

Salate

Kleiner Vorspeisen-Salat

3,90 €

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

Mozzarella Capre'se

7,50 €

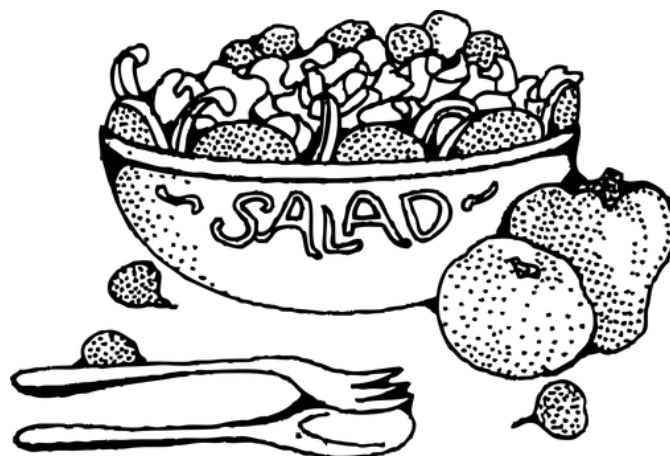
sonnengereifte Tomaten mit würzigem Mozzarella fein mariniert,
Balsamico & Olivenöl ^{odz,1,2,C}

Caesar- Salat

13,90 €

mit Parmesan, Romana- Salat-Herzen, Ruccola, Feldsalat,
Kirschtomaten, 2 gekochte Eier, Gurke, Croutons, Caesardressing ^{3,A,C}

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



Schnüch (Gemüsesuppe mit Räucherlachs)

5,80 €

mit Gemüsebrühe, Kartoffeln, Kohlrabi, Möhren und Erbsen,
frischen Kräutern, Sahne und Räucherlachs ^{5,C,L,M}

Hausgemachte Soljanka

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

- Vorspeisenportion

6,50 €

- Hauptspeisenportion

9,50 €

Königliches Würzfleisch

7,50 €

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

11,50 €

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** **11,50 €**
S* hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Gurkenfächer ,
Remoulade & kleiner Salatgarnitur ^{1,2,L,C}
- Ascherslebener Majorangeschnetzeltes** **13,90 €**
S* zarte Streifen vom Landschwein, mit Schinken & Zwiebeln
in einer Majoran-Sahne-Sauce, dazu Bratkartoffeln ^{1,2,C}
- Hähnchenbrust „Italienische Art“** **13,90 €**
mit Tomaten & Mozzarella überbacken, Balsamicocreame,
dazu Steakhouse-Pommes frites mit würzigem Knoblauchdip ^{A,C}
- Schnitzel „Hamburger Art“** **14,90 €**
S* paniertes Schweinelachsschnitzel*
mit gebratenen Zwiebeln & Spiegelei, dazu servieren wir
Bratkartoffeln & eine kleiner Salatgarnitur ^{A,C,G,N}
- Waldmänner - Schnitzel** **14,90 €**
S* paniertes Schweinelachsschnitzel*
mit Champignon-Kräuterrahmsoße dazu servieren wir
Steakhouse-Pommes & eine kleine Salatgarnitur ^{A,C,G,N}
- Schnitzel „Löderburg“** **14,90 €**
S* paniertes Schweinelachsschnitzel, mit hausgemachtem Würzfleisch
& mit Gouda überbacken, dazu Bratkartoffeln ^{1,5,A,C,G,}
**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.*
- Börnecker Röstbrätl'** **14,90 €**
S* Saftige Schweinesteaks garniert mit gebratenen Zwiebelringen
an einer herzhaften Bratensoße mit leckeren Bratkartoffeln
& kleiner Salatgarnitur ^{odz}
- Steak „au four“** **15,50 €**
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** coffeinhaltig, **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“** **11,50 €**
hausgemachter Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln,
Gewürzgurken dazu Bratkartoffeln & kleiner Salatbeilage ^{1,2,C,M}

Harzer-Bode-Forelle „Müllerin Art“ **14,90 €**
aus Altenbrack
zerlassener Zitronenbutter, Dillkartoffeln
& kleiner Salatgarnitur ^{C,G,M}

Zanderfilet **16,50 €**
auf der Haut gebraten auf tomatisiertem Grillgemüse,
Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter



Vegetarisch

Schupfnudel-Pfanne **11,50 €**
gebratene Schupfnudeln mit Champignons,
Lauch, Kirschtomaten, Sahnesoße ^{1,5,A,C}

Kartoffel-Gemüse Gratin **12,50 €**
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.

Frische Bohne & Kaffeespezialitäten

Qualität von Jacobs

Tasse Kaffee Crema ₍₄₎	2,80 €
Große Tasse Kaffee Crema ₍₄₎	3,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,30 €
Große Tasse Kaffee koffeinfrei	2,70 €
Espresso ₍₄₎	2,40 €
Espresso doppelt ₍₄₎	4,10 €
Espresso Macchiato _(4,C)	2,70 €
Espresso Macchiato doppelt _(4,C)	4,40 €
Milchkaffee _(4,C)	3,60 €
Cappuccino _(4,C)	3,20 €
Latte Macchiato _(4,C)	3,60 €
Latte Macchiato _(4,C) mit Schoko Topping	4,10 €
Latte Macchiato _(4,C) mit Karamell Topping	4,10 €
Heiße Schokolade [©]	3,00 €
Schokopresso _(C,4)	4,20 €
Heiße Milch _(c)	2,00 €

Tee

Qualität von Teekanne

Glas Tee	2,50 €
Assam, Darjeeling, Rooibos Vanille, Früchte, Grüner, Pfefferminz, Kräuter, Kamille	

Alkoholfreies

	Coca Cola ^{3,4}	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
	Coca Cola light ^{3,4}	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,40 €
	Mineralwasser	0,25 l	2,60 €	0,75 l	5,80 €
Gänsefurth	Stilles Wasser	0,25 l	2,60 €	0,75 l	5,80 €
	Bitter Lemon	0,25 l	2,80 €		
Bad Liebenwerder	Tonic Water ⁷	0,25 l	2,80 €		
	Ginger Ale	0,25 l	2,80 €		
	Orangenlimonade	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
Gänsefurth	Zitronenlimonade	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
	Apfelschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €

Hausgemachte Schorlen

Holunder- Schorle	3,90 €
Rhababer- Schorle	3,90 €
Himbeer- Schorle	3,90 €

Fruchtsäfte Früla

Orange, Apfel, Kirsche, Banane	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €
Ananas, KiBa				

Bier vom Fass & aus der Flasche

Colbitzer Pils	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	4,00 €
Alster / Diesel	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	4,00 €
Alster/ Diesel alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l Flasche	2,60 €
Paulaner Weizen hell/dunkel ^{GW}	0,5 l Flasche	4,00 €
Paulaner Weizen hell alkoholfrei 0,00% ^{GW}	0,5 l Flasche	4,00 €
Paulaner Weizen Zitrone alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,00 €
Paulaner Thomasbräu alkoholfrei	0,33 l Flasche	2,60 €
Paulaner Naturradler alkoholfrei	0,33 l Flasche	2,60 €

Weißweine

Cape Bridge – Blanc de Blanc

Cuvée aus Chardonnay & Colombard
Südafrika Western Cap

Trocken 0,2 l 4,50 € 1,0 l 20,50 €

Ihringer Kaiserstühler Müller-Thurgau

Baden Kaiserstuhl

Halbtrocken 0,2 l 4,50 € 1,0 l 20,50 €

Krughof Bacchus

Gutabfüllung Weingut Krughof

Lieblich 0,2 l 4,50 € 1,0 l 20,50 €

Naumburger Steinmeister „Herzer“

Müller Thurgau

Trocken 0,2 l 5,80 € 0,75 l 23,00 €

Roséwein

UBY N°6

Cabernet Sauvignon / Franc
Frankreich Cotes de Gascogne

Trocken 0,2 l 5,20 € 0,75 l 21,00 €

Rotweine

Ruppertsberger Dornfelder

Pfalz

Trocken 0,2 l 4,80 € 1,0 l 22,50 €

Merlot „Vini Julio“

Italien Veneto

Halbtrocken 0,2 l 4,80 € 1,0 l 22,50 €

Sangreno Tinto DO

Spanien Valencia

Lieblich 0,2 l 4,80 € 1,0 l 22,50 €

Spätburgunder

Weingut Karl Karle,

Trocken 0,2 l 5,60 € 0,75 l 21,50 €

Weinschorle weiß/ rot 0,2 l 4,10 €

Aperitif

Martini Bianco	5 cl	4,20 €
Domsiegel Sekt (Trocken oder Halbtrocken)	0,1 l	3,10 €
Campari ¹ (Orange oder Soda)	0,2 l	5,10 €

Mein Beitrag zum Umweltschutz:

“Ich trenne Alkohol vom Glas!”

French 78	5,80 €
Holunderblüten-Sirup, Sekt, Gin & Limetten	
Lillet Berry	5,80 €
Lillet, Schweppes russian Wildberry mit Beerenmix	
Aperol Spritz	5,80 €
Aperol, Sekt, Wasser, frische Orange	
Rosato Tonic	5,80 €
Ramazotti Rosato, Tonic Water, Limetten	

Alkoholfreie Cocktails

Apple Cooler	5,20 €
Apfelsaft, Ginger Ale, Grenadine, Zitronensaft	
Virgin Colada	5,20 €
Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Shirley Temple	5,20 €
Zitronenlimonade, Grenadine, Ginger Ale	