

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse

an

Variation von Blattsalaten mit Himbeer-Vinaigrette

-9,90 €-

Würzfleisch mit Käse überbacken

an Toast mit Zitronenecken

-9,90 €-

Suppen

Altmärkische Hochzeitssuppe

-4,60 €-

Hausgemachte Soljanka

-4,50 €-

Salat

Großer Salatteller ohne Beigabe

-6,90 €-

Dressing nach Wahl

Joghurt-Dressing

Essig-Öl-Vinaigrette

Wahlweise mit:

Hirtenkäse

-11,90 €-

Geflügelstreifen

-13,90 €-

Black Tiger Garnelen

-15,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit Essig-Öl-Vinaigrette

-3,90

Vegetarisches Gericht

Tagliatelle mit Basilikum-Pesto

&

Cherry-Tomaten

-10,90 €-

Gerichte vom Fleisch

Black Angus- Rumpsteak (220g) auf Grillgemüse
Steakhouse-Pommes & Kräuterbutter
-28,90 €-

Schnitzel „Wiener Art“
mit
Rahmchampignons & Steakhouse Pommes
-15,90 €-

Pfirsich-Pfanne „Union“
Schweinemedallions, Champignonrahmsauce
mit Käse überbacken & Herzogin-Kartoffeln
-18,90 €-

Grillteller
3 kleine Steaks (Schwein, Geflügel & Rind), hausgemachte BBQ-Sauce
Kräuterbutter & Kartoffelwedges
-24,90 €-

Hähnchenbrust
mit Tomate & Mozzarella überbacken an Kroketten
-17,90 €

Gericht vom Fisch

Zander an Kräutersauce mit Marktgemüse

&

Sellerie-Kartoffelstampf

-19,90 €-

Matjes nach „Hausfrauenart“

&

Bratkartoffeln

-12,90 €-

Snacks

Currywurst mit Steakhouse-Pommes & Curry-Sauce vom Haus

-10,90 €-

Bauernfrühstück mit Gewürzgurkenfächer

-11,90 €-

Sauerfleisch an Hausfrauensauce & Bratkartoffeln

-13,90 €-

Dessert

Waldbeerengrütze & Vanille-Eis

-4,50 €-

Vanille-Eis mit Heißen Kirschen

-5,50 €-

Fürst Pückler Eisbecher mit Sahne

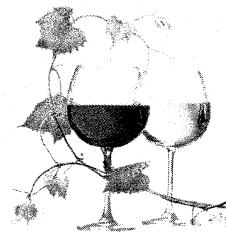
(Schoko-Vanille-Erdbeer)

-5,90 €-

Wir wünschen allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt in
unserem Haus!

Ihr Hotel Union Salzwedel Team


Getränke- & Weinkarte





Aperitifs

Martini (Bianco, extra dry oder d'oro)	5 cl	3,50 €
Sherry "Sandemann" (dry, medium, sweet)	5 cl	3,50 €
Prosecco „Martini“	0,1 l	4,50 €

Offene Weißweine 0,2

Kerner Q.b.A. , * Lieblich, Pfalz, ~ Weingut Raabe, St. Martin, Feinfruchtiger rassiger Kerner, saftige Süße		5,90 €
Riesling Q.b.A. , * Halbtrocken, Mosel, ~ Weingut Lorenz, Detzem, Edel, feiner Duft, animierende Säure, mineralische Riesling frische		5,90 €
Grauburgunder Q.b.A. , * Trocken, Rheinhessen, ~ Thomas Rath, Feinfruchtig, saftige süße, feine zarte Gerbstoffe		5,90 €
Müller-Thurgau Q.b.A. , * Trocken, Saale-Unstrut, Winzergenossenschaft Freyburg-Unstrut Würzig-blumiger Duft, leichte Muskatnote, edle, fruchtige Harmonie		5,90 €

Offene Rotweine 0,2 l

Portugieser-Dornfelder , * Lieblich, Pfalz, Winzergenossenschaft Palmberg eG Volles Fruchtaroma, sehr harmonisch, süße Note, sehr milde Säure		5,90 €
Dornfelder Rotwein Q.b.A. , * Halbtrocken Pfalz ~ Weingut Heinz Pfaffmann, Reichhaltig, würzige Beerenfrucht, tiefe Farbe, dezente Süße		5,90 €
Merlot „Cellier die Comtes“ VDP d'oc , * Trocken, Frankreich ~ Vignerons Catalans, Languedoc Vollmundiger, beeriger Merlot, weich und saftig		5,90 €
Weinschorle rot / weiß · mild, halbtrocken, trocken	0,2 l	5,90 €

Ein Muster der aufgeführten Allergene und Zusatzstoffe liegt am Tresen aus.
Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter/-innen