

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

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

Salate

Kleiner Vorspeisen-Salat

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

4,20 €

Mozzarella Caprese

sonnengereifte Tomaten mit würzigem
Mozzarella fein mariniert,
Zitronendressing und Baguette ^{odz,1,2,C,G}

8,50 €

Caesar-Salat mit Hähnchenbruststreifen

mit Parmesan, Romana-Salat-Herzen, Rucola,
Feldsalat, Kirschtomaten, Gurke,
Croutons & Caesar Dressing, ^{3,A,c,H}

13,90 €

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 eingebracht...“

Suppe & Kleinigkeiten

Hausgemachte Soljanka

mit zartem Kassler- und Schweinefleisch
in fruchtiger Tomaten-Paprika-Sauce,
milden Gewürzgurken, Zwiebeln und Baguette ^{C,G}

6,90 €

„... ein Appetitmacher vorneweg?...“

Königliches Würzfleisch

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}

7,90 €

Lachs mal anders

gebeizter norwegischer Räucherlachs an
Süßkartoffel-Pommes
mit Honig-Dill-Senf-Dip & Salatgarnitur ^{3,A,C,H}

11,90 €

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.

Hauptgerichte

„... so eine Schweinerei ... !!!

- S*** **Die Staßfurter Sülze**
hausgemachte Sülze mit frischen Bratkartoffeln, Gurkenfächer,
Remoulade & kleiner Salatgarnitur ^{1,2,L,C}
11,50 €
- S*** **Ascherslebener Majorangeschnetzeltes**
zarte Streifen vom Landschwein, mit Schinken & Zwiebeln in einer mit
Majoran verfeinerten Soße, dazu werden Bratkartoffeln serviert ^{1,2,C}
13,90 €
- S*** **Schnitzel „Hamburger Art“**
paniertes Schweinelachsschnitzel* mit gebratenen Zwiebeln & Spiegelei,
dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln & eine kleiner Salatgarnitur ^{A,C,G,N}
15,90 €
- S*** **Waldmänner - Schnitzel...**
paniertes Schweinelachsschnitzel* mit Champignon-Kräuterrahmsauce
Steakhouse-Pommes frites & einer kleinen Salatgarnitur ^{A,B,C,N}
15,90 €
- *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.*
- S*** **Börnecker Röstbrätl**
Saftiges Schweine-Nackensteak garniert mit gebratenen Zwiebelringen
an einer herzhaften Bratensoße mit leckeren Bratkartoffeln
& kleiner Salatgarnitur ^{odz}
14,90 €
- Zarte Hähnchenbrust „Italienische Art“**
gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten & Mozzarella überbacken,
mit Balsamico Creme, dazu werden Steakhouse-Pommes mit würzigem
Knoblauchdip serviert ^{A,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
Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Pferdespezialitäten

Gutes vom Ross
fettarm,
reich an Kalzium und Eisen

Würzige Pferdegulaschsuppe

traditionell zubereitet
serviert mit Baguette ^{C,G}

5,80 €

Currywurst vom Pferd

aus 100% Pferdefleisch in feiner Currysoße
mit Süßkartoffeln-Pommes & Salatbeilage ^{1,H,}

11,50 €

Doppelgespann

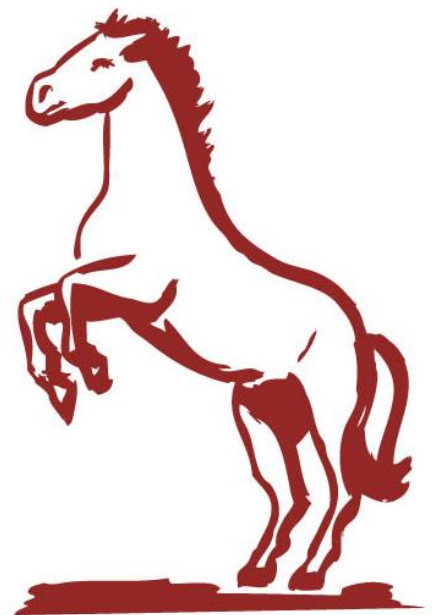
Pattkopf nach traditioneller Art
mit Zwiebeln zubereitet
und Bruzzlerbratwurst
vom Pferd
serviert mit frischem Rosenkohl
& Bratkartoffeln ^{1,G,H}

14,90 €

Pferderoulade

mit Speck-Zwiebelfüllung
hausgemachtem Rotkohl
und Salzkartoffeln ^{1,H,}

18,50 €



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

11,50 €

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

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

15,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Blattspinat, Petersilienkartoffeln & Zitronenbutter serviert ^{C,G,M}

17,90 €

... & sonst noch was?

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

Schupfnudel-Pfanne

in Öl angebratene Schupfnudeln, Champignons,
Lauch, Kirschtomaten & Kräutern ^{1,A}

11,90 €

Vegetarische Frühlingsrollen

Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse & Sprossen,
leicht gewürzt mit Pfeffer, Salz & Kreuzkümmel,
mit Sweet-Chili-Dip, auf saisonalen Blattsalaten
mit hausgemachten Vinaigrette angerichtet ^{A,B,G,H}

9,90 €

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.

Frische Bohne & Kaffeespezialitäten

Qualität von



Tasse Kaffee Crema ⁽⁹⁾	2,80 €
Große Tasse Kaffee Crema ⁽⁹⁾	3,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,30 €
Große Tasse Kaffee koffeinfrei	2,70 €
Espresso ⁽⁹⁾	2,40 €
Espresso doppelt ⁽⁹⁾	4,10 €
Espresso Macchiato ^(9,G)	2,70 €
Espresso Macchiato doppelt ^(9,G)	4,40 €
Milchkaffee ^(9,G)	3,20 €
Cappuccino ^(9,G)	3,40 €
Latte Macchiato ^(9,G)	3,60 €
Latte Macchiato ^(9,G) mit Schoko Topping ⁽¹¹⁾	4,10 €
Latte Macchiato ^(9,G) mit Karamell Topping ⁽¹¹⁾	4,10 €
Heiße Schokolade ^(G)	3,00 €
Schokopresso ^(9,G)	4,20 €
Heiße Milch ^(G)	2,00 €

Qualität von Teekanne



Glas Tee	2,20 €
Assam, Darjeeling, Rooibos Vanille, Früchte, Grüner, Pfefferminz, Kräuter, Kamille	

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,9}	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
Coca Cola light ^{1,9,11}	0,2 l	2,70 €		
Mineralwasser	0,25 l	2,60 €	0,75 l	5,80 €
Stilles Wasser	0,25 l	2,60 €	0,75 l	5,80 €
Bitter Lemon ^{3,10}	0,25 l	2,80 €		
Tonic Water ^{3,10}	0,25 l	2,80 €		
Ginger Ale ^{1,3,10}	0,25 l	2,80 €		
Orangenlimonade ^{1,3}	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
Zitronenlimonade	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
Apfelschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
Johannisbeerschorle	0,25 l	2,60 €		

Fruchtsäfte

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

Bier vom Fass & aus der Flasche

Colbitzer Pils ^A	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,00 €
Alster / Diesel ^A	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,00 €
Alster / Diesel ^A alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier ^A	0,33 l Flasche	2,80 €
Paulaner Weizen hell/dunkel ^A	0,5 l Flasche	4,00 €
Paulaner Weizen hell alkoholfrei ^A	0,5 l Flasche	4,00 €
Paulaner Thomasbräu alkoholfrei ^A	0,33 l Flasche	2,80 €

Aperitif

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



Digestif

Crème de Cassis	2cl	2,10 €	4cl	3,50 €
Dooleys ^G	2cl	2,10 €	4cl	3,40 €
Berliner Luft	2cl	2,10 €	4cl	3,40 €
Mirabelline (Scheibel Premium Obstbrand)	2cl	3,20 €	4cl	5,50 €
Altes Pflümle (Scheibel Premium Obstbrand)	2cl	3,00 €	4cl	5,10 €
Grappa Chardonnay	2cl	2,20 €	4cl	4,10 €
Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,10 €	4cl	3,30 €
Malteser Aquavit	2cl	2,20 €	4cl	4,10 €
Wodka Gorbatschow	2cl	1,80 €	4cl	3,30 €
Schierker Feuerstein	2cl	2,10 €	4cl	3,60 €
Ramazzotti	2cl	2,40 €	4cl	4,20 €
Underberg (Flasche)	2 cl	2,10 €		
Chantré ¹	2cl	2,60 €	4cl	4,80 €
Asbach Uralt ¹	2cl	2,20 €	4cl	4,10 €
Jim Beam ¹	2cl	2,20 €	4cl	4,10 €
Tullamore ¹			4cl	5,10 €
Glenfiddich ¹ 12 Jahre			4cl	6,90 €

Weißweine

Cape Bridge – Blanc de Blanc^L (TROCKEN)
Cuvée aus Chardonnay & Colombard
Südafrika Western Cap

Glas 0,2l 4,80 € Flasche 1,0 l 20,50 €

Ihringer Kaiserstühler Müller-Thurgau^L (HALBTROCKEN)
Baden Kaiserstuhl

Glas 0,2l 4,80 € Flasche 1,0 l 20,50 €

Krughof Bacchus^L (LIEBLICH)
Gutabfüllung Weingut Krughof

Glas 0,2l 4,80 € Flasche 1,0 l 20,50 €

Naumburger Steinmeister „Herzer“^L
Müller-Thurgau (TROCKEN)
Flasche 0,75 l 27,00 €

Roséwein

UBY N°6^L (TROCKEN)
Cabernet Sauvignon / Franc
Frankreich Cotes de Gascogne

Glas 0,2l 6,20 € Flasche 0,75 l 20,50 €

Rotweine

Ruppertsberger Dornfelder^L (TROCKEN)
Pfalz

Glas 0,2l 5,10 € Flasche 1,0 l 22,50 €

Merlot „Vini Julio“^L (HALBTROCKEN)
Italien Veneto

Glas 0,2l 5,10 € Flasche 1,0 l 22,50 €

Sangreno Tinto DO^L (LIEBLICH)
Spanien Valencia

Glas 0,2l 5,10 € Flasche 1,0 l 22,50 €

Spätburgunder^L (TROCKEN)
Weingut Karl Karle
Flasche 0,75 l 23,50 €

Weinschorle^L 0,2 l
4,30 €