

Stralsunder Gaststätte

Familienbetrieb in 4. Generation

[Startseite](#)
[Historie](#)
[Speisekarte](#)
[Saisonales](#)
[Galerie](#)
[Presse](#)
[Anfahrt](#)
[Kontakt](#)
[Links](#)



Suppen und Vorspeisen

Stralsunder Heidesuppe ^{*5,A,D,E,F,H} pikant feurig
6,50 €

Feines Würzfleisch ^{*A,C,F,G,H} mit Käse überbacken ^{*D}
8,50 €

Gemischter Salatteller mit Joghurtdressing ^{*D}
6,50 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette ^{*A,D,K}

Kartoffelpuffer mit Knoblauchquark und Rote-Bete Würfel
3,50 €



Eisbein mit Tradition

Eisbein „Mutter Helms Art“ ^{*2}
mit Sauerkraut und Erbsenpüree
18,50 €

Halbes Eisbein „Mutter Helms Art“ ^{*2}
mit Sauerkraut und Erbsenpüree
16,00 €

Gebackene Entenkeule

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^{*G}
20,00 €

Gebackene ½ Ente

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^{*G}
26,50 €

Zarte Hähnchenleberpfanne

mit gebratenen Apfel-Zwiebel-Möhren-Durcheinander
und Stampfkartoffeln ^{*D}
16,50 €

...aus Töpfen und Pfannen

Bauernfrühstück ^{*B,D} mit Schinkenwürfel ^{*5}
Gewürzgurke ^{*2} und frischem Salat ^{*D}
14,50 €

Hausgemachte Sülze ^{*2,A,B,D,F,I} mit Remoulade ^{*1,2,4,A,B,E}
Bratkartoffeln und frischem Salat ^{*D}
17,50 €

Hamburger Schnitzel ^{*A,B} mit Spiegelei ^{*B}
Bratkartoffeln und frischem Salat ^{*D}
19,50 €



Hähnchenbrustfilet gebraten auf Paprikasoße ^{*D}
mit Kartoffelspalten und frischem Salat ^{*D}
19,00 €

Schweinerückensteak au four ^{*1,A,C,D,F,G,H}
mit Pommes Frites und frischem Salat ^{*D}
19,50 €

Würzfleisch ^{*A,C,F,G,H} mit knusprigen Pommes Frites
und frischem Salat ^{*D}
14,00 €

...aus dem Schmortopf

Mecklenburger Rippenbraten ^{*A,E,H} mit Backobst ^{*3,A,G} gefüllt,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ^{*G}
22,00 €

Geschmorte Rindsbäckchen an Rotweinsoße ^{*A,E,H}
mit Buttererbsen ^{*D} und Stampfkartoffeln ^{*D}
25,00 €

Hausgemachte Rinderroulade ^{*4,A,E,H} gefüllt mit Zwiebeln,
Speck ^{*5} und Gurke ^{*2} mit Apfelrotkohl und Kartoffeln
24,50 €

Für die Fischfreunde

Räuchermatjesfilets ^{*2,3,C} nach Hausfrauenart ^{*3,D,G}
mit Bratkartoffeln und frischem Salat ^{*D}
16,50 €

Gebratenes Zanderfilet ^{*A,C} auf Rote-Beete-Salat
mit Honig-Senf Dressing ^{*E} und Bratkartoffeln
24,50 €

Für unsere Gemüseliebhaber

Herzhafte Kartoffelpfanne – gebackene Kartoffelspalten
mit Ofengemüse und Paprikasoße
16,00 €

Kross gebratene Kartoffelpuffer ^{*A,B} mit Rote-Beete-Salat
und hausgemachten Knoblauch-Quark Dip ^{*D}
16,00 €

Gebackene Paprikaschote gefüllt mit Gemüse und Reis
an Paprikasoße
16,50 €

Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing ^{*D}
11,00 €
mit gebratener Hähnchenbrust
17,00 €

Für Beilagenänderungen berechnen wir pro Gericht
einen Mehraufwandsaufschlag von
1,00 €

Pro Gedeck extra (Räuberteller für Kinder ausgenommen)
2,00 €

... für die Vorratskammer oder zum heimlichen Naschen ...

Stralsunder Heidesuppe ^{*5,A,D,E,F,H} im Glas eingeweckt
6,50 €

Eisbein im Glas eingeweckt *2

7,50 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) geschwefelt
4) Verdickungsmittel 5) Antioxidationsmittel

Allergene: A-Glutenhaltiges Getreide B-Eier C-Fisch D-Milch
E-Senf F-Sojabohnen G-Schwefeldioxid und Sulfite
H-Sellerie I-Schalenfrüchte J-Erdnüsse K-Sesamsamen
L-Lupinen M-Krebstiere N-Weichtiere

Soßenbinder - Firma Ruf -
mit Reismehl - kann Spuren von Gluten enthalten

Gelatine (Sülze) - Firma Ruf

Salate mit Dressing - aus Naturjoghurt

Worcester Sauce - Exellent Dresdner Art

Senf - Bautzener mittelscharf

Wir fertigen gerne und mit viel Liebe für jeden Anlass euer Catering.
Sprecht uns bitte an und wir finden das leckerste Büfett für euch.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) geschwefelt
4) Verdickungsmittel 5) Antioxidationsmittel

Allergene: A-Glutenhaltiges Getreide B-Eier C-Fisch D –Milch
E-Senf F-Sojabohnen G-Schwefeldioxid und Sulfite
H-Sellerie I-Schalenfrüchte J-Erdnüsse K-Sesamsamen
L-Lupinen M-Krebstiere N-Weichtiere

Soßenbinder - Firma Ruf- mit Reismehl
- kann Spuren von Gluten enthalten

Gelatine (Sülze)- Firma Ruf

Salate mit Dressing - aus Naturjoghurt

Worcester Sauce - Exellent Dresdner Art

Senf - Bautzener mittelscharf

Auf Grund der Sortenvielfalt in den Speisen beraten wir Sie gerne individuell über die
kennzeichnungspflichtigen Allergene