

**Gurkenkaltschale** 5,80 €  
mit Räucherlachsstreifen und Croutons<sup>F,M</sup>

**Hausgemachte Soljanka** 6,50 €  
mit zartem Kassler- und Schweinefleisch  
in fruchtiger Tomaten-Paprika-Soße,  
milden Gewürzgurken, Zwiebeln und Baguette <sup>1,C,G</sup>

**Mozzarella Capre'se** 7,50 €  
sonnengereifte Tomaten mit würzigem  
Mozzarella fein mariniert,  
Zitronendressing und Baguette <sup>odz,1,2,C,G</sup>

**Königliches Würzfleisch** 7,50 €  
zartes Schweinefleisch in Bechamelsauce,  
mit Gouda überbacken, serviert in Blätterteigpastete,  
dazu eine kleine Salatgarnitur <sup>1,C,L,G</sup>

**Lachs mal anders** 11,50 €  
gebeizter norwegischer Räucherlachs an einer  
Variation von Kartoffeln,  
mit Honig-Dill-Senf-Dip & Salatgarnitur <sup>1,2,3,H,M</sup>



Zusatzstoffe: **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 Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten.

- Caesar- Salat mit Hähnchenbruststreifen** **13,90 €**  
mit Parmesan, Romana- Salat-Herzen, Ruccola,  
Feldsalat, Kirschtomaten, gekochte Eier,  
Gurke, Croutons, Caesardressing <sup>3,A,C</sup>
- Athenslebener Sülze** **11,50 €**  
hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Gurkenfächer,  
Remoulade und kleiner Salatgarnitur <sup>1,2,L,C</sup>
- Hähnchenbrust „Italienische Art“** **13,90 €**  
mit Tomaten, Mozzarella überbacken,  
Balsamicocreme, Steakhouse-Pommes frites  
und würzigem Knoblauchdip <sup>A,C</sup>
- S\* Ascherslebener Majorangeschnetzeltes** **13,90 €**  
zarte Streifen vom Landschwein, mit Schinken,  
Zwiebeln in einer Majoran-Sahne-Sauce  
und Bratkartoffeln <sup>1,2,C</sup>
- S\* Börnecker Röstbrätl'** **14,50 €**  
Schweinesteaks mit gebratenen Zwiebelringen,  
Bratensoße, Bratkartoffeln und kleiner Salatgarnitur <sup>1,2,6</sup>
- S\* Schnitzel „Hamburger Art“** **14,90 €**  
paniertes Schweinelachsschnitzel\*  
mit gebratenen Zwiebeln & Spiegelei, Bratkartoffeln  
und kleiner Salatgarnitur <sup>A,C,G,N</sup>
- S\* Waldmänner - Schnitzel** **14,90 €**  
paniertes Schweinelachsschnitzel\*  
mit Champignon-Kräuterrahmsoße, Steakhouse-Pommes  
und kleiner Salatgarnitur <sup>A,B,C,G,N</sup>
- \*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.*

Zusatzstoffe: **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 Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten.

**Frisches Matjesfilet „Hausfrauen Art“** 11,50 €  
hausgemachter Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln,  
Gewürzgurken dazu Bratkartoffeln  
und kleiner Salatbeilage <sup>1,2,C,M</sup>

**Harzer-Bode-Forelle „Müllerin Art“** 14,90 €  
**aus Altenbrack**  
zerlassener Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln  
und kleiner Salatgarnitur <sup>C,G,M</sup>

**Zanderfilet** 16,50 €  
auf der Haut gebratenes Zanderfilet, mit Grillgemüse,  
Zitronenspalten und Petersilienkartoffeln <sup>2,3,L,M</sup>

**Schupfnudel-Pfanne** 11,50 €  
in Öl angebratene Schupfnudeln mit Champignons,  
Lauch, Kirschtomaten und Kräutern <sup>1,5,A</sup>



Zusatzstoffe: **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 Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten.

# lumige ommerzeit

**Feine Blumenkohlcremesuppe** 5,20 €  
mit Blumenkohlröschen, Croutons  
und Basilikum A,B,C,G,H,L,J

**Börde-Blumenkohlgratin** 12,90 €  
mit einer hausgemachten Sauce Bernaise,  
Hähnchenbrust-Streifen, Blumenkohl,  
Kartoffeln mit Käse überbacken A,B,C,H,L,J

**Gebackener Blumenkohl** 11,50 €  
mit Mandel-Semmelbrösel-Kruste  
dazu servieren wir Ihnen  
leckere Rahmkartoffeln A,C,G,H,L

wahlweise  
**mit gebratener Hähnchenbrust** 14,50 €

**Schweinelachsschnitzel\*** 15,90 €  
**„DUBARRY“**  
an frischem Blumenkohl, Sauce Hollandaise  
mit Kochschinken & Gouda überbacken,  
Butterkartoffeln und kleiner Salatgarnitur A,B,C,D,G,H,I,J,K,L

*\*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.  
Unser Gemüse wird bissfest serviert.*