

RESTAURANT

seit 1986

SUPPEN

Tomatensuppe [vegan] <i>Mit rustikalen Tomatenstückchen und Basilikum</i>	9
Gulaschsuppe <i>Mit Würfeln vom Uckermärker Rind und Paprika</i>	9
Karotten Ingwer Suppe [vegetarisch] <i>Cremig und mit einer leichten Schärfe</i>	9
Hühnerbouillon <i>Klassisch klare Suppe mit Hähnchenfleisch und Gemüseeinlage</i>	9

VORSPEISEN

Beef Tartar <i>Mit einer würzigen Steak-Tatar-Sauce, Lauchzwiebeln und Kapern (Auf Wunsch mit Cognac serviert)</i>	11
Geräuchertes Forellenfilet <i>Serviert mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Zitrone</i>	11

*Alle unsere Suppen und Vorspeisen servieren wir mit
kross gebackenem Brot und Kräuterbutter*

ACHTERUM RESTAURANT

**ALLERGENKENNZEICHNUNG: BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE.**

HAUPTSPEISEN

Gulasch vom Uckermärker Rind <i>Zart gegarte Rindfleischwürfel in Rotweinsauce, serviert mit frisch überbackenem Kartoffelgratin und grünen Bohnen</i>	23
Gemüsecurry [vegan] <i>Verschiedenes Gemüse in einer cremigen Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis</i>	15
Hausgemachte Currywurst <i>Frische Kalbsbratwurst in hausgemachter Currywurstsauce, serviert mit Homestyle Fries</i>	12
Hähnchengeschnetzeltes <i>Gebratene Hähnchenbrust in einer Curry-Ingwer-Subiose, dazu Basmatireis</i>	18
Lamm Gulasch <i>Zartes Lammfleisch in Rosmarin-Thymian-Sauce geschmort, serviert mit Süßkartoffelpüree und grünen</i>	25
Lachsfilet <i>Saftig gegartes Filet vom Lachs in Dill-Weißweinsauce serviert mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>	26

MENÜ €34

VORSPEISE, HAUPTGERICHT & DESSERT ZUR WAHL

Vorspeisen	Hauptgerichte	Dessert
<i>Tomatensuppe, Hühnerbouillon oder Beef Tatar</i>	<i>Uckermärker Rindsgulasch, Gemüsecurry oder Lachsfilet</i>	<i>Schokoladensoufflé oder Tiramisu</i>

ACHTERUM RESTAURANT

ALLERGENKENNZEICHNUNG: BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE.

DESSERT

Apfelstrudel	9
<i>Wiener Strudelteig und frische Äpfel, serviert mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
Schokoladensoufflé	9
<i>Saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade, serviert mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
Tiramisu	9
<i>klassisch italienisch zubereitet</i>	
Kugel Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	5
<i>Mit Bourbon Vanille und feinherber Schokolade</i>	
Käsekuchen	6
<i>Ein Stück Käsekuchen mit frischen Beeren und heißer feinherber Schokoladensauce</i>	
Trüffelpralinen	5
<i>5 Pralinen verschiedene Sorten nach Wahl</i>	
Milkshake	8
<i>Frisch zubereitet in den Sorten Vanille, Schokolade oder Erdbeere</i>	
Espresso Martini	12
<i>Vodka, Espresso, Kahlua, Zuckersirup, Kaffeebohnen</i>	

ACHTERUM RESTAURANT

ALLERGENKENNZEICHNUNG: BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE.

APERITIF

ACHTERUM Blackberry Royal <i>Sekt, Brombeersirup, Campari, Limettensaft</i>	9
ACHTERUM Spritz <i>Vermouth rosé, Tonic Water, Grapefruit</i>	9
Lillet Wild Berry <i>Lillet rosé, Wild Berry, gefrorene Wildfrüchte</i>	9
Aperol Spritz <i>Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orange</i>	9
Maracuja Spritz <i>Prosecco, Maracujasaft, Mandelsirup, Wildfrüchte</i>	9
Campari Orange <i>Campari, Orangensaft, Orange</i>	9
Americano Rosso <i>Campari, Martini Rosso, Tonic, Orange</i>	9
Hugo <i>Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limette</i>	9
Martini <i>Bianco, Rosso, Dry</i>	6

DIGESTIF

Jägermeister	2cl	3
Fernet Branca	4cl	3
Sambuca	2cl	3
Ramazotti	4cl	5
Fürst Bismarck	2cl	3
Jubiläums Aquavit	2cl	4
Walcher Williams Christbirne	4cl	5
Walcher Himbeergeist	4cl	5
Walcher Grappa d'Oro Riserva	4cl	5

ACHTERUM RESTAURANT

ALLERGENKENNZEICHNUNG: BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE.

ZERO-PROOF APERITIF

Martini Alkoholfrei <i>Floreale/ Vibrante</i>		6
--	--	---

ROSÉ WEIN

Conde Villar <i>Portugal/ Minho/ Vinho Verde</i>	<i>Fl 0,75 / Gl 0,2</i>	29 / 9
Metzger - PINK <i>Deutschland/ Pfalz</i>	<i>Fl 0,75 / Gl 0,2</i>	32 / 10
Miraflores Rouge <i>Frankreich/ Côtes du Roussillon</i>	<i>Fl 0,75</i>	35

ROTWEIN

I Tratturi Primitivo Puglia <i>Südtalien/ Apulien</i>	<i>Fl 0,75 / Gl 0,2</i>	29 / 9
SUD Primitivo/ Merlot <i>Südtalien/ Apulien</i>	<i>Fl 0,75 / Gl 0,2</i>	32 / 10
Matsu El Picaro <i>Spanien/ Toro</i>	<i>Fl 0,75 / Gl 0,2</i>	32 / 10
Markus Schneider Ursprung <i>Deutschland/ Pfalz</i>	<i>Fl 0,75 / Gl 0,2</i>	35 / 11
Narassa <i>Frankreich/ Côtes du Roussillon</i>	<i>Fl 0,75</i>	29
Matsu El Recio <i>Spanien/ Toro</i>	<i>Fl 0,75</i>	39
Sessantanni Primitivo di Manduria <i>Südtalien/ Apulien</i>	<i>Fl 0,75</i>	39

ACHTERUM RESTAURANT

ALLERGENKENNZEICHNUNG: BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE.

WEISSWEIN

Schittler Becker Grauburgunder <i>Deutschland/ Rheinhessen</i>	<i>FI 0,75 / GI. 0,2</i>	32 / 10
Scherr Chardonnay <i>Deutschland/ Pfalz</i>	<i>FI 0,75 / GI. 0,2</i>	32 / 10
Engel Semillon <i>Deutschland/ Rheinhessen</i>	<i>FI 0,75 / GI. 0,2</i>	29 / 9
Oliver Zeter Sauvignon Blanc <i>Deutschland/ Pfalz</i>	<i>FI 0,75 / GI. 0,2</i>	35 / 11
Robert Weil Riesling <i>Deutschland/ Rheingau</i>	<i>FI 0,75</i>	29
EDDA Bianco Salento <i>Südtalien/ Apulien</i>	<i>FI 0,75</i>	32
Albert Bichot Chablis <i>Frankreich/ Bourgogne/ Chablis</i>	<i>FI 0,75</i>	39
Cloudy Bay Sauvignon Blanc <i>Neuseeland/ Marlborough</i>	<i>FI 0,75</i>	65

CHAMPAGNER

Crémant de Limoux, Brut	<i>FI 0,75 / GI 0,1</i>	39 / 8
Crémant de Limoux, Rosé	<i>FI 0,75 / GI 0,1</i>	39 / 8
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	<i>FI 0,75</i>	95
Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé	<i>FI 0,75</i>	95
Perrier-Jouët Grand, Brut	<i>FI 0,75</i>	135
Perrier-Jouët Blason, Rosé	<i>FI 0,75</i>	135
2008 Dom Pérignon, Brut	<i>FI 0,75</i>	290
2006 Dom Pérignon, Rosé	<i>FI 0,75</i>	540

ACHTERUM RESTAURANT

ALLERGENKENNZEICHNUNG: BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE.

SÄFTE & SOFT DRINKS

Säfte - Apfelsaft, Orangensaft	Fl. 0,2	3
Schorlen - Apfelsaft, Rhabarbersaft, Apfel-Johannisbeere	Fl. 0,33	3
Softdrinks - Coke, Zero, Fanta, Sprite	Fl. 0,2	3
Thomas Henry - Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	Fl. 0,2	3

WASSER

San Pellegrino	Fl. 0,75 / 0,25	5 / 2,5
Acqua Panna	Fl. 0,75 / 0,25	5 / 2,5

BIER

König Pilsener vom Faß	Gl. 0,3 / 0,5	4 / 5,5
König Pilsener Radler vom Faß	Gl. 0,3 / 0,5	4 / 5,5
König Pilsener (alkoholfrei)	Fl. 0,33	4
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33	4
Benediktiner Hefeweizen / alkoholfrei	Fl. 0,5	5,5
Jever Pilsener	Fl. 0,33	4
Heineken	Fl. 0,33	4

ACHTERUM RESTAURANT

ALLERGENKENNZEICHNUNG: BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE.