

GASTHAUS  
*Am Sonnenufer*

SPEISEKARTE

# Am GASTHAUS Sonnenufer

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.



# Aperitifs & Longdrinks

---

## Aperitifs

	(0,1l)
Mionetto Prosecco <sup>16, L</sup>	5,50 €
Freixenet <sup>1, 16, L</sup>	5,50 €
Prosecco Aperol <sup>1, 16, 17, L</sup>	6,00 €
	(0,2l)
Aperol Spritz <sup>1, 13, 16, 17, L</sup>	6,80 €
	(5cl)
Martini <sup>16, L</sup> Bianco   Rosso   Dry	5,50 €
Sandemann Sherry <sup>16, L</sup> Medium dry   fino	5,50 €

## Longdrinks

Campari <sup>1, 16</sup> Orange   Soda	6,50 €
Gin Tonic <sup>16, 17</sup>	7,50 €
Cuba Libre <sup>1, 3, 15, 16</sup>	7,50 €

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



# Vorspeisen

---

<b>Antipasti-Teller</b> <sup>G, L</sup> Kalte Vorspeise nach Art des Hauses	<b>12,50 €</b>
<b>Antipasti-Teller für 2 Personen</b> <sup>G, L</sup> Kalte Vorspeise nach Art des Hauses	<b>23,50 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>D, G, I</sup> Rosa pochirtes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern	<b>13,50 €</b>
<b>Carpaccio</b> <sup>G</sup> mit Rucola und Parmesan	<b>14,00 €</b>
<b>Tomate-Mozzarella</b> <sup>G</sup> Frische Tomaten- und Mozzarellascheiben, auf einem Rucolabett, mit Basilikum	<b>12,50 €</b>
<b>Vegetarische Gemüsevariation</b> Mediterranes Gemüse nach Art des Hauses	<b>12,50 €</b>
<b>Ziegenkäse im Speckmantel</b> <sup>G</sup> auf Rucolabett und Honig	<b>14,50 €</b>
<b>Focaccia Naturale</b> <sup>A1</sup> Pizzabrot mit Kräutern und Olivenöl	<b>6,50 €</b>
<b>Focaccia Pomodoro</b> <sup>A1</sup> Pizzabrot mit marinierten Tomaten	<b>8,50 €</b>
<b>Focaccia Gorgonzola</b> <sup>A1</sup> Pizzabrot mit Gorgonzola	<b>9,50 €</b>

# Suppen

---

<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>G</sup> nach Art des Hauses	7,50 €
<b>Fischsuppe</b> <sup>B, D</sup> nach Art des Hauses	10,50 €

# Salate

---

Alle Salate werden mit hauseigener Vinaigrette serviert.

<b>Kleine Salatbeilage</b>	5,00 €
<b>Gemischter Salat</b> Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebeln	8,50 €
<b>Gemischter Salat mit Feta</b> <sup>G</sup> Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Fetakäse	10,50 €
<b>Gemischter Salat mit Thunfisch</b> <sup>D</sup> Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Thunfisch	10,50 €
<b>Gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen</b> Gemischter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	12,50 €



# Pizza

---

<b>Pizza Margherita</b> 1, 2, 3, 5, A1, G mit Tomatensauce und Mozzarella	<b>8,50 €</b>
<b>Pizza Salami</b> 1, 2, 3, 5, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	<b>10,50 €</b>
<b>Pizza Prosciutto</b> 1, 2, 3, 5, 12, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	<b>10,50 €</b>
<b>Pizza Tonno</b> 1, 2, 3, 5, A1, D, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Mista</b> 1, 2, 3, 5, 6, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Champignons und Peperoni	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Fontane</b> 1, 2, 3, 5, 6, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Napoli</b> 1, 2, 3, 5, 6, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Karpern	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Gasthaus</b> 1, 2, 3, 5, 6, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Gorgonzola	<b>13,50 €</b>
<b>Pizza Parma</b> 1, 2, 3, 5, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	<b>14,50 €</b>
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> 1, 2, 3, 5, A1, G mit Tomatensauce und vier Käsesorten	<b>13,50 €</b>
<b>Pizza Scampi</b> 1, 2, 3, 5, A1, D, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch	<b>16,50 €</b>
<b>Pizza Hawaii</b> 1, 2, 3, 5, 6, A1, G mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Ananas	<b>12,50 €</b>

# Pasta

---

<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>16, A, C, D, L</sup> mit Lachs und Zucchini in Weißwein-Hummersauce	<b>14,50 €</b>
<b>Linguine</b> <sup>16, A, B, C, L</sup> mit Scampi, Knoblauch und Kirschtomaten in Weißweinsauce	<b>16,50 €</b>
<b>Spaghetti nach Art des Hauses</b> <sup>A, C</sup> mit Knoblauch, Kirschtomaten, scharfer Chili und Olivenöl	<b>12,50 €</b>
<b>Penne</b> <sup>A, C, H</sup> mit frischen Basilikumpesto und Pinienkernen	<b>13,50 €</b>
<b>Penne con Pollo</b> <sup>A, C, G</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Brokkoli und Gorgonzolasauce	<b>14,50 €</b>
<b>Tagliatelle di Manzo</b> <sup>A, C, G</sup> mit Rinderfiletspitzen und Champignons, in Sahnesauce	<b>12,50 €</b>

# Vegetarisches

---

<b>Ofenkartoffel</b> <sup>G</sup> mit Kräuterquark, Salat und Olivenöl	<b>13,50 €</b>
---	----------------



# Fleisch

---

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

<b>Rumpsteak vom Grill</b> <sup>1, G</sup> gegrilltes argentinisches Rumpsteak	<b>26,50 €</b>
<b>Rumpsteak mit Gorgonzola</b> <sup>1, G</sup> argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	<b>26,50 €</b>
<b>Rumpsteak mit Pfeffersauce</b> <sup>1, G</sup> argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce	<b>26,50 €</b>
<b>Rumpsteak mit Champignonrahmsauce</b> <sup>1, G</sup> argentinisches Rumpsteak mit Champignonsrahmsauce	<b>26,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>1, A</sup> vom Kalb, mit Steakhousepommes	<b>19,00 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>1, A, G</sup> vom Kalb, mit Champignonrahmsauce und Steakhousepommes	<b>19,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel „Hamburger Art“</b> <sup>1, A, C</sup> vom Kalb, mit Ei und Steakhousepommes	<b>19,50 €</b>





**Kalbsmedaillons mit Gorgonzolasauce** <sup>1, G</sup> **20,50 €**  
mit Gemüse und Gorgonzolasauce

**Kalbsmedaillons mit Pfeffersauce** <sup>1, G</sup> **20,50 €**  
mit Gemüse und Pfeffersauce

**Kalbsmedaillons mit Champignonrahmsauce** <sup>1, G</sup> **20,50 €**  
mit Gemüse und Champignonrahmsauce

**Kalbsmedaillons „Klassische Art“** <sup>1, L</sup> **21,50 €**  
mit Parmaschinken und Salbei, in Weißweinsud

**Gasthausburger** <sup>3, C, J, G</sup> **16,50 €**  
mit Rindfleisch „Dry Aged“, Cheddar-Käse, Zwiebeln, Tomate, Blattsalat,  
Gewürzgurke, BBQ-Mayonnaise, dazu Steakhousepommes

**Kalbsleber „Berliner Art“** <sup>13, G</sup> **18,50 €**  
mit Kartoffelpüree, Zwiebeln, Apfel und Salbei



# Fisch

---

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

<b>Fjordlachs</b> <sup>D</sup> mit Gemüse	<b>20,50 €</b>
<b>Zanderfilet</b> <sup>16, D, L</sup> mit Knoblauch und Weißwein-Kräutersauce	<b>19,50 €</b>
<b>Großgarnelen vom Grill</b> <sup>B</sup> mit Gemüse	<b>24,50 €</b>

# Kinder

---


<b>Schnitzel</b> <sup>A</sup> mit Steakhousepommes	<b>8,50 €</b>
<b>Fischstäbchen</b> <sup>D, G</sup> mit Kartoffelpüree	<b>8,00 €</b>
<b>Penne</b> <sup>A, C</sup> mit Tomatensauce	<b>4,00 €</b>



# Dessert

---

<b>Tiramisu</b> <sup>10, 15, A, G</sup> mit Löffelbiskuit, Kaffee und Mascarponecreme	<b>6,50 €</b>
<b>Crème brûlée</b> <sup>5, G</sup> gebrannte Creme mit Karamellkruste	<b>6,50 €</b>
<b>Apfelstrudel</b> <sup>G</sup> mit Vanilleeis und Vanillesauce	<b>6,50 €</b>
<b>Panna Cotta</b> <sup>1, 5, G</sup> mit Fruchtspiegel	<b>6,50 €</b>



# Erfrischungsgetränke

---

## Selters Wasser (0,25 l | 0,75 l)

Classic	3,50 €	5,90 €
Naturell	3,50 €	5,90 €

## Schweppes (0,2 l | 0,4 l)

Tonic Water <sup>17</sup>	3,50 €	4,90 €
Bitter Lemon <sup>3, 17</sup>	3,50 €	4,90 €
Ginger Ale <sup>1, 3</sup>	3,50 €	4,90 €

## Coca Cola (0,2 l | 0,4 l)

Coca Cola <sup>1, 3, 15</sup>	3,50 €	4,90 €
Coca Cola Zero <sup>1, 3, 8, 15</sup>	3,50 €	4,90 €
Fanta <sup>1, 3</sup>	3,50 €	4,90 €
Sprite <sup>3</sup>	3,50 €	4,90 €

## Granini Fruchtsäfte (0,2 l | 0,4 l)

Apfelsaft Naturtrüb	3,70 €	5,50 €
Orangensaft	3,70 €	5,50 €
Kirschnektar <sup>3</sup>	3,70 €	5,50 €
Bananennektar <sup>3</sup>	3,70 €	5,50 €
KiBa <sup>3</sup>	3,70 €	5,50 €
Saftschorle <sup>3</sup>	3,70 €	5,50 €

# Bier

---

## Fassbier (0,3 l | 0,5 l)

Veltins Pilsener <sup>16, A</sup>	4,20 €	5,50 €
Grevensteiner Pils <sup>16, A</sup>	4,20 €	5,50 €
Maisel's Weisse Hefeweizen <sup>16, A1</sup>	4,20 €	5,50 €
Biermischgetränke <sup>3, 5, 8, 16, A</sup>	4,20 €	5,50 €
Weizenmischgetränke <sup>1, 3, 14, 16, A1</sup>		6,00 €

## Flaschenbier (0,33 l | 0,5 l)

Maisel's Weisse Hefeweizen alkoholfrei <sup>A1</sup>		5,50 €
Veltins alkoholfrei <sup>A</sup>	4,50 €	



# Offene Weine

---

## Weißwein (0,2 l | 0,5 l)

Chardonnay <sup>16, L</sup> - Venetien 6,00 € 12,50 €

Pinot Grigio <sup>16, L</sup> - Venetien 6,00 € 12,50 €

## Rotwein (0,2 l | 0,5 l)

Primitivo <sup>16, L</sup> - Apulien 6,50 € 13,50 €

Montepulciano <sup>16, L</sup> - Abruzzen 6,50 € 13,50 €

Lambrusco <sup>16, L</sup> - Emilia-Romagna 6,00 € 12,50 €

## Rosé (0,2 l | 0,5 l)

Bardolino <sup>16, L</sup> - Venetien 6,00 € 12,50 €

Für ein weiteres Weinangebot fragen Sie gerne nach der Weinkarte.



# Heiße Getränke

---

## Lavazza Café

Espresso <sup>15</sup>	3,00 €
Espresso doppio <sup>15</sup>	4,50 €
Espresso macchiato <sup>15, 6</sup>	3,20 €
Espresso corretto <sup>15, 16</sup>	5,50 €
Kaffee <sup>15</sup>	3,00 €
Cappuccino <sup>15, 6</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>15, 6</sup>	4,50 €

## Tee

Kamille, Schwarztee, Grüner Tee, Pfefferminz, Früchte	3,50 €
---	--------



# Spirituosen

---

## Kräuter / Bitterliköre

	2 cl	4 cl
Ramazotti <sup>16</sup>	4,80 €	6,50 €
Averna <sup>16</sup>	4,80 €	6,50 €
Fernet Branca <sup>16, G, L</sup>	4,80 €	6,50 €
Fernet Menta <sup>16, G, L</sup>	4,80 €	6,50 €
Jägermeister <sup>16, L</sup>	4,80 €	6,50 €

## Liköre

	2 cl	4 cl
Limoncello <sup>1, 16, L</sup>	4,50 €	6,50 €
Amaretto <sup>16, H, L</sup>	4,00 €	6,00 €
Sambuca <sup>16</sup>	4,00 €	6,00 €
Baileys Irish Cream <sup>1, 3, 16, G, L</sup>	5,50 €	7,50 €

## Grappa / Obstbrand

	2 cl	4 cl
Hausmarke <sup>16</sup>	4,50 €	6,50 €
Williams-Christ-Birnenbrand <sup>16</sup>	5,50 €	7,50 €

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





### Wodka

	2 cl	4 cl
Hausmarke <sup>16, A</sup>	<b>5,50 €</b>	<b>7,50 €</b>

### Cognac / Brandy

	2 cl	4 cl
Rémy Martin <sup>16, L</sup>	<b>7,50 €</b>	<b>9,50 €</b>

### Whiskey

	2 cl	4 cl
Jim Beam <sup>16, A</sup>	<b>6,50 €</b>	<b>9,50 €</b>
Jack Daniels <sup>16, A</sup>	<b>6,50 €</b>	<b>9,50 €</b>

### Rum

	2 cl	4 cl
Havana Club <sup>1, 16</sup>	<b>6,50 €</b>	<b>9,50 €</b>



# 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 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 übermäßigem 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) Glutenthaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

#### **Unterteilung glutenthaltige 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  
Montag Ruhetag  
Dienstag bis Sonntag  
12.00 - 23.00 Uhr

Telefon: 03391 / 346 99 63  
[www.gasthaus-amsonnenufer.de](http://www.gasthaus-amsonnenufer.de)  
[info@gasthaus-amsonnenufer.de](mailto:info@gasthaus-amsonnenufer.de)