



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## VORSPEISEN

Prignitzer Hochzeitssuppe <sup>1,3,7,9</sup> 7,90 €

Würzfleisch mit Käse gratiniert <sup>1,3,7,12</sup> 7,90 €  
*zum Klassiker der DDR-Küche reichen wir Zitrone  
und Worcestersauce*

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen <sup>1,7,8</sup> 13,90 €  
*auf Blattsalaten und Pflaumenchutney*

*Wir servieren zu jeder Vorspeise Baguette.*



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## SALATE

<b>Caesar Salad</b> <sup>1,4,7</sup> <i>Römersalat mit Croutons, gehobeltem Parmesan und Caesar-Dressing</i> wahlweise mit	10,90 €
<b>Hähnchenbruststreifen</b> oder	14,90 €
<b>Räucherlachs und Sahnemeerrettich</b> <sup>4,7,D</sup>	15,90 €
<b>Bunter gemischter Salat</b> <sup>1,7</sup> <i>mit Eisberg, Radicchio, Salatherzen, Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen, Fetakäse und Oliven</i> wahlweise mit	10,90 €
<b>Hähnchenbruststreifen</b> oder	14,90 €
<b>Räucherlachs und Sahnemeerrettich</b> <sup>4,7,D</sup>	15,90 €

*Wir servieren zu jedem Salat Baguette und ein Dressing Ihrer Wahl.*

Wählen Sie aus folgenden Dressings:  
*Orangen-Dunkelbier-Vinaigrette* <sup>1,10,12</sup>  
*Kräuter-Joghurdressing* <sup>7</sup>  
*Balsamicodressing* <sup>10,12</sup>  
*Himbeer-Vinaigrette* <sup>12</sup>



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## FLEISCHGERICHTE

<b>2 Bierbratwürste</b> <sup>1,3,7,C,D</sup> <i>vom regionalen Fleischer, mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Dunkelbiersauce</i>	<b>19,90 €</b>
<b>HerzBräu-Biertreber-Schnitzel</b> <sup>1,3,7,10,C,D</sup> <i>vom Landschweinrücken mit Dunkelbiersauce dazu in Butter geschwenkte grüne Bohnen und Dijonsenf-Schinken-Rahmkartoffeln</i>  <i>Wir empfehlen unser HerzBräu-Bier als Begleiter</i>	<b>22,90 €</b>
<b>Hähnchen California</b> <sup>1,3,7,8,12,D</sup> <i>Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken an Sauce Choron mit Rosmarinkartoffeln</i>	<b>23,90 €</b>
<b>Schweinefilet „Wellington“</b> <sup>1,7,10,C,D</sup> <i>mit sautierten Waldpilzen, Rotweinsauce und Kroketten</i>	<b>25,90 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>1,3,7,8,12,D</sup> <i>Rumpsteak mit Zwiebelkruste dazu Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln</i>	<b>32,90 €</b>
<b>Beilagen-Salat</b> <i>Kleiner gemischter Salat</i>	<b>5,90 €</b>



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## FISCHGERICHTE

<b>Matjesfilet</b> <sup>3,4,7,10,B,C,D</sup> <i>an Bratkartoffeln mit hausgemachter Apfel-Zwiebel-Dill-Remoulade und Salatbeilage</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Lachs auf Bandnudeln</b> <sup>1,4,7,C</sup> <i>atlantisches Lachsfilet auf Bandnudeln in Rahmblattspinat</i>	<b>23,90 €</b>
<b>Prignitzer Pannfisch</b> <sup>1,4,7,10,C,D</sup> <i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit einer Rahmsauce aus Perleberger Senf dazu Bratkartoffeln mit Schinken- und Zwiebelwürfeln mit Salatbeilage</i>	<b>24,50 €</b>



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## VEGANE GERICHTE

<b>„Brauhauspfanne“</b> <sup>7</sup> <i>Gebrautes Gemüse mit Kartoffelspalten und Kräuterdip</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Falafel</b> <sup>1</sup> <i>an CousCous-Salat mit Rote Beete-Humus</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Veganer Nussbraten</b> <sup>1,5,8</sup> <i>an Rotwein-Zwiebelsauce mit Ofengemüse und kanarischen Runzelkartoffeln mit Birnen-Rucola-Dip</i>	<b>23,90 €</b>



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>„Moby Dick“</b> <sup>1,3,4,7,10,A,B,D,H</sup> <i>Fischstäbchen an Buttererbsen mit Kartoffelpüree</i>	<b>8,90 €</b>
<b>„Susi und Strolch“</b> <sup>1,3,7</sup> <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Hackfleischbällchen</i>	<b>8,50 €</b>
<b>„Die Dinos“</b> <sup>1,3,4,7,10,A,B,D,H</sup> <i>Geflügel nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise</i>	<b>9,50 €</b>



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## DESSERT

<b>Veganer Karottenkuchen</b> <sup>1,8</sup> <i>an Sorbet von der Mango und karamellisierten Cashewkernen</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Joghurt-Creme-Brûlée</b> <sup>1,3,7</sup> <i>an Heidelbeeren</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis</b> <sup>1,7</sup> <i>und Schlagsahne</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Gebranntes Tonkabohnenparfait</b> <sup>1,3,7</sup> <i>mit Orangenragout</i>	<b>9,50 €</b>
<b>„Kinder Eisbecher“</b> <sup>1,7,A,B</sup> <i>Vanilleeis, Schokoladeneis, Gummibären, Schokolinsen</i>	<b>8,50 €</b>



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## HERZBRÄU

Pils	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,10 €
Dunkel	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,10 €
Spezial	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,10 €
Gespritztes (Alster, Kirsch)	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,10 €
Wilde Hexe, Festbier	Flasche 0,5 l	5,30 €
Bierprobe	3 x 0,1 l	3,90 €

*Saisonbedingt bieten wir Ihnen verschiedene Spezial-Sorten an.  
Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht immer alle Biersorten vorrätig sein  
können. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.*

## FLASCHENBIERE

Clausthaler (alkoholfrei)	0,33 l	4,20 €
Schöffelhofer (naturtrüb)	0,5 l	5,40 €
(alkoholfrei)	0,5 l	5,40 €
Berliner Weiße (grün oder rot)	0,33 l	3,90 €





ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## MINERALWASSER

Güstrower Gourmet	0,25 l	2,90 €
	0,7 l	6,50 €
Güstrower Still	0,25 l	2,90 €
	0,7 l	6,50 €
Leitungswasser		1,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Güstrower Tonic	0,25 l	3,40 €
Güstrower Bitter Lemon	0,25 l	3,40 €
Güstrower Ginger Ale	0,25 l	3,40 €
Pepsi, Mirinda, 7up, Apfelschorle	0,3 l	4,50 €
	0,5 l	5,50 €
Pepsi light	0,33 l	4,50 €
Säfte ( <i>Apfel, Orange, Traube,</i> <i>Sauerkirsche, Banane, Rhabarber</i> )	0,3 l	4,80 €
	0,5 l	5,80 €
Tomatensaft	0,2 l	3,70 €



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## HEISSGETRÄNKE

Heiße Schokolade	2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €
Tasse Kaffee	2,70 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	5,30 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Schuss Sirup (Karamell oder Vanille)	0,90 €
Ronnefeldt Tee	2,70 €
<i>Earl Grey</i>	
<i>Maroccan Mint (grüner Tee mit Marokkanischer Minze)</i>	
<i>Sweet Berry</i>	
<i>Rooibos Orange</i>	
<i>Morgentau (grüner Tee mit Mango-Zitronen-Geschmack)</i>	
<i>Darjeeling</i>	
Grog	3,50 €
Heiße Zitrone	2,50 €

## MIXGETRÄNKE

Tullamore Dew Cola	(0,3l/ 4cl)	7,90 €
Cuba Libre	(0,3l/ 4cl)	7,90 €
Absolut Wodka Cola	(0,3l/ 4cl)	7,90 €
Campari Orange	(0,3l/ 4cl)	7,90 €
Aperol Spritz		7,90 €
Hugo		7,90 €



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## SPIRTUOSEN (2CL)

Roter Hengst	4,50 €
Nordhäuser Obstbrand (Birne, Kirsche, Mirabelle)	4,50 €
Jägermeister	2,90 €
Ramazotti	2,90 €
Rostocker Kümmel	2,90 €
Absolut Wodka	2,90 €
Feiner Alter	2,90 €
Sambucca	2,90 €
Baileys	2,90 €
Nordhäuser Saure Kirsche (Likör)	2,90 €
Nordhäuser Mandarine (Likör)	2,90 €
Grappa	2,90 €
Ouzo	2,90 €
Malteser Aquavit	3,10 €
Tullamore Dew	3,50 €
Glenfiddich	4,90 €

*Alle Spirituosen sind auch in 4cl zum doppelten Preis erhältlich.*

## SEKT

Hausmarke „Alte Ölmühle von der Sektkellerei	4,50 €/ 0,1l
Bernard Massard trocken/halbtrocken	25,00 €/ 0,7l



**ELBE RESORT**  
**ALTE ÖLMÜHLE**  
Wittenberge

## OFFENE ROTWEINE (0,2 l)

**2016er Nobile delle Roche trocken (Italien) 7,20 €**

*In der Farbe hat dieser Wein aus der Rebsorte Montepulciano viele violette Reflexe, ein ausgeprägtes Fruchtbouquet von dunklen Beeren und Kirschen. Im Geschmack elegant und weich besitzt er eine ausdrucksvolle, kräftige, warme Art.*

**2019er Tempranillo Carinena DO trocken (Spanien) 7,20 €**

*Feine Aromen von dunklen Beeren, intensive Fruchtnoten und ein kräftiger Geschmack zeichnen diesen Wein aus. Durch die ca. 6-monatige Lagerung im Holzfass gewinnt er eine zusätzliche Komplexität.*

**2018er Portugieser – Regent süß (Pfalz) 7,20 €**

*Ein unkomplizierter, fruchtiger und fruchtsüßer Wein, mit Aromen von Heidelbeermarmelade, Walderdbeerlikör und Schokolade. Er passt hervorragend zu fruchtigen Desserts oder Lebkuchen, ist aber auch solo ein Genuss für süße Weinliebhaber.*

**2020er KULT Cuvée feinherb (Pfalz) 7,20 €**

*KULT ist eine rote, exotische Cuvée, überwiegend aus den Rebsorten Dunkelfelder und Regent mit einem kleinem Anteil Geheimnis. Tiefschwarz, duftend nach Vanille, Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren vereint der rote KULT ein umwerfendes Aroma mit einem kräftigen, trotzdem weichen Abgang.*

## OFFENE ROSÉWEINE (0,2 l)

**2020er KULT rosé feinherb (Pfalz) 7,20 €**

*Ein kräftiger Rosé dessen Aroma an Himbeeren und Erdbeeren erinnert. Frisch und fruchtig bei sehr milder Säure begleitet er elegant pikante Gerichte und lässt sich zu kräftigen Vorspeisen, Gegrilltem, Fleisch- und Nudelgerichten kombinieren.*



ELBE RESORT  
ALTE ÖLMÜHLE  
Wittenberge

## OFFENE WEIßWEINE (0,2 l)

- 2019er Chardonnay trocken (Italien)** 7,20 €  
*Der Chardonnay kombiniert ein sehr fruchtbetontes Bouquet mit einer delikaten Säurestruktur. Ein erfrischend unkomplizierter Wein.*
- 2021er Grauburgunder trocken (Pfalz)** 7,20 €  
*Er ist strohgelb mit goldenem Schimmer, sein Bouquet ist blumig mit Noten von Pfirsich und Aprikose. Im Geschmack ist er harmonisch und ausgewogen mit guter Struktur.*
- 2020er Müller Thurgau–Bacchus lieblich (Pfalz)** 7,20 €  
*Feinwürziger, milder Müller–Thurgau leicht–fruchtigen Typs. Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und zarten Kräuter verbunden mit der Fruchtsüße verleihen dem Wein einen feinen Schmelz.*
- 2020er Sauvignon Blanc trocken (Pfalz)** 10,80 €  
*„wenn Stachelbeere grüne Paprika liebt ...“  
Schon sein betörender Duft nach exotischen Früchten ist ein Versprechen. Zunächst schmeckt man Holunder und Stachelbeere, dann überrascht er mit einem pikanten Nachgeschmack, der etwas an grüne Paprika erinnert. Dabei ist er feingliedrig, rund und elegant.*
- 2020er KULT Cuvée feinherb (Pfalz)** 7,20 €  
*KULT, der leichte und duftige Weißwein, ist eine raffinierte Cuvée aus traditionellen deutschen Rebsorten (Rivaner, Kerner, Silvaner). Feine Würze gepaart mit eleganter, exotischer Fruchtnote, jugendlicher Frische und Spritzigkeit, gleichzeitig sehr milder Säure sorgen für einen Wein, der harmonisch begleitend zum Essen mundet: nicht zu süß, aber auch nicht zu trocken.*