

Für unsere Morgen- menschen

*Mo., Do.-Fr. von 9.00 – 11.00 Uhr
gern auf Voranmeldung*

*Strammer Max**

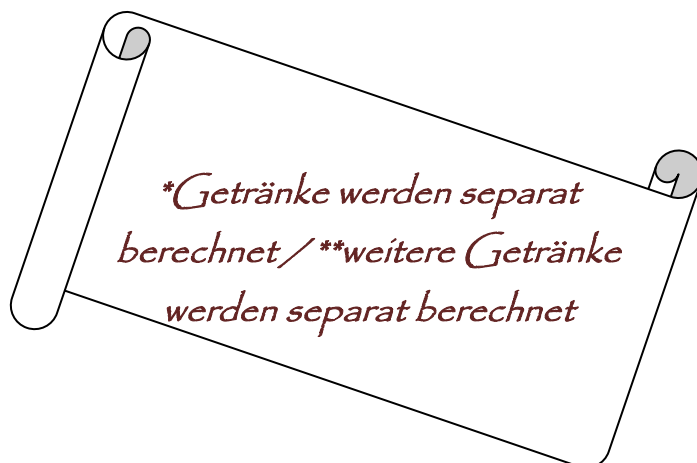
*Brotscheibe mit Schinkenwürfeln
und 2 Spiegeleiern
6,50 €*

*Rührei vegetarisch**

*aus 3 Eiern
mit Zwiebeln, Tomate, Kräutern, 1
Brötchen und Butter
6,50 €*

*Schinken-Rührei**

*aus 3 Eiern
mit Zwiebeln, Schinken, 1
Brötchen und Butter
7,90 €*



*Käse Frühstück**

*2 Brötchen, Butter, Schnittkäse,
Friskäse, Camembert,
1 Tasse Filterkaffee oder Tee
8,50 €*

*Theaterfrühstück***

*2 Brötchen, Butter, Schnittkäse,
Friskäse, Salami, Schinken,
Honig, Marmelade, 1 gekochtes Ei
1 Tasse Filterkaffee oder Tee
9,50 €*

Sektfrühstück

für den besonderen Anlass

*2 Brötchen, Butter, Schnittkäse
Friskäse, Salami, Schinken, Lachs
Honig, Marmelade, Rührei,
1 Glas Sekt, 1 Glas Orangensaft,
Kaffee oder Tee (lang)*

19,50 €

Heiß- Getränke Kaffeespezialitäten

Tasse Crema 2,80 €

Große Tasse
Crema 3,60 €

Tasse Kaffee 2,30 €
koff.-frei

Pott Kaffee 3,10 €
koff.-frei

Espresso 2,40 €
doppelt 4,10 €

Espresso
Macchiato 2,70 €
doppelt 4,40 €

Cappuccino 3,40 €

Milchkaffee 3,20 €

Latte Macchiato 3,60 €

Latte Macchiato 4,10 €
Schoko- oder Karamelltopping

Heiße Milch 2,00 €

Heiße Schokolade 3,00 €

Schokopresso 4,20 €

1 Glas Tee 2,20 €

Assam, Darjeeling, Grüner, Kamille,
Pfefferminze, Früchte, Rooibos-
Vanille, Kräuter

Theater
Cafe
Frühstück



Suppe & Vorspeisen

Vegetarische Kartoffel-Möhren-Fenchelsuppe

Gemüsefond mit Möhren, Kartoffeln, Fenchel
und Schnittlauch^{1,5}

5,50 €

Hausgemachte Soljanka

Kassler- und Schweinefleisch,
Tomaten-Paprika-Sauce, Gewürzgurken,
Zwiebeln und Baguette ^{C,G}

Vorspeisenportion

6,50 €

Hauptspeisenportion

9,90 €

Klassisches Würzfleisch

zartes Schweinefleisch mit feinen Kräutern
in einer leichten Soße, mit Gouda überbacken,
serviert in der Suppentasse mit Baguette ^{1,C,L,G}

8,90 €

Lachs mal anders

gebeizter norwegischer Räucherlachs
im Kartoffelschiffchen mit Honig-Dill-Senf-Soße,
auf Salatnest ^{1,3,C,H,M}

12,90 €

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

Hauptgerichte



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

13,90 €

- Beef-Burger**
Focaccia Brötchen, Rindfleisch Patti, Bacon, Salat,
Cheddar, roter Zwiebel, Tomate, Gewürzgurke,
Barbecue Sauce, Steak-House-Pommes ^{1,5,A,C,G,H,I,L}

16,90 €

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

14,90 €

- S*** **Geflügelleber „Berliner Art“**
gebratene Geflügelleber, mit Zwiebeln,
Apfelingen und Kartoffelstampf ^{1,C,K,L}

15,50 €

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



Hauptgerichte

Schnitzel „Hamburger Art“

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

16,90 €

Waldmänner - Schnitzel...

S* paniertes Schweinelachsschnitzel *
mit Champignon-Kräuterrahmsoße
Rosmarin-Drillings-Kartoffeln
& einer kleinen Salatgarnitur ^{A,B,C,N}

17,90 €

Schnitzel „au Four“

S* klassisch paniertes Schweinelachsschnitzel
mit hausgemachtem Würzfleisch & Gouda überbacken,
Steakhouse Pommes & Salatgarnitur ^{1,5,A,C,G,}

19,50 €

** 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

Hauptgerichte



gebratene Hähnchensteaks Hawaii
mit Ananas & Gouda überbacken und
mit Steakhouse-Pommes & würzigem Knoblauchdip ^{A, C}

16,50 €

S* 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“
fangfrisch geliefert aus Altenbrack
mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln & kleiner Salatgarnitur ^{C,G,M}

19,50 €

Vegetarische Pilz-Pfanne
Schupfnudeln, Champignons, Stockschwämmchen,
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, in der Pfanne gebraten
mit Balsamicocreme und Kräuter verfeinert ^{1,A}

14,50 €

Alle mit S gekennzeichneten Gerichte sind auch
als Seniorenportionen erhältlich*



FrISChe Bohne & Kaffe espezialitäten

Qualität von Jacobs

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 €

Tee

Qualität von Teekanne

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

Alkoholfreies



	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 €	0,4 l	4,40 €
Bad Liebenwerda	Mineralwasser medium	0,25 l	2,60 €	0,75 l	5,80 €
	Stilles Wasser	0,25 l	2,60 €	0,75 l	5,80 €
Bad Liebenwerda	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 €		
Bad Liebenwerda	Orangenlimonade ^{1,3}	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
	Zitronenlimonade	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
	Apfelschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
	Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €

Fruchtsäfte Früla

Orangesaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €
Kirschsaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €
Bananensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €
KiBa	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,80 €



Bier vom Fass & aus der Flasche

Colbitzer Pils ^A	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,30 €
Alster ^A	0,3 l	3,00 €
(Pils trifft Zitronenlimo)	0,5 l	4,30 €
Diesel ^{1,9,A}	0,3 l	3,00 €
(Pils trifft Coca-Cola)	0,5 l	4,30 €
Potsdamer ^{1,3,A}	0,3 l	3,00 €
(Pils trifft Orangenlimo)	0,5 l	4,30 €
Alster ^A / Diesel ^{1,9,A} / Potsdamer ^{1,3,A} alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Paulaner Münchner hell ^A (alkoholfrei)	0,33 l Flasche	3,00 €
Köstritzer Schwarzbier ^A	0,33 l Flasche	3,00 €
Paulaner Weißbier naturtrüb ^A	0,5 l Flasche	4,30 €
Paulaner Weißbier dunkel ^A	0,5 l Flasche	4,30 €
Paulaner Weißbier alkoholfrei 0,00% ^A	0,5 l Flasche	4,30 €
Paulaner Weißbier Zitrone alkoholfrei 0,00% ^A	0,5 l Flasche	4,30 €

Weißwein



Grauer Burgunder^L (TROCKEN)

Weinwelt Herrenberg Pfalz 0,2 l 5,20 € 1,0 l 22,50 €

Ihringer Kaiserstühler Müller-Thurgau^L (HALBTROCKEN)

Baden Kaiserstuhl 0,2 l 5,20 € 1,0 l 22,50 €

Krughof Bacchus^L (LIEBLICH)

Gutabfüllung Weingut Krughof 0,2 l 5,20 € 1,0 l 22,50 €

Naumburger Steinmeister „Herzer“^L

Müller Thurgau 0,75 l 27,00 €

Roséwein

UBY N°6^L (TROCKEN)

Cabernet Sauvignon / France
Frankreich Cotes de Gascogne 0,2 l 6,50 € 0,75 l 23,50 €

Rotwein

Ruppertsberger Dornfelder^L (TROCKEN)

Pfalz 0,2 l 5,50 € 1,0 l 24,50 €

Merlot „Vini Julio“^L (HALBTROCKEN)

Italien Veneto 0,2 l 5,50 € 1,0 l 24,50 €

Sangreno Tinto DO^L (LIEBLICH)

Spanien Valencia 0,2 l 5,20 € 1,0 l 24,50 €

Spätburgunder^L (TROCKEN)

Weingut Karl Karle 0,75 l 25,50 €

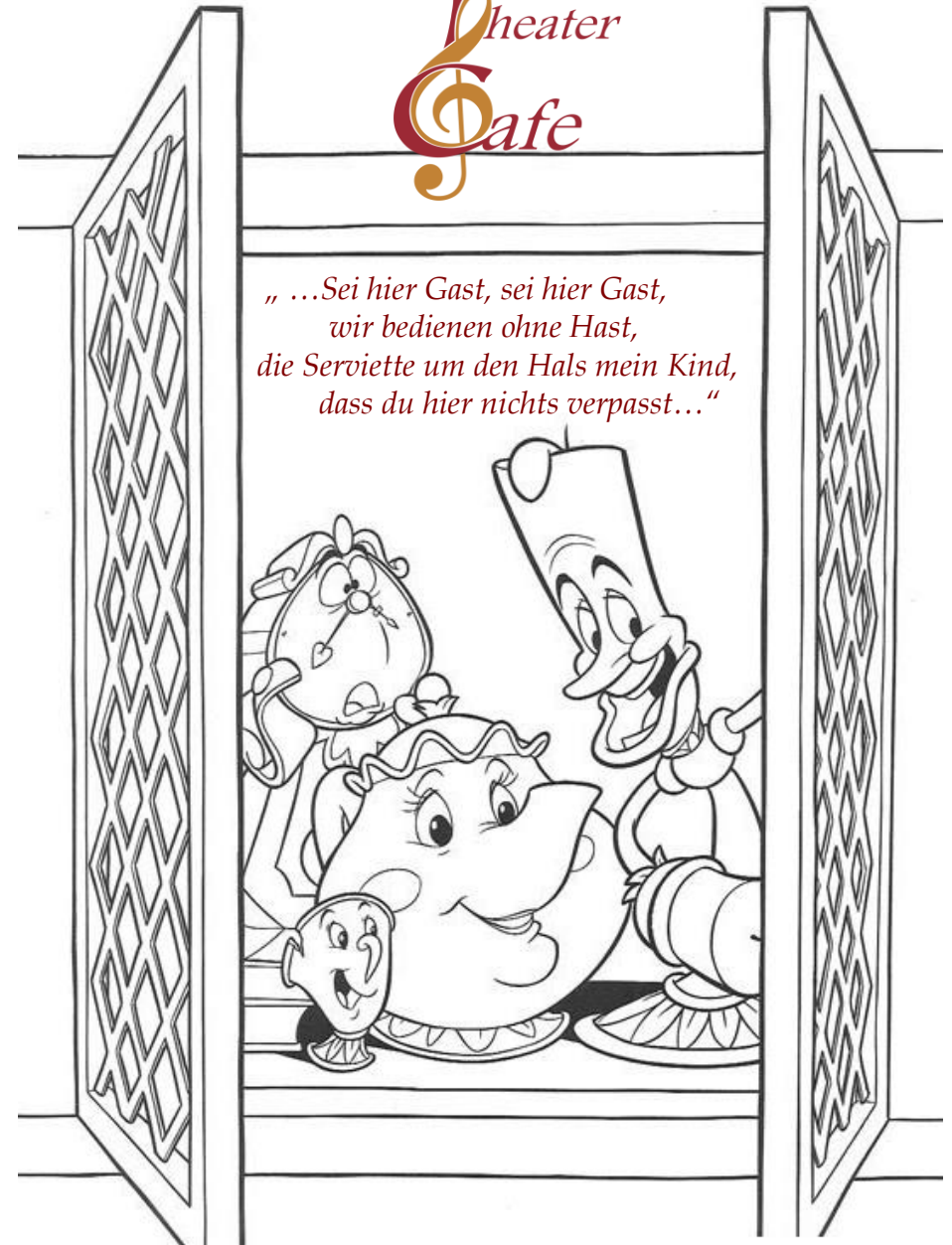
Weinschorle^L 0,2 l 4,50 €

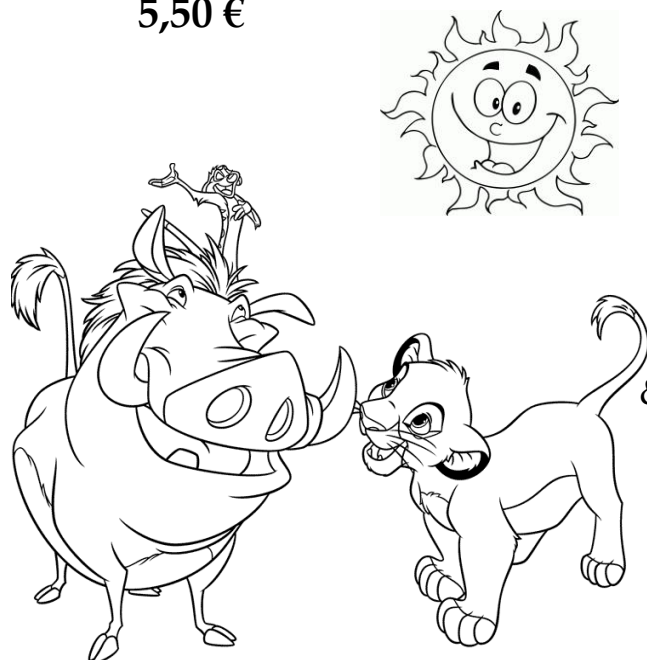
Crème de Cassis			4cl	3,50 €
Baileys			4cl	3,40 €
Berliner Luft	2cl	1,90 €	4cl	3,40 €
Scheibels Mirabelle	2cl	3,20 €	4cl	5,50 €
Scheibels „Altes Pflümle“	2cl	3,00 €	4cl	5,10 €
Grappa Chardonnay	2cl	2,20 €	4cl	4,10 €
Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,10 €	4cl	3,30 €
Malteser Aquavit	2cl	2,20 €	4cl	4,10 €
Wodka Gorbatschow	2cl	1,80 €	4cl	3,30 €
Schierker Feuerstein	2cl	2,10 €	4cl	3,60 €
Ramazotti	2cl	2,40 €	4cl	4,20 €
Jägermeister	2cl	1,90 €	4cl	3,50 €
Fläminger Jagd	2cl	1,90 €	4cl	3,50 €
Underberg (Flasche)	2 cl	2,10 €		
Chantré			4cl	4,80 €
Asbach Uralt			4cl	4,10 €
Tullamore Dew			4cl	4,50 €
Glenfiddich 12 Jahre			4cl	4,90 €



Kinderkarte

„ ...Sei hier Gast, sei hier Gast,
wir bedienen ohne Hast,
die Serviette um den Hals mein Kind,
dass du hier nichts verpasst...“

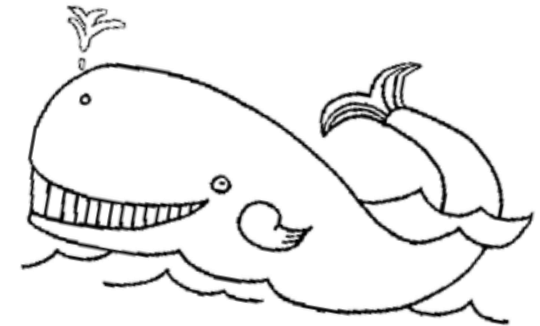




„Mobby Dick“

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus,
Zimt & Zucker^{1,5,A,C}

4,50 €



„Pippi Langstumpf“

kleines Schnitzel mit
Pommes, Ketchup
& Salatgarnitur ^{1,3,5,A,C,G,L}

6,50 €



„Schnorriteller“

bestellt Euch einen
Teller mit Besteck
und schnorrt
bei Euren Eltern
kostet nix



Kräftig & deftig für die kalte Jahreszeit

Essen ist ein Bedürfnis - Genießen eine Kunst

Francois de la Rochefoucauld (1613-1680)

Käse-Lauch-Suppe

mit Croutons, Chilifäden und Kräutern ^{3,C,L}

5,90 €

Leckere Grünkohlplatte „Landfrauenart“

mit Kasseler Nacken vom Landschwein & Knackwurst,
Senf, dazu frische Bratkartoffeln ^{C,H}

16,50 €

Wildgulasch

mit Rosenkohl, Kroketten und
einer Preiselbeer-Birne ^{1,3,5, A,B,C,G,L}

18,50 €

Gefüllte Rinderroulade „Wie bei Mutttern!“

gefüllt mit Speck, Zwiebel & Gurke, Bratensoße,
Apfelrotkraut & Salzkartoffeln ^{1,5,C,H}

14,50 €

Curry-Grünkohl-Pfanne

mit Rosmarinkartoffeln
und gerösteten Mandelblättchen

13,50 €

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** 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.