



SPEISEKARTE

Gaststätte am Löderburger See

Unsere Küche bietet Ihnen täglich frische Speisen, mit besten Zutaten aus unserer Region an.

Unser Anspruch, Ihnen ein frisches Produkt zu servieren, ist hoch, doch es lohnt sich, wie Sie sicher feststellen können. Ein frisch zubereitetes Menü schmeckt einfach besser.

Ob Sie großen Hunger haben oder nur eine Kleinigkeit essen möchten, wir sind überzeugt, daß Sie etwas auf unserer Speisekarte finden, das Ihnen schmeckt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hinweis: Da uns immer wieder Wünsche zu Speisen zugetragen werden, ändern sich mitunter Speisen oder Speisekombinationen. Wir bitten um Verständnis, dass wir etwas Abwechslung in unsere Speisekarte bringen und diese ggf. mit dem tatsächlichen Speiseangebot vor Ort nicht 100%ig übereinstimmt.

Telefon: 039265/ 52414

Mai 2019

Es ist Spargelzeit



Altmärker Spargelcremesuppe 4,20 €

zarte Spargelstückchen, Milchschaum, Croutons & Kräuter ^{C,G}

Spargelmikado 8,50 €

gebackener Spargel mit Orangenhollandaise ,
auf bunten Salat und Baguette ^{A,C,G,1}

Weiß-Grüner-Genuss 10,50 €

weißer & grüner Spargel aus dem Kräuterdampf
mit Zitronenjoghurtsoße & pikantem Tomatenfruchtfleisch
dazu werden Rosmarin-Drillings-Kartoffeln serviert ^{odz, A,C,G}

1/2 Pfund Spargel* 8,50 €

wahlweise mit brauner Butter oder sauce hollandaise
& Petersilienkartoffeln ^{odz,1,2,,A,C,G}

*wahlweise mit

Schwarzwälder Schinken ^{1,2} 11,50 €

Lachsschnitzelchen 13,50 €

vom Landschwein ^{A,C,G,N}

paniert mit unserer hauseigenen Körnerpanade
*Liebe Gäste, sollten Sie eine herkömmliche Panade
bevorzugen, sagen Sie es bitte bei Ihrer Bestellung.*

saftig gebratener Hähnchenbrust 13,50 €

lecker gebratenem Rührei ^A 10,50 €

Spargelpfanne 11,50 €

mit gebratenen Gnocchi, Spargelstückchen, Zuckerschoten,
Paprika & Zwiebel ^{A, G}

*Liebe Gäste,
wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unser Spargel knackig, bissfest ist.*

Werte Gäste, hiermit teilen wir Ihnen die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe mit:

odz ohne Zusatzstoffe, **1** Konservierungsstoffe, **2** Antioxidationsmittel, **3** Farbstoffe Betakarotin, **4** koffeinhaltig, **5** Süßstoff, **6** Farbstoff, **7** chininhaltig.

Allergene: **A** Eier, **B** Soja, **C** Milch, **D** Erdnüsse, **E** Weichtiere, **F** Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), **G** Getreide, **H** Senf, **I** Sesam, **J** Schwefeldioxid und Sulphit, **K** Nüsse, **L** Sellerie, **M** Fische, **N** Lupinen

Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Salate

Kleiner Vorspeisen-Salat **3,90 €**

mit Tomaten, Gurken, verschiedenen Rohkost- & Blattsalaten
angerichtet mit unserem Hausdressing ^{3,C}

Mozzarella Capre'se **6,50 €**

sonnengereifte Tomaten mit würzigem Mozzarella fein mariniert,
Balsamico & Olivenöl ^{odz,1,2,C}

Fruchtiger Salat mit Hähnchenbruststreifen **11,50 €**

verschiedene Blatt- & Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika,
verfeinert mit Joghurtdressing, garniert mit frischen Früchten ^{3,C}

Grillsalat **10,50 €**

gegrillte & in Öl eingelegte Aubergine, Zucchini & Paprika
an verschiedenen Blattsalaten, getrocknete Tomaten, Oliven
rote Zwiebeln und Hirtenkäse

Zu jedem Salat wird frisches Baguette vom Bäcker ^G serviert.

Werte Gäste, hiermit teilen wir Ihnen die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe mit:

odz ohne Zusatzstoffe, **1** Konservierungsstoffe, **2** Antioxidationsmittel, **3** Farbstoffe Betakarotin, **4** koffeinhaltig, **5** Süßstoff, **6** Farbstoff, **7** chininhaltig.

Allergene: **A** Eier, **B** Soja, **C** Milch, **D** Erdnüsse, **E** Weichtiere, **F** Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), **G** Getreide, **H** Senf, **I** Sesam, **J** Schwefeldioxid und Sulphit, **K** Nüsse, **L** Sellerie, **M** Fische, **N** Lupinen

Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Suppen & Kleinigkeiten

Fruchtige Tomatensuppe 4,20 €
mit Tomatenstückchen, Croutons & Basilikum
gekrönt vom einem Milchschaumhäubchen ^{C,G}

Hausgemachte Soljanka
mit zartem Kassler- & Schweinefleisch
in fruchtiger Tomaten-Paprika-Soße
mit milden Gewürzgurken & feinen Zwiebeln
dazu reichen wir Graubrot ^{1,C,G}

- Vorspeisenportion 4,90 €

- Hauptspeisenportion 6,90 €

Königliches Würzfleisch 6,50 €
gewürfeltes zartes Schweinefleisch mit feinen Kräutern
in einer leichten Soße, mit Gouda überbacken,
serviert in einer Königinnenpastete aus Blätterteig,
dazu eine kleine Salatgarnitur ^{1,C,L,G}

Lachs mal anders 8,50 €
gebeizter norwegischer Räucherlachs an Gitterkartoffeln
mit Honig-Dill-Senf-Dip & Salatgarnitur ^{1,2,3,H,M}

Werte Gäste, hiermit teilen wir Ihnen die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe mit:

odz ohne Zusatzstoffe, **1** Konservierungsstoffe, **2** Antioxidationsmittel, **3** Farbstoffe Betakarotin, **4** koffeinhaltig, **5** Süßstoff, **6** Farbstoff, **7** chininhaltig.

Allergene: **A** Eier, **B** Soja, **C** Milch, **D** Erdnüsse, **E** Weichtiere, **F** Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), **G** Getreide, **H** Senf, **I** Sesam, **J** Schwefeldioxid und Sulphit, **K** Nüsse, **L** Sellerie, **M** Fische, **N** Lupinen

Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Hauptgerichte

	Athenslebener Sülze	9,50 €
	hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Gurkenfächer , Remoulade & kleiner Salatgarnitur ^{1,2,L,C}	
S*	Ascherslebener Majorangeschnetzeltes	12,90 €
	zarte Streifen vom Landschwein, mit Schinken & Zwiebeln in einer Majoran-Sahne-Sauce, dazu Bratkartoffeln ^{1,2,C}	
S*	Hähnchen-Geschnetzeltes	12,90 €
	mit Grillgemüse aus Paprika, Zuckerschoten, Aubergine & Zucchini in fruchtiger Tomatensoße, angerichtet mit Gnocchi ^{1,2,C}	
	Hähnchenbrust „Italienische Art“	13,50 €
	mit Tomaten & Mozzarella überbacken, Balsamicocreme, dazu Steakhouse-Pommes frites mit würzigem Knoblauchdip ^{A,C}	
S*	Schnitzel „Hamburger Art“	13,50 €
	paniertes Schweinelachsschnitzel* mit gebratenen Zwiebeln & Spiegelei, dazu servieren wir Bratkartoffeln & eine kleiner Salatgarnitur ^{A,C,G,N}	
S*	Waldmänner - Schnitzel	13,50 €
	paniertes Schweinelachsschnitzel* mit Champignon-Kräuterrahmsoße dazu servieren wir Steakhouse-Pommes & eine kleine Salatgarnitur ^{A,B,C,G,N}	
	<i>*Liebe Gäste, unsere frischen Schnitzel werden mit einer hauseigenen Panade angerichtet, die wir mit z.B. Sonnenblumen- und Kürbiskernen verfeinern. Es sieht nicht nur toll aus, es ist zudem sehr lecker und gesund! Sollten Sie diese nicht mögen und eine klassische Panade bevorzugen, sagen Sie es bitte bei Ihrer Bestellung unserem Servicepersonal.</i>	
S*	Börnecker Röstbrätl'	13,50 €
	Saftige Schweinesteaks garniert mit gebratenen Zwiebelringen an einer herzhaften Bratensoße mit leckeren Bratkartoffeln & kleiner Salatgarnitur ^{odz}	
	Steak „au four“	14,50 €
	saftiges Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch & mit Gouda überbacken, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes frites ^C	

Alle mit S gekennzeichneten Gerichte sind auch als Seniorenportionen erhältlich.*

Werte Gäste, hiermit teilen wir Ihnen die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe mit:

odz ohne Zusatzstoffe, **1** Konservierungsstoffe, **2** Antioxidationsmittel, **3** Farbstoffe Betakarotin, **4** koffeinhaltig, **5** Süßstoff, **6** Farbstoff, **7** chininhaltig.

Allergene: **A** Eier, **B** Soja, **C** Milch, **D** Erdnüsse, **E** Weichtiere, **F** Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), **G** Getreide, **H** Senf, **I** Sesam, **J** Schwefeldioxid und Sulphit, **K** Nüsse, **L** Sellerie, **M** Fische, **N** Lupinen

Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Fisch

- S*** **Frisches Matjesfilet „Hausfrauen Art“** **9,50 €**
hausgemachter Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln,
Gewürzgurken dazu Bratkartoffeln & kleiner Salatbeilage ^{1,2,C,M}
- Harzer-Bode-Forelle „Müllerin Art“** **12,90 €**
aus Altenbrack
zerlassener Zitronenbutter, Dillkartoffeln
& kleiner Salatgarnitur ^{C,G,M}
- Zanderfilet** **14,90 €**
auf der Haut gebraten auf tomatisiertem Grillgemüse,
Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter

Vegetarisch

- Gnocchi-Pfanne „Löderburger See“** **8,50 €**
eine Komposition aus gebratenem Gemüse
der Saison in Cherry-Tomatenrahm & Gnocchi ^{C,GT}
- Kartoffel-Gemüse Gratin** **9,50 €**
Feines Gemüse der Saison & Kirschtomaten
Mit einer Käsehaube vom Gouda überbacken

Alle mit S gekennzeichneten Gerichte sind auch als Seniorenportionen erhältlich.*

Werte Gäste, hiermit teilen wir Ihnen die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe mit:

odz ohne Zusatzstoffe, **1** Konservierungsstoffe, **2** Antioxidationsmittel, **3** Farbstoffe Betakarotin, **4** koffeinhaltig, **5** Süßstoff, **6** Farbstoff, **7** chininhaltig.

Allergene: **A** Eier, **B** Soja, **C** Milch, **D** Erdnüsse, **E** Weichtiere, **F** Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), **G** Getreide, **H** Senf, **I** Sesam, **J** Schwefeldioxid und Sulphit, **K** Nüsse, **L** Sellerie, **M** Fische, **N** Lupinen

Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.