

GASTHAUS *Am Sonnenufer*



SPEISEKARTE

Am Sonnenufer GASTHAUS

**Wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem Gasthaus.
Hier bieten wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in
gemütlicher Atmosphäre mit Blick
auf den Ruppiner See.**

**Bei Fragen und Anregungen zu unserer Speisekarte
hilft Ihnen unser Personal gerne weiter.**

**Alle Gerichte werden für unsere Gäste frisch
zubereitet und so garantieren wir beste Qualität!
Lassen Sie sich von uns verwöhnen und
verbringen Sie ein paar schöne Stunden
in unserem Hause.**

EC-Kartenzahlung ab 20,-€



Aperitifs & Longdrinks

Aperitifs

Mionetto Prosecco ^{16, L}

Prosecco Aperol ^{1, 16, 17, L}

Aperol Spritz ^{1, 13, 16, 17, L}

Martini ^{16, L}
Bianco | Rosso | Dry

Sandemann Sherry ^{16, L}
Medium dry | fino



(0,1l)

6,50 €

6,50 €

(0,2l)

7,50 €

(5cl)

6,00 €

6,00 €

Longdrinks

Campari ^{1, 16}
Orange | Soda

Gin Tonic ^{16, 17}

Cuba Libre ^{1, 3, 15, 16}

7,50 €

8,50 €

8,50 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Vorspeisen

Antipasti-Teller ^{G, L} Kalte Vorspeise nach Art des Hauses	14,50 €
Antipasti-Teller für 2 Personen ^{G, L} Kalte Vorspeise nach Art des Hauses	26,00 €
Vitello Tonnato ^{D, G, I} Rosa pochirtes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern	14,50 €
Carpaccio ^G mit Rucola und italienischer Hartkäse	15,50 €
Tomate-Mozzarella ^G Frische Tomaten- und Mozzarellascheiben, auf einem Rucolabett, mit Basilikum	14,00 €
Vegetarische Gemüsevariation Mediterranes Gemüse nach Art des Hauses	14,00 €
Ziegenkäse im Speckmantel ^G auf Rucolabett und Honig	14,50 €
Focaccia Naturale ^{A1} Pizzabrot mit Kräutern und Olivenöl	7,50 €
Focaccia Pomodoro ^{A1} Pizzabrot mit marinierten Tomaten	9,50 €
Focaccia Gorgonzola ^{A1} Pizzabrot mit Gorgonzola	10,50 €



Suppen

Tomatencremesuppe ^G

nach Art des Hauses



8,50 €

Fischsuppe ^{B, D}

nach Art des Hauses

12,50 €

Salate

Alle Salate werden mit hauseigener Vinaigrette serviert.

Kleine Salatbeilage

6,50 €

Gemischter Salat

Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebeln

8,50 €

Gemischter Salat mit Feta ^G

Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Fetakäse

12,50 €

Gemischter Salat mit Thunfisch ^D

Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Thunfisch

12,50 €

Gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

14,50 €



Pizza

Pizza Margherita 1, 2, 3, 5, A1, G mit Tomatensauce und Mozzarella		9,50 €
Pizza Salami 1, 2, 3, 5, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami		11,50 €
Pizza Prosciutto 1, 2, 3, 5, 12, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken		11,50 €
Pizza Tonno 1, 2, 3, 5, A1, D, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln		13,00 €
Pizza Mista 1, 2, 3, 5, 6, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Champignons und Peperoni		14,50 €
Pizza Fontane 1, 2, 3, 5, 6, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und italienischer Hartkäse		13,50 €
Pizza Napoli 1, 2, 3, 5, 6, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Karpfen		13,50 €
Pizza Gasthaus 1, 2, 3, 5, 6, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Gorgonzola		14,50 €
Pizza Parma 1, 2, 3, 5, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, italienischer Landschinken, Rucola und italienischer Hartkäse		15,50 €
Pizza Quattro Formaggi 1, 2, 3, 5, A1, G mit Tomatensauce und vier Käsesorten		15,00 €
Pizza Scampi 1, 2, 3, 5, A1, D, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch		16,50 €
Pizza Hawaii 1, 2, 3, 5, 6, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas		14,00 €

Pasta

- Tagliatelle al Salmone** ^{16, A, C, D, L} **15,50 €**
mit Lachs und Zucchini in Weißwein-Hummersauce
- Linguine Gamberoni** ^{16, A, B, C, L} **16,50 €**
mit Garnelen, Knoblauch und Kirschtomaten in Tomaten-Weißweinsauce
- Spaghetti Aglio e Olio** ^{A, C} **12,50 €**
mit Knoblauch, Kirschtomaten, scharfer Chili und Olivenöl
- Penne con Pesto** ^{A, C, H} **13,50 €**
mit frischen Basilikumpesto und Pinienkernen
- Penne all' Arrabbiata** ^{12, A, C} **14,50 €**
mit pikanter Tomatensauce, Knoblauch und Oliven
- Penne con Pollo** ^{A, C, G} **14,50 €**
mit Hähnchenbruststreifen, Brokkoli und Gorgonzolasauce
- Tagliatelle di Manzo** ^{A, C, G} **14,50 €**
mit Rinderfiletspitzen und Champignons, in Sahnesauce



Vegetarisches

- Ofenkartoffel** ^G **14,50 €**
mit Kräuterquark, Salat und Olivenöl

Fleisch

Alle Fleischgerichte, außer Wiener Schnitzel, werden mit frischem Gemüse und wahlweise mit Kartoffelpüree, Steakhousepommes oder Kroketten serviert.

Rumpsteak vom Grill ^{1, G} gegrilltes argentinisches Rumpsteak	27,50 €
Rumpsteak mit Gorgonzola ^{1, G} argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	28,50 €
Rumpsteak mit Pfeffersauce ^{1, G} argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce	28,50 €
Rumpsteak mit Champignonrahmsauce ^{1, G} argentinisches Rumpsteak mit Champignonsrahmsauce	28,50 €
Wiener Schnitzel ^{1, A} vom Kalb, mit Steakhousepommes	22,50 €
Wiener Schnitzel ^{1, A, G} vom Kalb, mit Champignonrahmsauce und Steakhousepommes	24,50 €
Wiener Schnitzel „Hamburger Art“ ^{1, A, C} vom Kalb, mit Ei und Steakhousepommes	23,50 €



Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce ^{1, G} 24,50 €
mit Gemüse und Gorgonzolasauce

Schweinefiletmedaillons mit Pfeffersauce ^{1, G} 24,50 €
mit Gemüse und Pfeffersauce

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce ^{1, G} 24,50 €
mit Gemüse und Champignonrahmsauce

Schweinefiletmedaillons „Klassische Art“ ^{1, L} 24,50 €
mit italienischen Landschinken und Salbei, in Weißweinsud

Kalbsleber „Berliner Art“ ^{13, G} 22,50 €
mit Kartoffelpüree, Zwiebeln, Apfel und Salbei

Kalbsleber „Venezianischer Art“ ^{13, G} 22,50 €
mit geschnetzelter Kalbsleber, Kartoffelpüree, Zwiebeln, Kräutern und Weißweinsauce

Gasthausburger ^{3, C, J, G} 18,50 €
mit Rindfleisch „Dry Aged“, Cheddarkäse, Zwiebeln, Tomate, Blattsalat,
Gewürzgurke, BBQ-Mayonnaise, dazu Steakhousepommes



Fisch

Alle Fischgerichte werden mit frischem Gemüse und wahlweise mit Kartoffelpüree, Steakhousepommes oder Kroketten serviert.

Fjordlachs vom Grill ^D

mit Gemüse

25,50 €

Lachsfilet ^D

mit Weißwein-Krabben-Hummersauce

28,50 €



Zanderfilet ^{16, D, L}

mit Knoblauch und Weißwein-Kräutersauce

24,50 €

Großgarnelen ^B

mit Gemüse

28,50 €

Großgarnelen Gasthaus ^B

in Weißwein-Käuter-Knoblauchsud

32,50 €



Für Kinder

Schnitzel ^A

mit Steakhousepommes

9,50 €

Fischstäbchen ^{D, G}

mit Kartoffelpüree

9,50 €

Penne ^{A, C}

mit Tomatensauce

6,00 €



Dessert

Tiramisu ^{10, 15, A, G}

mit Löffelbiskuit, Kaffee und Mascarponecreme

7,50 €

Crème brûlée ^{5, G}

gebrannte Creme mit Karamellkruste

7,50 €

Apfelstrudel ^G

mit Vanilleeis und Vanillesauce

7,50 €



Erfrischungsgetränke

Selters Wasser	0,25 l	0,75 l
Classic	4,50 €	6,90 €
Naturell	4,50 €	6,90 €

Schweppes	0,2 l	0,4 l
Tonic Water ¹⁷	4,50 €	5,90 €
Bitter Lemon ^{3, 17}	4,50 €	5,90 €
Ginger Ale ^{1, 3}	4,50 €	5,90 €

Coca Cola	0,25 l	0,33 l
Coca Cola ^{1, 3, 15}		4,70 €
Coca Cola Zero ^{1, 3, 8, 15}		4,70 €
Fanta ^{1, 3}		4,70 €
Sprite ³		4,70 €
Mezzo Mix ^{1, 3, 15}		4,70 €
Fuze Tea ³ Lemon oder Peach	4,20 €	



Granini Fruchtsäfte	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft Naturtrüb	4,50 €	5,90 €
Orangensaft	4,50 €	5,90 €
Kirschnektar ³	4,50 €	5,90 €
Bananennektar ³	4,50 €	5,90 €
KiBa ³	4,50 €	5,90 €
Saftschorle ³	4,50 €	5,90 €

Bier



Fassbier	0,3 l	0,5 l
Veltins Pilsener ^{16, A}	4,50 €	5,90 €
Grevensteiner Pils ^{16, A}	4,50 €	5,90 €
Maisel's Weisse Hefeweizen ^{16, A1}	4,50 €	5,90 €
Biermischgetränke ^{3, 5, 8, 16, A}	4,50 €	5,90 €
Weizenmischgetränke ^{1, 3, 14, 16, A1}		5,90 €
Flaschenbier	0,33 l	0,5 l
Maisel's Weisse Hefeweizen alkoholfrei ^{A1}		6,50 €
Veltins alkoholfrei ^A	5,50 €	



Offene Weine

Weißwein	0,2 l	0,5 l
Chardonnay ^{16, L} - Venetien	6,50 €	14,50 €
Pinot Grigio ^{16, L} - Venetien	6,50 €	14,50 €
Rotwein	0,2 l	0,5 l
Primitivo ^{16, L} - Apulien	6,50 €	14,50 €
Lambrusco ^{16, L} - Emilia-Romagna	6,50 €	14,50 €
Rosé	0,2 l	0,5 l
Bardolino ^{16, L} - Venetien	6,50 €	14,50 €



Für ein weiteres Weinangebot fragen Sie gerne nach der Weinkarte.

Heiße Getränke

Lavazza Café

Espresso ¹⁵	3,50 €
Espresso doppio ¹⁵	4,50 €
Espresso macchiato ^{15, 6}	4,50 €
Espresso corretto ^{15, 16}	6,50 €
Kaffee ¹⁵	3,50 €
Cappuccino ^{15, 6}	4,50 €
Latte Macchiato ^{15, 6}	5,00 €



Tee

Kamille, Schwarztee, Grüner Tee, Pfefferminz, Früchte	3,90 €
---	--------



Spirituosen

Kräuter / Bitterliköre

	2 cl	4 cl
Ramazotti ¹⁶	4,50 €	6,50 €
Averna ¹⁶	4,50 €	6,50 €
Fernet Branca ^{16, G, L}	4,50 €	6,50 €
Fernet Menta ^{16, G, L}	4,50 €	6,50 €
Jägermeister ^{16, L}	4,50 €	6,50 €



Liköre

	2 cl	4 cl
Limoncello ^{1, 16, L}	4,50 €	6,50 €
Amaretto ^{16, H, L}	4,50 €	6,50 €
Sambuca ¹⁶	4,50 €	6,50 €
Baileys Irish Cream ^{1, 3, 16, G, L}	6,50 €	8,50 €

Grappa / Obstbrand

	2 cl	4 cl
Hausmarke ¹⁶	5,50 €	8,00 €
Williams-Christ-Birnenbrand ¹⁶	5,50 €	8,00 €

Für weitere Grappa-Sorten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Wir beraten Sie gern!

Wodka

Hausmarke ^{16, A}

2 cl

4 cl

5,50 €

7,50 €

Cognac / Brandy

Rémy Martin ^{16, L}

2 cl

4 cl

7,50 €

9,50 €

Whiskey

Jim Beam ^{16, A}

Jack Daniels ^{16, A}



2 cl

4 cl

5,50 €

8,50 €

5,50 €

8,50 €

Rum

Havana Club ^{1, 16}

2 cl

4 cl

5,50 €

8,50 €

Unser versprechen - Gastlichkeit erleben

exzellente Küche · direkt am Ruppiner See · Paradies für Genießer

Eine hervorragende Küche ist ein elementarer Bestandteil eines gesunden Lebensstils. Bei uns im Gasthaus am Sonnenufer, direkt am Ruppiner See, wird Ihnen genau das geboten.

Hier werden nur ausgezeichnete regionale Produkte zur Verarbeitung verwendet und auf bekömmlichste Art zubereitet.

Ob Hochzeit, Firmenveranstaltung, Geburtstag- oder Weihnachtsfeier, unser Gasthaus bietet, mit Platz für bis zu 60 Personen, die perfekte Location für Ihr nächstes Event.



GASTHAUS
Am Sonnenufer



Zusatzstoffe und Allergene

Legende deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoffe (E100 – E180) 2) Konservierungsstoffe (E200 – E299)
3) Antioxidations- und Säuerungsmittel (E300 – E385) 4) Geschmacksverstärker (E620-E640)
5) Süßungsmittel (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe E950 – 967) 6) Nitritpökelsalz (E250)
7) Phosphat > bei Fleischerzeugnissen (E338 – E371 und E450 – E452) 8) enthält eine Phenylalaninquelle > (Aspartam E951) 9) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken (E420, E421, E953, E965, E966, E967 > bei mehr als 100g pro kg) 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (bei gleichzeitiger Verwendung eines Zuckers und eines Süßstoffes) 11) geschwefelt (geschwefelte Erzeugnisse, Trockenfrüchte, behandelte Kartoffeln, etc. sind ab 10mg/kg kennzeichnungspflichtig
12) Geschwärzt (Oliven die mit E579 oder E585 gefärbt sind) 13) Gewachst (E901 – E904, E912 und E914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel und Birnen)
14) mit Phosphat 15) koffeinhaltig 16) alkoholhaltig
17) chininhaltig 18) flüssig gewürzt

Legende deklarationspflichtige Hauptallergene:

A) Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

Unterteilung glutenhaltige Getreide:

A1) Weizen A2) Gerste A3) Roggen A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut

- B) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse C) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
D) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse E) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
F) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse G) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
(einschließlich Lactose) H) Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

Unterteilung Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse:

H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Kaschunüsse H5) Pekannüsse H6) Paranüsse
H7) Pistazien H8) Makadamianüsse und Queenslandnüsse

- I) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
J) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
K) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
L) Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
M) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
N) Weichtiere (Muscheln, Schnecken) und daraus hergestellte Erzeugnisse

GASTHAUS *Am Sonnenufer*

Zum Schwanenufer 17
16816 Neuruppin

Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag
12.00 - 23.00 Uhr
Montag Ruhetag

Telefon: 03391 / 346 99 63
www.gasthaus-amsonnenufer.de
info@gasthaus-amsonnenufer.de