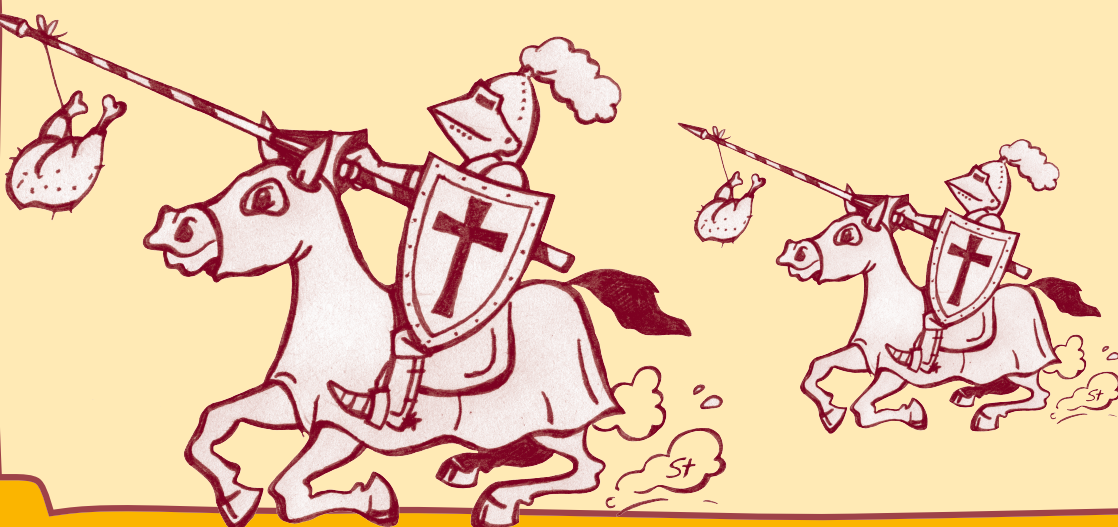
- | | | |
|----|---|------------------|
| 41 | Birne „Helene“
Birne mit Vanilleeis und Schokoladensauce | Euro 6,70 |
| 42 | Prinzessin
Fruchteis mit Früchten und Sahne *1. | Euro 7,10 |
| 43 | Hexenkuss
Schokoladeeis, Vanilleeis mit
Schokoladensauce oder Eierlikör und Sahne *1.14. | Euro 7,80 |
| 44 | Schönes Burgfräulein
Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Sahne *1. | Euro 7,80 |
| 45 | Joghurtcreme mit Früchten | Euro 5,50 |



Kleines Mahl

46	Käsebrot *4.	Euro	5,00
47	Landschinkenbrot *4.	Euro	5,60
48	Currywurst mit Pommes frites *4.	Euro	7,60
49	Strammer Max mit Spiegelei	Euro	7,70
50	Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	Euro	7,70
51	Bauernfrühstück mit Schinkenstreifen und Gewürzgurke	Euro	9,40
52	Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce Bratkartoffeln *2.4.	Euro	12,50
53	Hausfrauenteller zwei Matjesfilets an Hausfrauensauce und Bratkartoffeln *2.4.	Euro	11,00
54	Gutsherrensteak Kl. Rumpsteak an gebratenen Champignons mit Zwiebeln und Toast	Euro	19,40

Bei Änderung der Beilage entsteht ein Zuschlag.





Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,3 ltr.	Euro	1,90
Coca Cola (Koffeinhaltig)	0,3 ltr.	Euro	2,60
Fanta	0,3 ltr.	Euro	2,60
Sprite	0,3 ltr.	Euro	2,60
Apfelschorle	0,3 ltr.	Euro	2,60
Tonic (Chininhaltig)	0,2 ltr.	Euro	2,60
Ginger Ale	0,2 ltr.	Euro	2,60
Bitter Lemon	0,2 ltr.	Euro	2,60
Orangensaft	0,2 ltr.	Euro	2,60
Kirschsafte	0,2 ltr.	Euro	2,60
Bananennecktar	0,2 ltr.	Euro	2,60
Ananassaft	0,2 ltr.	Euro	2,60
Apfelsaft	0,2 ltr.	Euro	2,60
KiBa	0,2 ltr.	Euro	2,60

Heiße Getränke

Glas Tee (Heiße Liebe, Pfefferminz, Schwarzer & Früchtetee)		Euro	2,00
Latte Machiato		Euro	2,80
Cappuccino		Euro	2,40
Espresso		Euro	2,40
Kaffee		Euro	2,40
Choco		Euro	2,40
Kaffee olé		Euro	2,40

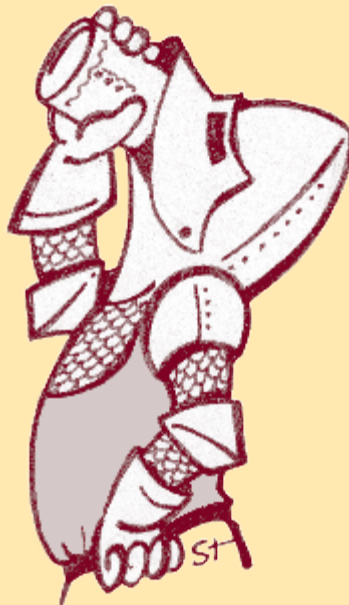
Bierkarte

Köpi Pils (vom Fass)	0,3 ltr.	Euro	3,00
Köpi Pils (vom Fass)	0,5 ltr.	Euro	5,00
Köstritzer Dunkel (vom Fass)	0,3 ltr.	Euro	3,20
Köstritzer Dunkel (vom Fass)	0,5 ltr.	Euro	5,20
Köpi Alkoholfrei	0,33ltr	Euro	3,00
Th. König Zwickel	0,5 ltr.	Euro	5,20
Benediktiner Hefeweizen	0,5 ltr.	Euro	4,50
Benediktiner Hefe Dunkel	0,5 ltr.	Euro	4,50
Franziskaner Kristalweizen	0,5 ltr.	Euro	4,50
Th. König Zwickel	0,3 ltr.	Euro	3,20
Benediktiner Alkoholfrei (Isotonisches Getränk)	0,5 ltr.	Euro	4,50
Vita Malz	0,3 ltr.	Euro	3,00



Spirituosen

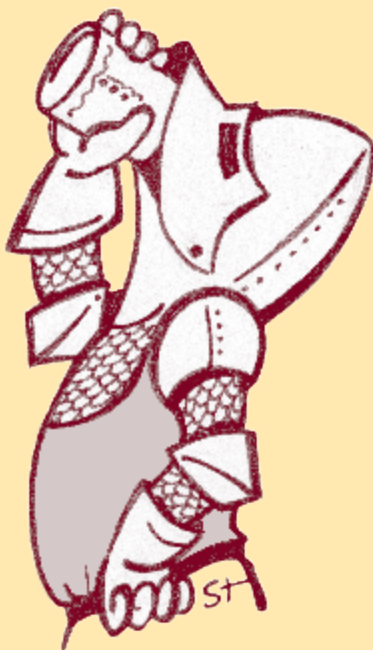
Bad Bodenteicher Ritter-Bitter (Kräuterelixier)	2 cl.	Euro	2,20
Bad Bodenteicher Ritter Trunk (Obstler)	2 cl.	Euro	2,50
Nackenstädter Korn	2 cl.	Euro	2,00
Jubiläums Aquavit	2 cl.	Euro	2,50
Berentzen Saurer Apfel	2 cl.	Euro	2,50
Ramazotti	2 cl.	Euro	2,50
Ouzo	2 cl.	Euro	2,50
Jägermeister	2 cl.	Euro	2,50
Fernet Branca	2 cl.	Euro	2,50
Bacardi	2 cl.	Euro	2,50
Wodka	2 cl.	Euro	2,50
Ballantines	2 cl.	Euro	2,50
Jim Beam	2 cl.	Euro	3,00
Jonny Walker Red Label	2 cl.	Euro	2,20
Tullamore Dew	2 cl.	Euro	3,50
Glen Fiddich 12j.	2 cl.	Euro	4,00
Gin	2 cl.	Euro	3,50
Baileys	2 cl.	Euro	2,50
Malteser	2 cl.	Euro	2,50
Martini Bianco	4 cl.	Euro	5,50
Long Drink (große Auswahl)	4 cl.	Euro	6,50



* 1 - mit Farbstoff / 2 - konserviert / 3 - mit Antioxidationsmittel / 4 - mit Geschmacksverstärker / 5 - geschwefelt & 6 - gewürzt / 7 - gewachst / 8 - mit Phoshat / 9 - mit Säuerungsmittel / 10 - kann abführend wirken / 11 - mit Milcheiweiß / 12 - koffeinhaltig / 13 - chininhaltig / 14 - mit kakaohaltiger Fettglasur



*Vielen Dank
für Ihren Besuch.*



Hotel „Zum Alten Ritter“

Neustädter Straße 19
29389 Bad Bodenteich

Telefon: 05824 / 30 78
Telefax: 05824 / 30 79
Mobil: 0170 / 281 81 82

www.zumaltenritter.de

