

Herbstliches



Hausgemachte Kürbiscremesuppe

4,50 €

mit gerösteten Kürbiskernen & Croutons
Milchschaum & frischen Kräutern ^{1,3,5,A,C,D,G,K}

Kürbiscurry mit Hähnchen & Mandeln

12,50 €

gewürfelter Hokkaido-Kürbis mit Zucchini,
Paprika & Hähnchen in der Pfanne gebraten
mit Curry & Kräutern abgeschmeckt
& mit gerösteten Mandelsplittern & Rosinen garniert
dazu wird frisches Baguette gereicht ^{1,3,C,D,G,K}

Kräuterhackbraten nach Art des Hauses

12,50 €

Hackbraten mit Kräutern verfeinert an cremigem
Schwarzwurzelgemüse, Kartoffeln & brauner Soße ^{1, A,C,L}

Hähnchenbrust „Atlantic“

14,50 €

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Räucherlachs
& Käse überbacken auf Kohlrabi-Möhrengemüse,
Röstitalern ^{1,B,H,L}

Regionales



Athenslebener Sülze

10,50 €

hausgemachte Sülze mit frischen Bratkartoffeln,
Gurkenfächer, Remoulade & kleiner Salatgarnitur ^{1,2,L,C}

Ascherslebener Majorangeschnetzeltes

12,90 €

zarte Streifen vom Landschwein,
mit Schinken & Zwiebeln in einer mit
Majoran verfeinerten Soße,
dazu werden Bratkartoffeln serviert ^{1,2,C}

Börnecker Röstbrätl

13,50 €

Saftiges Schweine-Nackensteak garniert
mit gebratenen Zwiebelringen an einer
herzhaften Bratensoße mit leckeren Bratkartoffeln
& kleiner Salatgarnitur ^{odz}

Hausgemachte Soljanka

klein 5,50 €

groß 7,50 €

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

Hauptgerichte



Fruchtiger Salat mit Hähnchenbruststreifen 12,50 €

Gartenfrisches Gemüse, Tomaten, Gurken, Paprika, Rohkost, & erlesenen Blattsalaten mit Joghurt-Dressing, garniert mit frischen Früchten, Croutons & Kräutern ^{3,K}

Zum Salat wird frisches Baguette vom Bäcker ^G serviert.

Hähnchen-Geschnetzeltes 12,90 €

mit Grillgemüse aus Paprika, Zuckerschoten, Auberginenstückchen & Zucchinischnitten angerichtet auf Gnocchi ^{1,2,C}

Zarte Hähnchenbrust „Italienische Art“ 15,50 €

gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten & Mozzarella überbacken, mit Balsamico-Creme, mit Steakhouse-Pommes & würzigem Knoblauchdip serviert ^{A, C}

Schnitzel „Hamburger Art“ 14,50 €

Schweinelachsschnitzel mit Körnerpanade*, gebratenen Zwiebeln & Spiegelei, Bratkartoffeln & kleiner Salatgarnitur ^{A,C,G,N}

Waldmänner - Schnitzel... 14,50 €

paniertes Schweinelachsschnitzel* mit Champignon-Kräuterrahmsoße
Steak- House Pommes & einer kleinen Salatgarnitur ^{A,B,C,N}

**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.

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 coffeinhaltig, 5 Süßstoff, 6 Farbstoff, 7 chininhaltig, Allergene befinden sich in einem separaten Ordner und können von unserem Personal angefordert werden.
Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Vegetarisch



Gnocchi-Pfanne

10,50 €

eine Komposition aus gebratenem Gemüse
der Saison in Cherry-Tomatenrahm & Gnocchi ^{C,GT}

Dreierlei vom Kartoffelschiffchen

12,50 €

gefüllt mit:

Grillgemüse

Kürbisragout

Kohlrabi-Möhrengemüse

Fisch

Frisches Matjesfilet nach Hausfrauen Art

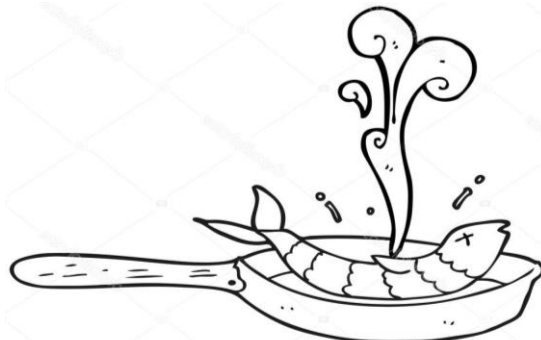
10,50 €

mit hauseigener Sahnesoße
Apfel, Zwiebel, Gurke & Bratkartoffeln,
mit einer kleinen Salatbeilage ^{1,2,C,M}

Harzer-Bode-Forelle „Müllerin Art“ aus Altenbrack

15,50 €

zerlassener Zitronenbutter,
Salzkartoffeln & kleiner Salatgarnitur ^{C,G,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** coffeinhaltig, **5** Süßstoff, **6** Farbstoff, **7** chininhaltig, Allergene
befinden sich in einem separaten Ordner und können von unserem Personal angefordert werden.
Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Getränke



Aperitif

Martini Bianco	5 cl	3,90 €
Domsiegel Sekt (Trocken oder Halbtrocken)	0,1 l	2,80 €
Campari ¹ (Orange oder Soda)	0,2 l	4,50 €
Kir (Crème de Cassis, Weißwein ⁵)	0,1 l	3,90 €
Schwarze Witwe (Crème de Cassis, Sekt ⁵)	0,1 l	3,90 €

Bier vom Fass & aus der Flasche

Colbitzer Pils	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,00 €
Alster / Diesel	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l Flasche	2,40 €
Paulaner Weizen hell/dunkel	0,5 l Flasche	4,00 €
Paulaner Weizen hell alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,00 €
Paulaner Thomasbräu alkoholfrei	0,33 l Flasche	2,40 €

Getränke



Alkoholfreies

Coca Cola ^{3,4}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
Coca Cola light ^{3,4}	0,2 l	2,50 €		

Alkoholfreies von Gaensefurther

Mineralwasser	0,25 l	2,40 €		
	0,75 l	4,90 €		
Stilles Wasser	0,25 l	2,40 €		
	0,75 l	4,90 €		
Bitter Lemon	0,25 l	2,60 €		
Royal Tonic ⁷	0,25 l	2,60 €		
Ginger Ale	0,25 l	2,60 €		
Orangenlimonade	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
Apfelschorle	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €

Fruchtsäfte

Orange, Apfel, Kirsche, Banane	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Ananas, KiBa				

Getränke



Frische Bohne & Kaffeespezialitäten Qualität von Jacobs

Tasse Kaffee Crema (4)	2,60 €
Große Tasse Kaffee Crema (4)	3,40 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,10 €
Große Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50 €
Espresso (4)	2,20 €
Espresso doppelt (4)	3,90 €
Espresso Macchiato (4,C)	2,50 €
Espresso Macchiato doppelt (4,C)	4,20 €
Heiße Schokolade(C)	3,00 €
Cappuccino (4,C)	3,20 €
Milchkaffee (4,C)	3,00 €
Latte Macchiato (4,C)	3,00 €
Heiße Milch (c)	2,00 €

Tee

Glas Tee	2,20 €
Earl Grey, Assam, Darjeeling, Rooibos Vanille, Fenchel, Früchte, Grüner, Pfefferminz	