

Liebe Gäste,

Frisch und aus der Region von kleinen Betrieben schmeckt einfach besser, auch wenn diese Produkte manchmal einen Tick teurer sind. Probieren Sie den Ziegenkäse aus Regow, die Burger von leckerem Rindfleisch aus Bergsdorf, Burger und Salami von Richards Wild aus Dannenwalde oder unser Bio-Bier vom Forsthaus Templin. Wir wünschen guten Appetit!



ALTERHAFEN.DE

UNSERE SPEISEN

Unsere Dezember-Angebote

SCHNITZEL-DATE

FUTTERN WIE BEI MUTTERN ☺

Schnitzel klassisch, mit Würzfleisch überbacken oder Hawaii - dazu eine Zwiebel-Paprika und eine Champignon-Rahm-Sauce, Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites / Bestellen Sie nach, so viel Sie mögen!

14,50 €

donnerstags und freitags im November

TISCHLEIN DECK' DICH! UNSER GÄNSE-ESSEN

TISCHBUFFET- PROBIEREN SIE VON ALLEM!

Nach der Vorsuppe servieren wir Gänsebrust, Gänsekeule, Rot- und Grünkohl, Rahm-Wirsing, Kartoffeln und Klöße auf Platten und Tellern für alle auf dem Tisch - jeder probiert von allem. Danach gibt's ein Blaubeerreis als Dessert

32,00 € inkl. Begrüßungssekt

Ab 11.11. im November und Dezember



Alter Hafen

Am Ziegeleipark Mildenberg

Suppen & Eintopf

GÄNSESÜPPCHEN

Mit Wurzelgemüse und Schwarzbier aromatisiert - dazu ein Brotstick mit geräucherter Gänsebrust/ 6,50 €

ROTER LINSENTOPF

RICHARDS WILD

Herzhafter großer Linseneintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse - dazu angebratene Tranchen von der Wildsalami
8,50 €

ROTER LINSENTOPF

VEGAN

Herzhafter Linseneintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse - dazu Sellerie-Chips
6,90 €

Kleine Speisen

WÜRZFLEISCH

Vom Schwein mit Käse überbacken,
Baguette/ 6,50 €

REGOWER PRALINEN

VOM SCHLEUSENHOF REGOW

In Sesam gebackene Pralinen vom Bio-Ziegenfrischkäse, Cranberry-Chutney und Feldsalat, dazu Baguette/ 7,50 €

BERGSDORFER CARPACCIO

VOM BERGSDORFER WIESENKRIND

mit Feldsalat, geschwenkten Walnüssen, einer Steinpilz-Balsamico-Vinaigrette, Parmesansplittern und Baguette/ 11,50 €

ROTE BETE CARPACCIO

Marinierte Tranchen von der Roten Bete mit Feldsalat, Feldsalat, geschwenkten Walnüssen und einer Steinpilz-Balsamico-Vinaigrette, Parmesansplittern und Baguette/ 6,90 €

SCHOKOLADENEISBECHER

Eine Kugel Stracciatella und zwei Kugeln Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne
6,20 €

SCHWARZWALD-BECHER

Zwei Kugeln cremiges Amarena-Kirsch-Eis, eine Kugel Schokoladeneis, heiße Kirschen und Sahne
7,50 €

Getränke-Empfehlungen

RON ZACAPA

RUM-DESTILLERIE ZACAPA

Einer der edelsten Rum-Sorten, der in Guatemala aus der ersten Zuckerrohr-Pressung destilliert wird - ein schmeichelhaftes Trink-Erlebnis voller geschmeidiger Süße, holziger Würze und reifer Frucht
2cl - 4,50 €

MOORBIRNE - VOR ODER NACH DEM ESSEN

BRENNEREI SCHEIBEL SCHWARZWALD

Qualitätsbrand mit getrockneten Birnen im Holzfass nachgereift. Schmecken Sie die intensive Birne mit ihrem torfig-rauchigen Charakter
2cl - 3,90 €

Desserts & Eis

MOUSSE AU CHOCOLAT

Hell & dunkel auf Waldbeermark und Sahne
5,90 €

BRATAPFEL-TIRAMISU

Mit Butter-Streuseln
6,20 €

GEBACKENES EIS

Eine Kugel gebackenes Vanilleeis im
Marzipanmantel mit glasierten Kirschen
und Sahne
6,20 €

KLEINE KÜHLE

Eine Kugel Vanilleeis mit
Glasierten Kirschen und Sahne
3,50 €

KINDERGLÜCK

Zwei Kugeln Smarties-Eis mit Sahne
3,50 €

KLEINER SCHWEDE

Zwei Kugeln Vanilleeis mit
Apfelmus und Eierlikör
5,90 €

BLAUBEER-EIS

Zwei Kugeln **veganes** Blaubeer-Kokos-Eis
mit Waldbeermark
5,50 €

HERBSTBECHER

Jeweils eine Kugel Vanille-,
Schokoladen- und Brombeer-Eis mit
Waldbeermark und Sahne
6,80 €

KLEINER HERBST

Kleiner Herbst - Zwei Kugeln Brombeereis
mit Waldbeermark und Sahne
5,50 €

REGOWER KÄSETELLER

CAPRIOLENHOF REGOW

Drei Sorten Ziegenkäse vom Schleusenhof
mit Antipasti und Baguette 12,50 €

ROSA HIRSCHRÜCKEN

Tranchen vom Hirschrücken (120g) an
einem herzhaften Rotkrautsalat,
Apfelragout und Feldsalat
10,50 €

Salate

ZEHDENICKER SALAT

Kleiner Salat mit einer Waldbeer-
Vinaigrette
4,40 €

WINTERSALAT

Salat von rotem und weißem Chicorée
mariniertem Feldsalat, geschwenkten
Walnüssen und Birnen
6,50 €

DAZU WAHLWEISE

Geräucherte Gänsebruststreifen
10,50 €

Hauptgänge

VEGANER AVOCADO-BURGER

Jackfruit-Avocado-Burger mit mariniertem
Rucola, Rotwein- und Röstzwiebeln - dazu
Gemüsefritten mit Erdnusssdip
11,90 €

PILZRAGOUT - VEGAN

Mit Pfannen-Klößen
12,80 €

ELBSCHIFFER

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit
einer Champignon-Rahm-Sauce und
wahlweise Kroketten oder Bratkartoffeln
13,90 €

SCHNITZEL AU FOUR

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit Würzfleisch überbacken, - dazu Kroketten
16,00 €

MILDENBURGER

BERGSDORFER WIESEN RIND

Burger (200g) medium oder durchgebraten, mit Rotweinzwiebeln, kross gebratenem Bacon, rotem Cheddar und einer Barbecue-Sauce - dazu wahlweise Steakhouse oder Süßkartoffel-Pommes

Mit Steakhouse-Pommes: 13,90 €

Mit Süßkartoffel-Pommes: 14,90 €

WILDBURGER

RICHARDS WILD

Wild-Burger (200g) durchgebraten, mit Rotweinzwiebeln, kross gebratenem Bacon, Rotkrautsalat, Blauschimmelkäse und Preiselbeeren - dazu wahlweise Steakhouse oder Süßkartoffel-Pommes

Mit Steakhouse-Pommes: 13,90 €

Mit Süßkartoffel-Pommes: 14,90 €

WILDGULASCH

AUS DEM HEIMISCHEN FORST

Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

15,50 €

GÄNSEKEULE ODER GÄNSEBRUST

Knusprige Gänsekeule oder Gänsebrust klassisch mit Apfelrotkohl und Klößen

16,50 €

RUMPSTEAK

Black Angus (300g) mit einer Pfeffersauce, gebackenen Zwiebelringen und Sellerie-Kartoffelstampf

24,90 €

FISCHTELLER HIMMELPFORT

Filet vom roten Zander an Wirsing-Rahm - dazu ein Sellerie-Kartoffelstampf

15,90 €

... UND DER FISCH MUSS SCHWIMMEN!

VOM WEINGUT KARL PFAFFMANN

Fischwein Cuvée Grauburgunder- Weißburgunder trocken

lebhaft und finessenreich mit den saftigen Aromen von Apfel, Birne und Melone - ein Hauch von Zitrone im feinwürzigen Finale- genießen Sie eine Flasche zu zweit!

Fl. 0,7l - 21,50 €

Für die Kids

KNUSPER-NUGGETS

Mit Pommes frites

5,50 €

VOLLKORN-FISCHSTÄBCHEN

Mit Kartoffelstampf und Gurkensalat

5,50 €

MILCHREIS

Mit heißen Kirschen

4,50 €

RÄUBERTELLER

0,00 €

GEGEN DEN DURST

Bio-Limonade - Rhabarber

PROVIANT

Proviant Bio-Rhabarber-Limo natürtrüb aus Berlin 0,33l/ 3,30 €

The Basil - vegan und glutenfrei

SODA LIBRE

Die etwas andere Limonade überrascht mit dem Geschmack nach fruchtig, sonnengereiften Zitronen und dem herben und süßlichen Geschmack von Basilikumblättern.

Fl. 0,33l - 3,30 €