



**DER ACHTERMANN**

*Hotel und Tagungszentrum | Goslar*

# ALTDEUTSCHE STUBEN

SPEISEKARTE

# V O R S P E I S E N

## **Trilogie vom Hirtenkäse** a,c,g,i,3

Blattsalat | Tomate | Gurke | Paprika mariniertes  
Hirtenkäse | gebackener Hirtenkäse | Hirtenkäse  
Natur

€ 12,80

## **Achtermann Vorspeisenteller** a,g,i,j,3,6

Grober Parmesan | luftgetrocknete Salami |  
luftgetrockneter Schinken | Oliven | getrocknete  
Tomaten | Salatbouquet | Baguette

€ 13,90

## **Gebackene Jakobsmuschel** a,d,i,k,o

Kürbis-Apfelcurry

€ 14,50

# S U P P E N

## **Kokos–Ingwersüppchen** <sup>2</sup>

Kokosmilch | Limette | Ingwer | gebackener Rucola

€ 8,90

## **Consommé** <sup>i,j</sup>

geklärte Rinderkraftbrühe

€ 8,90

# H A U P T G Ä N G E

## **Gedünstetes Seelachsfilet** <sup>a,d,g,i,j</sup>

Senfsauce oder Butter | gebratene Drillinge |  
marinierter Blattsalat

€ 23,90

## **Schnitzel „Wiener Art“** <sup>a,o,g,o,p</sup>

Röstkartoffeln | cremiger Gurkensalat

€ 18,90

**Rinderleber „Berliner Art“** a,f,o,p

Kartoffelstampf | Apfel-Zwiebel | Jus

€ 17,50

**Argentinisches Rumpsteak** g,i,j,3,4

Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Beilagensalat

€ 32,90

**Veganes Jackfruit Curry** f,d,h

parfümierter Jasminreis | Kokosmilch | Gemüse |  
Jackfruit

€ 15,80

**Schwarze Gnocchi in fruchtiger**

**Tomatensauce** a,i,j,f,3

Gnocchi | Tomatensauce | Basilikum Pesto |  
Meersalz | Rucola

€ 14,90

# DESSERTS

## Crème Brûlée <sup>a,e,g,o</sup>

Himbeersauce

€ 8,80

## Eis und Heiß <sup>g,3</sup>

Vanilleeis | heiße Heidelbeeren

€ 9,60

### Allergenkennzeichnung

a	=	Gluten
b	=	Krebstiere
c	=	Ei
d	=	Fisch
e	=	Erdnüsse
f	=	Soja
g	=	Milch
h	=	Schalentiere
l	=	Sellerie
m	=	Senf
n	=	Schwefelwasserstoff

### Zusatzstoffe

1	=	Farbstoff
2	=	Konservierungsstoff
3	=	Antioxidationsmittel
4	=	Geschmacksverstärker
5	=	geschwefelt
6	=	geschwärzt
7	=	gewachst
8	=	Phosphat

#### Bitte beachten:

Die Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder die daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Lebensmittel enthalten sind. Unterschiede in Portionsgröße, Herstellungstechnologie und Quellen von Zutaten können die Angaben zu den einzelnen Produkten genauso beeinflussen wie regionale und saisonale Unterschiede. Produkt- und Rezepturänderungen sind möglich und werden regelmäßig aktualisiert.

Die Auflistung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend.

Es gibt neben den bezeichneten noch anderen allergieauslösenden Stoffen.

Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.