



Ostalgie im Gasthof Nur für begrenzte Zeit

Hausgemachte Soljanka

mit Zitrone und Cremé Fraiche 7,50

Fettbemme

mit Griebenschmalz und saurer Gurke, garniert mit Grünzeug 6,00

Königsberger Klops

in Kapernsauce, Kartoffelpüree und rote Beete Salat 19,00

Gebratenes Kasslernackensteak „Strindberg“

mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln 25,00

Adams Jägerschnitzel

mit Letschosauce & gebutterten Maccaroni 19,00

Hausgemachte Kohlroulade

mit Petersilienkartoffeln und Rahmsauce 21,00

Buchtel mit Vanillesauce 8,50

Kalter Hund 8,00

DDR rote Grütze mit Vanillesauce 6,50

Grüne Wiese

Sekt mit Orangensaft und Blue Curacao 6,50

Nordhäuser Doppelkorn / Wilthener Goldkrone 2cl 3,50



Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse und Backerbse 8,00

Unser Würzfleisch

aus der Schweineschulter mit Champignons & Käse überbacken, dazu Baguette 9,00

Moritzburger Fischsuppe

tomatisiert mit Edelfisch aus Moritzburg mit Sauerrahmdip und Brot kl. 9,50 / gr. 17,50

Harzer Käsebrötchen

selbst eingelegter Harzer, leicht geschmolzen auf Knoblauchbrot und Grünzeug 9,50

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Blattsalate und Croutons und Balsamico Dressing 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat 19,00

Adams Bauernsalat

mit frischem Gemüse, Blattsalaten, hausgemachtes Preiselbeer Dressing und gebackenem Camembert 19,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce mit unserem Apfelrotkohl und gebratenen Gasthofklößen 25,00



Gasthofschnitzel „Jäger Art“

mit Waldpilzrahm und buntem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln.....23,00

Gasthofschnitzel „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites26,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit Camembertcreme überbacken, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren26,00

Moritzburger Forelle „Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffeln und kleinem Marktsalat und Zitronenbutter.....24,00

Geflügelsülze im Weckglas

mit hausgemachter Preiselbeer Remoulade, Bratkartoffeln und Grünzeug19,00

Saftig gebratener Wildschweinrücken

mit Harzer Käse gratiniert, frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln.....27,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Ofenkartoffel und Saurrahmdip28,00



Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

mit Apfelmus und Zimtzucker.....8,00

Karamellisierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagsahne9,00

Germknödel

mit Schoki gefüllt, dazu Kirschkompott.....9,00

Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella.....2,00

Bananensplit

eine halbierte Banane mit zwei Kugeln Vanille- und einer Kugel Schokoeis, Schlagsahne & Schokosauce9,50

Heißer Adam

zwei Kugeln Vanilleeis mit heißem Kirschkompott und Schlagsahne.....9,50

Eisbecher Fürst Pückler

je eine Kugel Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Schlagsahne und Waffel.....8,00

August der Starke

zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoeis, Kirschkompott, Schlagsahne und Eierlikör9,50



Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat.....16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße.....20,00

Gasthofschnitzel „Jäger Art“

mit Waldpilzrahm und buntem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln.....18,00

Gasthofschnitzel „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites21,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit Camembertcreme überbacken, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren21,00

Das solltet Ihr wissen

Für unsere kleinen Gäste könnt Ihr bei unserem Servicepersonal nach einer Kinderkarte fragen.

Wenn Ihr von Allergien oder Unverträglichkeiten geplagt seid, haben wir eine extra Karte für Euch.

Bestellt Ihr zu Euren Speisen Ketchup oder Mayonnaise, berechnen für 1,00€ pro Portion.

Wenn Ihr Eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 2,00€ pro Änderung.

Waren die Augen größer als der Magen, verpacken wir Eure Reste und berechnen 1,50€.