

SAISONAL



BEELITZER SPARGEL

- SPARGEL CREME SUPPE^(F,C)** 8,90 €
Hausgemachte Spargelsuppe mit Sahne dazu
frische Lauchzwiebeln, Butter und Parmesan
- HOLLANDAISE-SPARGEL^(F,C)** 20,90 €
Frischer Spargel mit Hollandaise Soße dazu Salzkartoffeln
- BRÖSEL-SPARGEL^(F,C)** 20,90 €
Brösel-Butter auf frischem Spargel dazu Salzkartoffeln
- SPARGEL-SCHINKEN KÄSEROLLEN^(A,C,F)** 22,50 €
Knusprig paniertes Spargel mit Hollandaise Soße
und Salzkartoffeln
- BEELITZER SPARGEL SCHNITZEL^(A,C,F)** 22,90 €
Hausgemachtes knusprig paniertes Schnitzel mit Spargel und
Salzkartoffeln dazu Hollandaise Soße

SALATE

- LACHS-AVOCADO-SALAT^(D,F,K)** 12,90 €
Frische Blätter mit Rucola, Cherrytomaten, Avocado, geräucherter Lachs
dazu hausgemachter Knoblauch-Frischkäsedip mit Sesam verfeinert
- HÄHNCHEN-SALAT^(F,C)** 12,90 €
Frische Blätter mit Rucola, Cherrytomaten, Hähnchenstreifen, ein
pochiertes Ei dazu hausgemachter Knoblauch-Frischkäsedip
- AVOCADO-SALAT^(F,K)** 11,90 €
Frische Blätter mit Rucola, Cherrytomaten, Zwiebel, Gurken,
Avocado, hausgemachtes Pesto verfeinert mit Sesam





RESTAURANT ALT - KAROW

GENUSS WIE ZUHAUSE

Montag & Dienstag | Geschlossen

Mittwoch bis Samstag | 12 - 22 Uhr

Sonntag | 12 - 18 Uhr

**Hausgemachte deutsche Spezialitäten,
veredelt durch feine osteuropäische Einflüsse.**

Jeden Donnerstag – Schnitzel Tag

Alle Schnitzel zum Sonderpreis von 16,90 €





VORSPEISEN



RÄUCHERLACHS AUF KARTOFFELPUFFERN ^(A,C,D,F) 9,90 €

Serviert auf knusprigen Kartoffelrösti mit Meerrettich, Schmand, Gurken und kleinem Salat.

GEBACKENER CAMEMBERT ^(F,A,5) 9,50 €

Goldbraun gebackener Camembert mit Preiselbeerensoße, dazu knusprig angebratenes Toastbrot.

ANGEBRATENES SCHWARZBROT ^(F,A) 8,50 €

mit Olivenöl, gewürzt mit Salz, Pfeffer, frischem Knoblauch und Parmesan

CRISPY MOZZARELLA STICKS ^(F,A,C) 7,90 €

Hausgemacht, knusprig frittiert, serviert mit Cocktailsauce und einer scharfen Sauce

WÜRZFLEISCH VOM SCHWEIN ^(A,F,C) 7,90 €

Zartes Schweinefleisch in würziger Sauce, mit Käse überbacken, serviert mit Zitrone, Worcestersauce^(D) und Toast.

VORSPEISEMIX ^(A,C,D,F,5) 21,90 €

Ein kleiner Mix aus allen obigen Vorspeisen

SUPPEN

SOLJANKA ^(F, A) 8,90 €
4,90 €

Kräftige Suppe mit Rauchfleisch, Würstchen, Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurken.
Verfeinert mit Schmand und Zitronenscheibe, serviert mit Brot.

**CHAMPIGNON
CREMESUPPE** ^(F) 7,90 €
3,90 €

zart-cremige Suppe aus frischen Champignons, fein gewürzt der perfekte leichte Genuss für jeden Tag

SALATE

SCHOPSKA-SALAT ^(F) 8,90€

FrISChe Blätter mit Tomaten, Gurken und Paprika, dazu Schafskäse, Oliven und Olivenöl.

GEMISCHTER SALAT
VEGETARISCH ^(F, J) 7,90 €

Knackiger Blattsalat mit frischen Kräutern, Tomaten und Gurken, serviert mit hausgemachtem Kräuter-Dressing



HAUSGEMACHTE SCHNITZEL

HÄHNCHENSCHNITZEL "JÄGER ART" (A,C,F) 19,50 €

Mit Champignon-Rahmsoße, Gewürzgurken und knusprigen Bratkartoffeln.

SCHNITZEL „WIENER ART“ (A,C) 19,50 €

Knusprig paniert, serviert mit Kroketten, Gewürzgurken und Preiselbeersauce.

SCHNITZEL „HAMBURGER ART“ (A,C) 19,50 €

Knusprig paniertes Schnitzel, belegt mit zwei Spiegeleiern, serviert mit Kroketten.

SCHNITZEL „JÄGER ART“ (A,C,F) 19,90 €

Mit cremiger Champignon-Rahmsoße, dazu Krautsalat und Pommes frites.

SCHNITZEL MIT SPARGEL (A,C,F) 20,90 €

Mit gebratenem grünem Spargel, verfeinert mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten.

SCHLEMMERSCHNITZEL (A,C,F) 20,90 €

Überbacken mit Schinken, Rahmchampignons und Käse, serviert mit Bratkartoffeln.

SCHNITZEL „MEXICO ART“ (A,C,F) 20,90 €

Überbacken mit scharfen Jalapeños und Käse, dazu Bratkartoffeln.

SCHNITZEL „AU FOUR“ (A,C,F) 20,90 €

Überbacken mit Würzfleisch und Käse, dazu Bratkartoffeln.

SCHNITZEL „KUTSCHER ART“ (A,C,F) 21,50 €

Knusprig paniertes Schnitzel mit Baconwürfel und zwei Spiegeleiern, serviert mit Bratkartoffeln, frittierten Zwiebelringen und Röstzwiebeln.



BEILAGEN

JE PORTION 5,50 €

BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN ·
 BUTTERGEMÜSE · POMMES FRITES ·
 KARTOFFELPÜREE · KARTOFFELKNÖDEL ·
 KROKETTEN (A, C, F)

EXTRAS

JE PORTION 1,50 €

SCHMAND (F) · KETCHUP (3) · SENF
 (3, J) · SCHARFE SAUCE ·
 MAYONNAISE (C, I, J)

BBQ-SAUCE (I, J) 2,00 €

RAHMCHAMPIGNONSAUCE (F) 2,00 €

KÄSESAUCE (F) 2,00 €





HAUPTGERICHTE



ALLE GERICHTE SIND HAUSGEMACHT

VEGETARISCH

KRÄUTERCHAMPIGNONS

16,90 €

Gebratene Champignons mit Zwiebeln, verfeinert mit Kräutern und einem Hauch Balsamico, dazu knusprige Bratkartoffeln.

WARENIKI^{HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN (A,F)}

16,90 €

Vegan oder vegetarisch wählbar: gefüllt mit Kartoffel und Sauerkraut oder Spinat und Käse. Serviert mit Schmand und Röstzwiebeln.

PELMENI^{HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN (A,F)}

16,90 €

Mit gemischtem Hackfleisch vom Schwein und Rind. Serviert mit Schmand und scharfer Sauce.

HÄHNCHEN-TASCHE^{3 VERSCHIEDENE KÄSE SORTEN (F)}

20,50 €

Gefüllt mit Schafskäse und frischen Tomaten, mit Käse überbacken. Serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und hausgemachter Käsesauce.

HAUSGEMACHTE BBQ-RIPPCHEN^(A,I)

22,90 €

Zart geschmorte Schweinerippchen, zwei Stunden im Ofen gegart und mit würziger Barbecue-Soße glasiert. Dazu Bratkartoffeln.

KASSLER AUS DEM OFEN^(A)

19,90 €

Zartes, ofengegartes Kassler, serviert mit Kartoffelknödeln und hausgemachter Bratensoße dazu Sauerkraut

RINDERROULADE^(A,J,I)

20,50 €

Klassisch gefüllt und geschmort, mit Kartoffelknödeln, Apfelrotkohl und Bratensoße.

RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF“^(F,J)

22,90 €

Mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurken, in cremiger Sahne-Senf-Sauce. Dazu Kartoffelpüree.

LACHS-DELIKAT^(F,D)

23,90 €

Zart im Ofen gebackenes Lachsfilet, veredelt mit Zitronen-Dill-Sahnesoße und rotem Kaviar. Serviert mit cremigem Kartoffelpüree.





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

HÄHNCHEN-NUGGETS ^(A)	7,50 €
Serviert mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise	
KLEINES SCHNITZEL ^(A,C)	7,90 €
Mit Kroketten, Ketchup und Mayonnaise	
DINOSAURIER BERG ^(A,C,F)	7,90 €
Kartoffelpüree Vulkan mit Ketchup und knusprige Dino Nuggets	

DESSERTS

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOSSE ^(F)	6,50 €
Hausgemacht aus Beeren, serviert mit cremiger Vanillesoße	
SCHOKOPUDDING MIT VANILLESOSSE ^(F)	6,50 €
Hausgemachter Schokoladenpudding, serviert mit cremiger Vanillesoße.	
SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN ^(A,C,F)	7,90 €
Warm serviert, mit Vanilleeis und Sahne.	
KAISERSCHMARRN ^(F,C,A)	9,50 €
Mit Vanillesoße und frischen Beeren.	

EIS

Wir Bieten auch Eis zum mitnehmen an in Waffeln oder Becher

KUGEL EIS ^(F,1)	2,50 €
Schokolade, Vanille oder Erdbeere	
2 KUGELN EIS ^(F,1)	4,50 €
Schokolade, Vanille oder Erdbeere	
3 KUGELN EIS ^(F,1)	7,00 €
Schokolade, Vanille oder Erdbeere	
SCHWEDEN EISBECHER ^(C,F,1) ALKOHOLHALTIG	7,50 €
2 kugeln Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Apfelmus, garniert mit frischer Sahne.	
SCHOKOKUSS ^(C,F,1) ALKOHOLHALTIG	9,50 €
3 kugeln Schokoeis überzogen mit Weißschokoladenlikör dazu Sahne und Erdbeeren	
BAILEYS ON TOP ^(C,F,1) ALKOHOLHALTIG	9,50 €
3 kugeln Vanilleeis überzogen mit Baileys dazu Sahne	

EXTRA - SCHLAGSAHNE 1,00 € ODER LIKÖR 4CL 2,50 €





GETRÄNKE KARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,25L 0,75L

ACQUA MORELLI STILL

2,90 € 6,50 €

ACQUA MORELLI SPRUDEL

2,90 € 6,50 €

SOFTDRINKS

0,25L 0,33L 0,4L

COCA COLA ^(1,2,4,5)

4,20 €

COCA COLA ZERO ^(1,2)

4,20 €

FANTA ^(2,4,6)

4,20 €

SPRITE ⁽⁴⁾

4,20 €

FRITZ LIMO ZITRONE ^(4,2)

4,20 €

FRITZ LIMO INGWER-LIMETTE ^(4,2)

4,20 €

FRITZ LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDER ^(4,2)

4,20 €

SPEZI ^(1,2,4,5,6)

4,40 €

REDBULL ^(4,2)

3,90 €

Original, Zuckerfrei, Weiß

SÄFTE AUSWAHL AUS AUCH ALS SCHORLE VERFÜGBAR

4,50 €

KiBa, Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft,

Traubensaft, Bananenektar sowie Sauerkirschnektar

WARME GETRÄNKE

Tasse

ESPRESSO ⁽¹⁾

2,70 €

ESPRESSO DOPPIO ⁽¹⁾

3,80 €

KAFFEE SCHWARZ ⁽¹⁾

3,50 €

CAPPUCCINO ^(1,F)

3,80 €

LATTE MACCHIATO ^(F)

4,50 €

KAKAO ^(F)

3,50 €

MILCH ^(F)

2,20 €

LAKTOSEFREIE MILCH

2,20 €

HAFERMILCH

2,20 €

MILCH KAFFEE

3,20 €

KAFFEE KANNE

15,00 €



TEE

BEUTEL TEE

Tasse 2,80 €

SCHWARZ, PFEFFERMINZE,

KAMILLE, FRÜCHTE UND GRÜNER

TEE

Kanne 8,90 €



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



BIERE VOM FASS

	0,3L	0,5L
SPATEN HELL	4,20 €	5,50 €
KROMBACHER	4,20 €	5,50 €
DIESEL COLA BIER ^(1,2,4,5)	4,20 €	5,50 €
RADLER SPRITE BIER ⁽⁴⁾	4,20 €	5,50 €
ALSTER FANTA BIER ^(2,4,5)	4,20 €	5,50 €

BIERE AUS DER FLASCHE

	0,33L	0,5L
ERDINGER DUNKEL		4,50 €
ERDINGER KRISTALL		4,50 €
CORONA ALKOHOLFREI	3,90 €	
PAULANER HEFE WEISSBIER		4,50 €
PAULANER HEFE WEISSBIER 0,0%		4,50 €



LONGDRINKS

4CL AUF 300ML

	0,3L
RED LABEL COLA ^(1,2,4,5)	6,50 €
GIN TONIC	6,50 €
BACARDI COLA ^(1,2,4,5)	6,50 €
APEROL SPRITZ ⁽²⁾	8,50 €
LIMOCELLO SPRITZ ⁽²⁾	8,00 €
MARTINI BIANCO, ROSSO ODER EXTRA DRY	8CL-5,50 €

SPIRITOUSEN

	2cl	4cl
ABSOLUT VODKA	2,50 €	4,50 €
SMIRNOFF VODKA	2,50 €	4,50 €
JÄGERMEISTER	2,60 €	4,60 €
AMARETTO ⁽⁴⁾	2,50 €	4,50 €
RAMAZZOTTI APERITIVO	3,50 €	6,50 €
BAILEYS ^(1,)		5,60 €
CHANTRE WEINBRAND	2,50 €	
WHISKEY JOHNNY WALKER RED LABEL		4,50 €
WHISKEY MAKERS MARK		6,50 €
WHISKEY GLENFIDDICH 12 YEARS		6,90 €
COGNAC METAXA 7 YEARS		6,50 €
EDELOBSTBRAND „BIRNE“ HERKUNFT: DEUTSCHLAND ·	3,50 €	6,00 €

ALKOHOLGEHALT: 40 % VOL.





WEINE



	WEISSWEINE	0,2L	Flasche
SCHEUREBE LIEBLICH		6,70 €	19,00 €
GRAUER BURGUNDER TROCKEN		7,00 €	19,50 €
CHARDONNAY TROCKEN		6,50 €	18,50 €
RIESLING TROCKEN		6,50 €	18,50 €
GRENACHE ROSE		6,70 €	19,00 €

	ROTWEINE	0,2L	Flasche
DORNFELDER TROCKEN		6,50 €	19,00 €
DORNFELDER LIEBLICH		6,70 €	19,00 €
CABERNET		7,00 €	19,00 €

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE

	SEKT	0,1L	Flasche
PROSECCO		3,10 €	19,00 €
SCAVI & RAY		4,10 €	25,00 €
ROTKÄPPCHEN 0,0% TROCKEN		3,10 €	19,00 €
ROTKÄPPCHEN 0,0% LIEBLICH		3,10 €	19,00 €

Allergene:

- A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut usw.)
- B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- G – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H – Schalenfrüchte/Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)
- I – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L – Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen >10 mg/kg oder l
- M – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N – Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)

Zusatzstoffe:

- 1 – mit Farbstoff
- 2 – mit Konservierungsstoff
- 3 – mit Antioxidationsmittel
- 4 – mit Geschmacksverstärker
- 5 – mit Süßungsmittel
- 6 – mit Phosphat

