

ALTE SCHEUNE STERNBERG



Aus unserem Suppentopf:

EURO

- | | |
|----------------------------------------------|------|
| 1. Gulaschsuppe | 3,70 |
| 2. Tomatensuppe ^{1 2 3} | 3,20 |
| 3. Märkische Hochzeitssuppe ^{1 2 3} | 3,70 |
| 4. Zwiebelsuppe ^{1 2 3} | 3,50 |

Salate:

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 5. Kleiner gemischter Salat | 3,70 |
| 6. Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum ^{2,4} | 4,80 |
| 7. Fliegensalat: Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen in köstlicher Marinade | 6,80 |
| 8. Bunter Salatteller mit Thunfisch, ⁴ Zwiebeln, Oliven und Ei | 6,60 |
| 9. Griechischer Bauernsalat mit frischem Gemüse der Saison, griechischem Schafskäse, Oliven und Zwiebelringen | 6,60 |

Zu den Suppen und Salaten reichen wir Ihnen auf Wunsch Toast oder Brot.

* Erläuterung Zusatzstoffe s. letzte Seite

Vorspeisen und Herzhaftes zu Bier und Wein:

EURO

10. Bauernfrühstück	5,50
11. Toast "Hawai" ^{1 2 3}	4,50
12. Gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren	4,80
13. Hausmachersülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	5,50
14. Kartoffelauflauf mit Speck und Käse überbacken	5,50
15. Gemischte Platte mit Käse, Schinken, Aufschnitt Butter und Brot	6,80
16. Strammer Max	4,80
17. Käseplatte mit Butter und Brot	6,20
18. Rittermahl 2 zarte Schweinefiletmedaillons mit Sahnechampignons auf Toast und mit Käse überbacken	6,90
19. Schinkenrührei auf Bratkartoffeln	5,90
20. Thüringer Rostbratwurst auf Sauerkraut und Bratkartoffeln ^{2 3 7}	6,90
21. Currywurst mit Ketchup und Brot ^{2 3 7}	2,90

* Erläuterung Zusatzstoffe s. letzte Seite

<u>Deftige Speisen aus der Pfanne und vom Grill</u>	EURO
22. Gebratenes Rinderfilet mit gedünsteten Zwiebeln, Pfefferrahm und Kroketten	16,40
23. Schnitzel "Zigeuner Art" mit Letscho und Pommes frites	9,70
24. Schnitzel "Jäger Art" mit Rahmchampignons und Pommes frites	9,70
25. Schnitzel "Hamburger" mit Spiegelei und Bratkartoffeln	9,70
26. Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln	9,10
27. Schweinemedallions "Gärtnerin Art", geschmorte Medallions in Rahmsauce mit Gemüse und Kroketten	11,80
28. Filettopf nach Art des Hauses Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Sahnechampignons und hausgemachten Berner Rösti	12,00
29. Schweinenackensteak mit gedünsteten Zwiebeln und Pommes Frites	8,50
31. Eisbein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	6,50
32. Hackbraten mit Gemüse und Kartoffeln	6,10
33. Putengeschnetzeltes "Bombay", zarte Streifen aus dem Putenbrustfilet mit Südfrüchten in Curryrahm und Reis	11,80
34. Putensteak "Parisiene", Putensteak mit Brokkoli, Rahmsauce und hausgemachten Berner Rösti	11,00

Aus Neptuns Reich:

EURO

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 35. Flämingforelle "Müllerin Art" in Butter,
gebratene Forelle mit Salatbeilage und Petersilienkartoffeln | 10,90 |
| 36. Flämingforelle gedünstet aus einem Sud von Kräutern mit
Petersilienkartoffeln und Salatbeilage | 10,70 |
| 37. Zander nach "Havelländer Art" in feinem Rahm mit
Dillspitzen, dazu Salzkartoffel | 13,90 |
| 38. Zanderfilet nach "Art des Hauses", Zanderfilet in Weißwein
mit Tomaten und gedünsteten Champignons auf Reis | 13,50 |
| 39. Seelachs mit Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln | 7,00 |

Spezialitäten des Hauses:

EURO

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 40. Wildschweinmedaillons mit Waldpilzen,
Preiselbeeren und Kroketten | 12,90 |
| 41. Damhirschbraten mit Rotkohl Preiselbeeren
und Salzkartoffeln | 11,00 |
| 42. Wildschweinbraten mit Rotkohl Preiselbeeren
und Salzkartoffeln | 10,00 |
| 43. Zwei gebratene Steaks vom Hirschrücken
mit Waldpilzen in Rotweinrahm und Kroketten | 12,60 |
| 44. Drei gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit
frischen Pfifferlingen in einer fruchtigen Preiselbeer-
sauce und Kroketten | 15,80 |

Für unsere kleinen Gäste:

EURO

56. Fischstäbchen mit Salzkartoffeln	3,30
57. Spagetti mit Tomatensoße	3,10
58. Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise ⁵	2,90
59. Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln	3,50
60. Eierkuchen mit Heidelbeeren und Sahne ⁶	2,90

Desserts:

45. Eierkuchen mit Heidelbeeren und Sahne ⁶	3,80
46. Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ⁶	4,90
47. Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße ⁶	4,20
48. Eisbecher (siehe Eiskarte)	
49. Kuchen nach Tagesangebot	

All unseren Gästen wünschen wir angenehme erholsame Stunden in unserem Hause und einen guten Appetit.

Vielen Dank!

* Erläuterung Zusatzstoffe s. letzte Seite

Gasthaus "Alte Scheune"

John Steinbeck, Logbuch des Lebens:

"Alkohol war schon von je her ein Linderer der Schmerzen, ein Erwärmer der Herzen, ein Stärker des Muskels und des Geistes. Er gab freiwilligen Mut und ließ hässliche anziehend erscheinen. Man erzählt sich die Geschichte von einem alten ausgedienten Seemann, der zerlumpt und dreckig am Kai saß. Und da er so recht betrunken war, sprach er staunend und leise zu sich selbst. Ich bin reich und glücklich- und vielleicht sogar ein wenig schön!"

Getränkekarte:

Biere vom Faß:

		EURO
302 Ur-Krostitzer	0,3 l	1,90
301 Ur-Krostitzer	0,5 l	3,10

Flaschenbiere:

305 Radeberger Pils	0,5 l	2,80
309 Erdinger Hefeweizen	0,5 l	3,10
311 Erdinger Kristallweizen	0,5 l	3,10
303 Märkischer Landmann, dunkel	0,5 l	3,10
310 Belziger Burgbräu, dunkel	0,5 l	3,10
307 Malzbier	0,5 l	3,10
308 Berliner Weiße mit Schuss	0,33 l	2,40
306 Bier alkoholfrei	0,5 l	3,10

Alkoholfreie Getränke:**EURO**

205 Mineralwasser spritzig, medium, pur	0,25 l	1,50
201 Coca Cola (coffeinhaltig) ^{6 7}	0,2 l	1,60
202 Coca Cola light (coffeinh.) ^{6 7}	0,2 l	1,60
203 Fanta (gefä.m.Betacarotin) ^{2 6 7}	0,2 l	1,60
204 Sprite (mit Ascorbinsäure)	0,2 l	1,60
209 Spezi (Cola/Fanta) ^{2 6 7}	0,2 l	1,60
211 Tonicwasser (cheninhaltig) ⁸	0,25 l	1,70
210 Bitter Lemon ⁸	0,25 l	1,70
216 Ginger Ale	0,25 l	1,70
215 Fassbrause ⁶	0,2 l	1,60

Säfte:

206 Multivitaminsaft	0,2 l	1,80
207 Orangensaft	0,2 l	1,80
208 Apfelnektar	0,2 l	1,80
213 Bananennektar	0,2 l	1,80
212 Kirschsafte (mit Zitronensäure)	0,2 l	1,80
214 Tomatensaft	0,2 l	1,80

Warme Getränke:

401 Tasse Kaffee Creme (coffeinhaltig)	1,60
402 Kännchen Kaffe (coffeinhaltig)	2,90
405 Tasse Cappuccino mit geschäumter Milch (coffeinhaltig)	1,80
412 Heiße Schokolade mit aufgeschäumter Milch	1,95
410 Chococcino (coffeinhaltig)	2,00
414 Espresso (coffeinhaltig)	1,80
415 Milchkaffee (coffeinhaltig)	2,50
416 Latte Macchiato (coffeinhaltig)	2,50
408 Glas Tee, verschiedene Sorten	1,40
406 Heiße Zitrone	1,60
407 Glühwein	1,80
417 Glühwein mit Amaretto	2,60
418 Rudesheimer Kaffee, Weinbrand und Kaffee	3,20
413 Grog mit 4 cl Rum	3,20

Aperitifs:**EURO**

701 Martini (rosso)	0,1 l	2,50	
702 Sherry Sandemann	0,05 l	2,50	
703 Campari-Orange ^{6*}		3,50	
(4 cl Campari, Orangensaft)			
704 Campari-Soda ⁶		3,50	
(4 cl Campari, Mineralwasser)			
705 Rum-Cola ^{6,7} (4cl Bacardi, Cola)		4,50	
706 Whisky-Cola ^{6,7} (4 cl Ballentines, Cola)			4,50
707 Gin Tonic ⁸ (4 cl Gin, Tonic)		4,00	

Spirituosen:

501 Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,30	
502 Wodka Gorbatschow	2 cl	1,30	
528 Line Aquavit	2 cl	2,10	
503 Malteser Aquavit	2 cl	1,90	
505 Grappa	2 cl	2,00	

Obstbrände:

509 Williams Christ	2 cl	2,00	
529 Williams Christ pircher	2 cl	2,50	
510 Himbeergeist	2 cl	2,00	

Whisky:

511 Ballentines	2 cl	2,50	
512 Jim Beam	2 cl	2,40	
530 Johnnie Walker	2 cl	2,50	

Rum:

514 Bacardi	2 cl	2,30	
-------------	------	------	--

* Erläuterung Zusatzstoffe s. letzte Seite

Kräuterlikör:**EURO**

518 Boonekamp	2 cl	1,80
517 Fernet Branca	2 cl	1,80
527 Schierker Feuerstein	2 cl	1,80
516 Zinnaer Klosterbruder	2 cl	1,80
531 Fläminger Jagd	2 cl	1,60
515 Jägermeister	2 cl	1,80
532 Fischergeist	2 cl	2,35

Liköre und Edelliköre:

522 Schwarze Johanna	2 cl	1,30
523 Pfefferminz	2 cl	1,30
524 Kirschlikör	2 cl	1,30
525 Eierlikör	2 cl	1,30
526 Amaretto Mandellikör	2 cl	1,50
533 Baileys Irish Creme	2 cl	1,90
534 Ramazotti	2 cl	1,90

Weinbrände:

506 Wilthener Goldkrone	2 cl	1,30
507 Asbach Uralt	2 cl	1,80

Kleine Fläschchen Spaßmacher z.B.:

521 Kümmerling	2 cl	1,50
520 Kleiner Feigling	2 cl	1,50
519 Underberg	2 cl	1,80
504 Saurer Apfel	2 cl	1,30

Kennzeichnung der Zusatzstoffe in den Speisen und Getränken

¹ mit Geschmacksverstärker

² mit Antioxidationsmittel

³ mit Konservierungsstoffe

⁴ geschwärzt

⁵ mit Süßungsmittel

⁶ Farbstoff

⁷ mit Phosphat

⁸ Chenin