

*„Nimm Dir Zeit zum Essen!
Es ist die Musik der Gaumenfreuden“
Ines Haase*

„... so ein Theater – da haben wir den ... „

Salat

Kleiner Vorspeisen-Salat

mit Tomaten, Gurken, Rohkost & Blattsalat
angerichtet mit unserem Hausdressing ^{3,C}

3,90 €

Tomate-Mozzarella Caprese

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

6,50 €

Fruchtiger Salat mit Hähnchenbruststreifen

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

11,50 €

Grillsalat

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

10,50 €

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** 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
Viele Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

„... schön was eingebrockt...“

Suppen & Kleinigkeiten

Fruchtige Tomatensuppe

mit Tomatenstückchen, Croutons & Basilikum
gekrönt vom Milchschaumhäubchen ^{C,G}

4,20 €

Würzige Pferdegulaschsuppe

serviert mit Graubrot ^{C,G}

4,80 €

„... ein Appetitmacher vorneweg?...“

Königliches Würzfleisch

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}

6,50 €

Lachs mal anders

gebeizter norwegischer Räucherlachs mit Gitterkartoffeln
an Salatgarnitur mit Honig-Dill-Senf-Dip ^{1,2,3,H,M}

8,50 €

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
Viele Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Hauptgerichte

„... so eine Schweinerei ... !!!

Die Staßfurter Sülze

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

9,50 €

Ascherslebener Majorangeschnetzeltes

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

12,90 €

Das Schnitzel nach Hamburger Art

S* paniertes Schweinelachsschnitzel* mit gebratenen Zwiebeln & Spiegelei,
dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln & eine kleiner Salatgarnitur ^{A,C,G,N}

13,50 €

Waldmänner - Schnitzel...

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

13,50 €

**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

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

13,50 €

Steak „au four“

saftiges Schweine- Nackensteak mit hausgemachtem Würzfleisch & mit Gouda
überbacken, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes ^C

14,50 €

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
Viele Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Hauptgerichte

„Küsse vergehen, Kochkunst bleibt bestehen“

George Meredith

S* **Hähnchen-Geschnetzeltes**
mit Grillgemüse aus Paprika, Zuckerschoten, Auberginenstückchen &
Zucchinischeiben angerichtet auf Gnoccis ^{1,2,C}

12,90 €

Zart Hähnchenbrust „Italienische Art“
gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten & Mozzarella überbacken,
mit Balsamico-Creme, dazu werden Steakhouse-Pommes mit würzigem
Knoblauchdip serviert ^{A, C}

13,50 €

Deftiges Rossgulasch
Speckrosenkohl & Salatbeilage
dazu werden Salzkartoffeln serviert ^{H,L}

13,80 €

2 „Pattköpfe“
Pferdebouletten in einer schmackhaften Bratensoße mit Bratkartoffeln
& kleiner Salatbeilage ^{A,H,L}

9,50 €

Alle mit S gekennzeichneten Gerichte sind auch als Seniorenportion 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
Viele Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Aus der Unterwasserwelt

*„Im Wasser, ja, da schwimmt ein Fisch
und mittags ist er auf dem Tisch
Der Gast genießt den frischen Fisch,
der bei ihm liegt nun auf dem Tisch.
Dazu gibt's noch ein Gläschen Wein
da fühlt er sich fast wie daheim.“*

© Gerhard Ledwina

S* **Frisches Matjesfilet nach Hausfrauen Art**
mit hauseigener Sahnesoßemil Apfel, Zwiebel, Gurke & Bratkartoffeln,
mit einer kleinen Salatbeilage ^{1,2,C,M}

9,50 €

**Harzer-Bode-Forelle „Müllerin Art“ mit Mittelgräte
aus Altenbrack**

mit Zitronenbutter, Dillkartoffeln & kleiner Salatgarnitur ^{C,G,M}

12,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf tomatisierten Grillgemüse mit Petersilienkartoffeln & Zitronenbutter serviert
^{C,G,M}

14,90 €

... & sonst noch was?

„Für einen Vegetarier ist Fleisch eine verbotene Frucht.“ Heinz Erhard

Gnocchi- Pfanne

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

8,50 €

Kartoffel-Gemüse-Gratin

mit Gemüse & Kirschtomaten der Saison & mit Gouda überbacken

9,50 €

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
Viele Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.