



Suppen & Vorspeisen

Minestrone

Gemüsefond, Möhren, Stangensellerie,
Zucchini, Knoblauch, Tomaten^{1,5,L}

5,20 €

Hausgemachte Soljanka

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

7,50 €

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 €

Mozzarella Caprése

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

11,90 €

*Änderungen an unseren Gerichten werden
jeweils mit 2,00 € berechnet*

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



Die Staßfurter Sülze

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

12,90 €

Börnecker Röstbrätl

- S*** Schweine-Nackensteak mit gebratenen Zwiebelringen,
Bratensoße, Bratkartoffeln
& kleiner Salatgarnitur ^{odz}

16,90 €

Ascherslebener Majorangeschnetzeltes

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

14,90 €

Geflügelleber „Berliner Art“

- S*** gebratene Geflügelleber, mit Zwiebeln,
Apfelingeln und Kartoffelstampf ^{1,C,K,L}

14,50 €

*Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir für
nicht geschafftes Essen, was Sie mitnehmen möchten,
eine Pauschale von 1,00 € für das
Verpackungsmaterial berechnen.*

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

Schnitzel „Löderburg“

S* Schweineschnitzel, hausgemachtes Würzfleisch,
mit Gouda überbacken, Steakhouse Pommes Frites
Salatgarnitur ^{1,5,A,C,G,}

17,50 €

Schnitzel „Hamburger Art“

S* Schweineschnitzel, mit Zwiebeln
und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln ^{A,C,G,N}

15,90 €

Waldmänner - Schnitzel...

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

16,90 €

**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

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



Zarte Hähnchenbrust „Italienische Art“

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

15,90 €

S*

Frisches Matjesfilet nach Hausfrauen Art

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

13,90 €

Harzer-Bode-Forelle „Müllerin Art“ aus Altenbrack

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

18,50 €

Schupfnudel-Pfanne

Schupfnudeln, Grillgemüse, Balsamicocreme,
Kirschtomaten und Kräutern ^{1,A}

13,90 €

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.