

*Herzlich willkommen im*

# *Theater Cafe*

*„Und wenn Du den Eindruck hast, dass  
das Leben Theater ist,  
dann such dir eine Rolle aus, die dir so  
richtig Spaß macht!“*

*William Shakespeare*

# Herbstliches



**Hausgemachte Kürbiscremesuppe**  
mit gerösteten Kürbiskernen & Croutons  
Milchschaum & frischen Kräutern <sup>1,3,5,A,C,D,G,K</sup>  
**4,50 €**

**Kürbiscurry mit Hähnchen & Mandeln**  
gewürfelter Hokkaido-Kürbis mit Zucchini, Paprika &  
Hähnchen in der Pfanne gebraten mit Curry & Kräutern abgeschmeckt  
& mit gerösteten Mandelsplittern & Rosinen garniert<sup>1,3,C,D,G,K</sup>  
dazu wird frisches Baguette gereicht  
**12,50 €**

**Kräuterhackbraten nach Art des Hauses**  
Hackbraten mit Kräutern verfeinert an cremigem  
Schwarzwurzelgemüse, Kartoffeln & brauner Soße <sup>1, A,C,L</sup>  
**12,50 €**

**Hähnchenbrust „Atlantic“**  
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Räucherlachs und Käse überbacken  
auf Kohlrabi-Möhrengemüse Röstitalern <sup>1,B,H,L</sup>  
**14,50 €**

*„Nun lass den Sommer gehen, lass Sturm und Winde wehen.  
Bleibt diese Rose mein, wie könnt ich traurig sein.“*

*Joseph von Eichendorff*

# *Regionales*

## **Staßfurter Sülze**

hausgemachte Sülze mit frischen Bratkartoffeln, Gurkenfächer,  
Remoulade & kleiner Salatgarnitur <sup>1,2,L,C</sup>

**10,50 €**

## **Ascherslebener Majorangeschnetzeltes**

zarte Streifen vom Landschwein, mit Schinken & Zwiebeln in einer mit  
Majoran verfeinerten Soße, dazu werden Bratkartoffeln serviert <sup>1,2,C</sup>

**12,90 €**

## **Börnecker Röstbrätl**

Saftiges Schweine-Nackensteak garniert mit gebratenen Zwiebelringen  
an einer herzhaften Bratensoße mit leckeren Bratkartoffeln  
& kleiner Salatgarnitur <sup>odz</sup>

**13,50 €**

## **Hausgemachte Soljanka**

mit zartem Kassler- & Schweinefleisch in fruchtiger  
Tomaten-Paprika-Soße mit milden Gewürzgurken & feinen Zwiebeln  
dazu reichen wir Graubrot <sup>1,C,G</sup>

**klein 5,50 €**

**groß 7,50 €**

# *vom Pferd*

## **Würzige Pferdegulaschsuppe**

serviert mit Graubrot <sup>C,G</sup>

**4,80 €**

## **Deftiges Rossgulasch**

mit Kohlrabi-Möhrengemüse & Salatbeilage  
dazu werden Salzkartoffeln serviert <sup>H,L</sup>

**13,80 €**

## **„Pattköpfe“**

Zwei Pferdebouletten in einer schmackhaften Bratensoße mit Bratkartoffeln  
& kleiner Salatbeilage <sup>A,H,L</sup>

**10,50 €**

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 befinden  
sich in einem separaten Ordner und können von unserem Personal angefordert werden.  
Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

# Hauptgerichte

## Fruchtiger Salat mit Hähnchenbruststreifen

Gartenfrisches Gemüse, Tomaten, Gurken, Paprika, Rohkost,  
& erlesenen Blattsalaten mit Joghurt-Dressing,  
garniert mit frischen Früchten, Croutons & Kräutern <sup>3,K</sup>

**12,50 €**

*Zum Salat wird frisches Baguette vom Bäcker <sup>G</sup> serviert.*

## Hähnchen-Geschnetzeltes

mit Grillgemüse aus Paprika, Zuckerschoten, Auberginenstückchen &  
Zucchinischeiben angerichtet auf Gnocchi <sup>1,2,C</sup>

**12,90 €**

## Zarte Hähnchenbrust „Italienische Art“

gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten & Mozzarella überbacken,  
mit Balsamico-Creme, dazu werden Steakhouse-Pommes  
mit würzigem Knoblauchdip serviert <sup>A, C</sup>

**15,50 €**

## Schnitzel „Hamburger Art“

Schweinelachsschnitzel mit Körnerpanade\*, gebratenen Zwiebeln &  
Spiegelei, Bratkartoffeln & kleiner Salatgarnitur <sup>A,C,G,N</sup>

**14,50 €**

## Waldmänner - Schnitzel...

paniertes Schweinelachsschnitzel\* mit Champignon-Kräuterrahmsoße  
Steak- House Pommes frites & einer kleinen Salatgarnitur <sup>A,B,C,N</sup>

**14,50 €**

*\*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.*

# Vegetarisch

## Gnocchi-Pfanne

eine Komposition aus gebratenem Gemüse  
der Saison in Cherry-Tomatenrahm & Gnocchi <sup>C,GT</sup>

10,50 €

## Dreierlei vom Kartoffelschiffchen

gefüllt mit:

**Grillgemüse**

**Kürbisragout**

**Kohlrabi-Möhrengemüse**

12,50 €

# Fisch

## Frisches Matjesfilet nach Hausfrauen Art

mit hauseigener Sahnesoße

Apfel, Zwiebel, Gurke & Bratkartoffeln,

mit einer kleinen Salatbeilage <sup>1,2,C,M</sup>

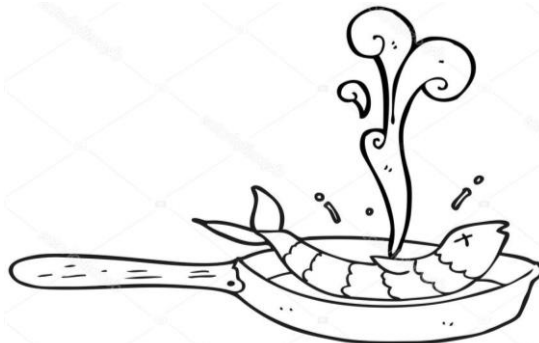
10,50 €

## Harzer-Bode-Forelle „Müllerin Art“ aus Altenbrack

zerlassener Zitronenbutter,

Salzkartoffeln & kleiner Salatgarnitur <sup>C,G,M</sup>

15,50 €



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 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 <sup>1</sup> (Orange oder Soda)	0,2 l	4,50 €
Kir (Crème de Cassis, Weißwein <sup>5</sup> )	0,1 l	3,90 €
Schwarze Witwe (Crème de Cassis, Sekt <sup>5</sup> )	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 <sup>3,4</sup>	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
Coca Cola light <sup>3,4</sup>	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 <sup>7</sup>	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 <sup>(4)</sup>	2,60 €
Große Tasse Kaffee Crema <sup>(4)</sup>	3,40 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,10 €
Große Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50 €
Espresso <sup>(4)</sup>	2,20 €
Espresso doppelt <sup>(4)</sup>	3,90 €
Espresso Macchiato <sup>(4,C)</sup>	2,50 €
Espresso Macchiato doppelt <sup>(4,C)</sup>	4,20 €
Heiße Schokolade <sup>(C)</sup>	3,00 €
Cappuccino <sup>(4,C)</sup>	3,20 €
Milchkaffee <sup>(4,C)</sup>	3,00 €
Latte Macchiato <sup>(4,C)</sup>	3,00 €
Heiße Milch <sup>(C)</sup>	2,00 €

## *Tee*

Glas Tee 2,20 €

Earl Grey, Assam, Darjeeling, Rooibos Vanille,  
Fenchel, Früchte, Grüner, Pfefferminz