

Vorspeisen

Bunter Schlosssalat (vegan)

Saisonale Blattsalate mit Kernen sowie unserem Hausdressing

10 € groß

7 € klein

Carpaccio vom Usedomer Simmental

mit Parmesan, Rucola, Pesto „Genovese“, karamellisierten Mandeln, Himbeerglace und gebackenen Kapern

12 €

Strauchtomaten und Burrata

marinierte oder bunte Stauchtomaten mit cremigem Burrata, Salatbukett, Nüsse, Balsamico Creme, Basilikum Pesto und Parmesan

15 €

Alter Speicher
Schloß Altenhausen



Suppe

Altmärkische Hochzeitssuppe

mit Spargel, feinem Eierstich und Fleischklößchen

7 €

Kleinigkeiten

Riesen-Currywurst ^{K.P.}

vom Harzer Landschwein mit hausgemachter Currysauce und Steakhouse Pommes

10 €

Unsere BURGER

Unsere Burger servieren wir mit Cole Slaw / Salatbukett

Wiesen Burger (vegan)

veganer Patty im Sauerteig Bun mit Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel, Guacamole und Steakhouse Pommes mit veganer Mayonnaise

20,50 €

Schloss Burger

200 gr. Rinder Hackfleisch Dry Aged Burger Patty im gelben Brioche Bun mit Schmorzwiebeln, Bacon, englischem Cheddar, Gewürzgurke und Tomate, dazu Steakhouse Pommes

20,50 €

Truthahn Burger

200 gr. Truthahn Patty im Sesam Brioche Bun, mit Mango Chutney, Birnenscheiben und Gorgonzola sowie Süßkartoffel Pommes mit Trüffelmayonnaise

20,50 €

Alter Speicher
Schloß Altenhausen



Unser vegetarisches & veganes

Angebot

Spaghettini

in Tomatensugo mit Ziegenkäse, Spinat, Kirschtomaten und Nüssen,

17 €

Rote Beete Gnocchi (vegan)

mit grünem Spargel, wildem Broccoli und Nüssen
in Cocos - Currysauce

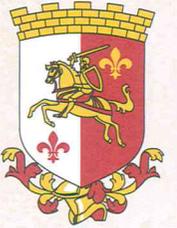
18 €

Fisch

Wolfsbarschfilet

auf der Haut gebraten, wilder Brokkoli mit Gemüsestreifen an Zitronensauce und Bratkartoffeln

25 €



Land und Wiese...

Himmel & Erde

gebratene Rotwurst vom Havelländer Apfelschwein auf glasierten
Apfelscheiben und Zwiebeln sowie Stampfkartoffeln

15 €

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfel- Zwiebelgemüse auf Kartoffelstampf und kleinem Salat

18 €

Gesottener Kalbstafelspitz

vom Limousinen Wiesenkalb, auf leichter Meerrettichsauce mit
bunten Gemüsen und kleinen Kartoffeln

19 €

Jäger Schnitzel

vom Fläminger Durocschwein mit frischer Pilzrahmsauce und
Speckbratkartoffeln

20 €

Geschmorte Schweinebacke

vom Fläminger Durocschwein in Himbeer - Balsamicosauce
Röstzwiebeln, Pfannengemüse und Kartoffelstampf

23 €

Rib-Eye-Steak

vom anhaltinischem Charolais Rind, Gartengemüse, Chimichurri, dazu
Süßkartoffel Pommes & Trüffelmayonnaise

32 €

für die kleinen Gäste

Große Portion Steakhouse Pommes
4 €

Große Portion Süßkartoffel Pommes
6 €

5 Chicken Nuggets
dazu gibt es klassisch Sweet Chilisauce
5,50 €

Nudeln mit Tomatensauce
unsere fruchtige Tomatensugo gibt es mit Spaghettini
9 €

Kinderschnitzel
ein kleines Schweineschnitzel mit Champignonsauce und Pommes
11 €

Alter Speicher
Schloß Altenhausen



Dessert

Kaiserschmarren
mit Apfelmus
8 €

Cremé Brûlée
mit Vanilleeis^F und Sahne
9 €

Veganer Apfelstrudel
mit veganem Vanilleeis^F auf Haselnusskrokant
9 €

Große Kugel Langnese Speiseeis^F
3 €

Portion Sahne
1 €

Eisbecher

Pinocchio Eisbecher

Eine Große Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Eiswaffel!

5 €

Heiß und kalt

Zwei Kugeln Vanilleeis ^F
mit heißem Beerenkompott

8,50 €

Karamell Krokant Becher

Zwei Kugeln Vanilleeis ^F mit Karamellsauce, Sahne und Krokant

8 €

Coupe Dänemark

Je eine Kugel Vanille ^F - und Schokoeis mit Schokoladensauce und
Sahne

8 €

Alter Speicher
Schloß Altenhausen



Schwedenbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis ^F auf Apfelmus mit Eierlikör und Sahne

8,50 €

Sommer - Becher

Zwei Kugeln Himbeer - Joghurteis sowie Naturjoghurt
Mango - Aprikosensauce ^K und Sahne

8,50 €

K = Konservierungsstoffe, F = Farbstoffe, S = Süßstoffe, P = Phosphat

Bei Fragen zu Allergenen oder Speiseunverträglichkeiten sind unsere
Mitarbeiterinnen gerne für Sie da.