

Restaurant Alter Wolf

Gasthaus Alter Wolf - Schloßstraße 21 - 38448 Wolfsburg - Tel.: (05361) 86560 - Fax.: (05361) 64264

kalte Vorspeisen

Shrimps mit Ananas in Gin - Dillsauce, dazu Toast und Butter.	€ 8,40
Gebeizter Graved Lachs mit Senfdillsauce, dazu Toast und Butter.	€ 9,10
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, dazu Toast und Butter.	€ 10,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen.	€ 11,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen..(2)	€ 4,20
Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast.	€ 4,00
Gin-Tomatensuppe mit Sahnehaube.	€ 4,00
Hummerrahmsuppe mit Cognac.	€ 5,50

warme Vorspeisen

Frische Champignons in Bierteig gebacken mit Knoblauchsauce.	€ 7,00
Garnelen "Archillo" mit Champignons Oliven (4),, Peperoni (4), Knoblauch in Olivenöl, dazu Weißbrot.	€ 12,80
Garnelen in Safranbutter gebraten mit Rucola und Kirschtomaten, dazu Kräuterbruschetta.	€ 12,80

Fischgerichte

" Finkenwerder Kutterscholle " mit Speck und Zwiebeln,
dazu Salzkartoffeln. € 14,80

Schollenfilet " Mirielle " (in Ei gebraten) mit Tomatenconcassée,
Shrimps und Blattspinat, dazu Salzkartoffeln. € 17,00

Zanderfilet (gedünstet oder gebraten)
mit Shrimps in Estragonsauce, dazu Butterreis. € 18,50

vom Schwein

Kotelett paniert oder natur, dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln. € 8,40

Paniertes Jägerschnitzel mit Champignons in Rahmsauce,
dazu feine Erbsen und Pommes frites. € 10,50

Bauerntopf „ Alter Wolf ”
(Kotelett und Lendchen), Rührei mit Salami (1,2,4),
Champignons in Rahm, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln. € 16,00

Schweinelendchen „ Trianon ” mit Camembert überbacken,
gebackene Petersilie, Champignons, Preiselbeersauce ,
dazu feine Erbsen und
Kroketten. € 16,00

vom Rind

Rinderfiletstreifen „Javanisch“, mit Tomate, Banane
und Haselnüssen in Currysauce, dazu Butterreis. € 16,40

Filetgoulasch „Stroganoff“, frische Champignons und Tomaten in Wodkasauce ,
Gurkenstreifen, dazu Spätzle. € 17,00

vom Kalb

Kalbsleber " Berliner Art " mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben , dazu Kartoffelpüree.	€ 16,00
" Wiener Schnitzel " , paniertes Kalbsschnitzel mit Zitronenscheibe, Sardelle und Kapern dazu Pommes frites.	€ 14,20
" Cordon bleu " (Schnitzel gefüllt mit Kochschinken (2,4) und Käse), dazu feine Erbsen und Pommes frites.	€ 16,00
" Zürcher Kalbgeschnetzeltes " mit frischen Champignons, Tomaten, und Käsestreifen, dazu Berner Rösti.	€ 16,00

vom Grill

„Grillteller“, (Kotelett, Schweinelendchen, Rinderfilet, Nürnberger Wurst (2), Speck), Schafkäse, Knoblauchsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gemischter Salatteller.	€ 15,50
Rib-eye Steak mit frischen Kräuterchampignons und Grilltomate, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm.	€ 18,50
Rumpsteak „ Strindberg ” mit Speck durchzogen, dazu geschmorte Zwiebeln in Senf, Bratkartoffeln .	€ 17,40
Filetsteak mit frischen Champignons und Sauce Bearnaise, dazu Pommes frites.	€ 22,00
„ Pariser Pfeffersteak ” mit grünem Pfeffer in Cognacsauce, frische Champignons, dazu Kroketten.	€ 22,00
Für 2 Personen	
„ Chateaubriand „ Gärtnerin Art ”, Grilltomate, frische Champignons, Sauce Bearnaise, dazu bunte Gemüseauswahl und Pommes frites	€ 48,00

Wild - Lamm – Geflügel

Hähnchenschnitzel mit gebackenen Früchten,
dazu Sauce Cumberland (4) und Butterreis. € 10,00

Lammrückenfilet mit geschmolzenen Kirschtomaten,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelplätzchen. € 21,00

Nur zur Wildsaison

Wildedelgoulasch mit Pfifferlingen (1), dazu Apfelkompott (1,4)
mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen. € 14,00

Hirschsteak „Kreolenart“ an Wacholderrahmsauce
mit Steinpilzen und gebackener Banane,
dazu Kroketten. € 19,50

Sonstiges

Belegtes Brot mit Käse, Salami (1,2,4) oder Kochschinken (2,4). € 6,60

" Strammer Max ", belegtes Brot mit gewürfeltem Schinken
und Spiegeleiern. € 8,50

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Sauce Remoulade,
dazu Lyoner Kartoffeln und gemischter Salatteller. € 10,60

Rühr- oder Spiegeleier mit Kochschinken (2,4) dazu Bratkartoffeln
und gemischter Salatteller. € 7,60

Bauernomelette (Bratkartoffeln, Kochschinken (2,4) und Ei)
mit Gurke € 7,60

Vegetarisches

Rösti mit frischem Gemüse und Sauce Hollandaise überbacken € 8,50

Bandnudeln in Basilikumsahnesauce mit frischem Gemüse
und Cocktailtomaten. € 8,20

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes und Erbsen . € 6,50

Nudeln mit Tomatensauce. € 5,50

Salate

Beilagensalat	€ 2,80
Gemischter Salatteller	€ 4,00
" Nizza Salat " mit Thunfisch.	€ 8,50
" Balkan Salat " mit Zwiebeln, Paprika und Schafkäse.	€ 7,20
Große Salatplatte mit Schinken und Ei.	€ 8,60

zusätzliche Beilagen pro Portion 2,50 €

Dessert

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen	€ 4,20
" Birne Helene " , Vanilleeis mit Birne und heißer Schokoladensauce.	€ 4,50
Flambierte Schattenmorellen mit Kirschwasser, dazu Vanilleeis	€ 11,00
" Crepe Suzette " am Tisch flambiert, mit Vanilleeis.	€ 12,00

Käse

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, dazu Brot und Butter.	€ 8,00
---	--------

Zusatzstoffe:

- 1) mit Antioxydationsmittel
- 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) „ konserviert „