Herzlich Willkommen

SEIT ALTERS HER IST DAS GASTHAUS
EIN TREFFPUNKT DER GESELLIGKEIT
IN DER STADT UND AUF DEM LANDE.

WIR SETZEN UNS DAFÜR EIN, DASS
SIE SICH HEUTE UND IN ZUKUNFT
IM GASTHAUS WOHLFÜHLEN WERDEN!

VIEL VERGNÜGEN IM UNSEREM HAUS
WÜNSCHT
FAMILIE BAS

VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER VORSPEISEN SALAT
in Sauce Vinaigrette
oder Joghurtdressing

6,80

GEBRATENE FRISCHE AUSTERNPILZE
in Oliven-Knoblauch-Öl und Parmesanspalten
(auf Wunsch auch ohne Knoblauch)

15,80

GEBRATENE GARNELEN
in Olivenöl und in Vinaigrette marinierte Scampis,
mit Parmesan, Balsamico und Salatbouquet

17,20

GEBRATENE SCALLOPS
in Olivenöl und Vinaigrette marinierte Scallops
mit Parmesan, Balsamico und Salatbouqet

18,20

CARPACCIO
marinierte hauchdünne, rohe Rinderfiletscheiben,
dazu geraspelter Parmesankäse, kleines Salatbouquet
und Balsamicoessig

16,80

ALLERGENE
Informationen über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage beim Personal.

HAUSGEMACHTE SUPPEN

KLARE RINDFLEISCHBRÜHE
mit Markklößchen, Fleischwürfel und Gemüsestreifen

7,80

DELIKATE ZWIEBELSUPPE "FRANZÖSISCHE ART"
mit Croûtons und Käse überbacken

8,40

FEINE CURRYCREMESUPPE
mit gerösteten Putenfleischstreifen

8,90

TOMATENCREMESUPPE
mit Ziegenkäse, Thymian-Croûtons und Basilikum

8,40

Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten gibt es

HAUSGEBACKENES BAGUETTE

ORIGINAL SAXA

SAXA SALAT

bunte Salate, serviert mit Putenbruststreifen,
gewürzt mit Curry, Rosinen, Mandeln, Champignons
und Zwiebelwürfeln im Joghurtdressing

19,80

SAXA FISCHTELLER

verschiedene Filets - Seelachs - Forelle - Scholle -
mit in Knoblauchöl gebratenen Scampis,
Cherrytomaten und Bratpeperonis, serviert
mit Safransauce, Salzkartoffeln und gem. Salat

25,70

SAXA PFANNE

drei verschiedene Medaillons
- Rind - Schwein - Pute -
in leichter Pfeffer- und Champignon-Rahmensauce,
dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse

24,50

SAXA RUMPSTEAK

zart rosa gebraten,
mit Gemüseschnitt in Kräuter-Creme fraiche,
hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites
und grünem Salat in Essigöl-Dressing

32,90

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

PUTENGESCHNETZELTES IN CURRYSAHNE
leicht und mager, mit warmen Früchten, in milder Curry-Rahm-Soße
serviert, dazu gemischter Salat in Sauce Vinaigrette und Reis

19,80

GEFLÜGELLEBER
in Sherrysahne, mit frischen Champignons und Zwiebeln,
in der Pfanne serviert, dazu Reis und gemischter Salat

20,90

WIENER TAFELSPITZ
mageres, gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße,
bunter Gemüsebeilage und Petersilienkartoffel

21,80

ZARTE PUTENBRUST-MEDAILLONS
in Butter und Eihülle gebraten, serviert mit Champignons in Rahm,
Bratkartofeln und gemischtem Salat in Joghurtdressing

23,90

ZARTE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
überzogen mit gebratenen frischen Austernpilzen und Champignons
in Speck-Zwiebel-Rahm, dazu Kroketten und gemischter Salat

22,40

DICKES PANIERTES SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL
serviert mit Champignons in Rahm, Pfeffersauce, Bratkartoffeln
und gemischter Salat in Joghurtdressing

22,40

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

KALBSTEAK
rosa gebraten, im Gemüsebett serviert, mit Chilibutter,
Pfefferrahmsauce und Röstinchen

27,80

WIENER KALBSSCHNITZEL
paniert, in der Pfanne in steigender Butter gebraten,
dazu Ratatouille-Gemüse, Butter und Salzkartoffeln

24,50

SPANFERKEL ROLLBRATEN
garniert mit Champignons, serviert mit Salzkartoffeln,
Bratensauce und gemischtem Salat mit Joghurt-Dressing

22,40

KÖNIGSBERGER KLOPSE
Serviert in milder Kapern-Sahnesoße,
dazu gemischter Salat in Joghurtdressing und Reis

21,80

HUFTSTEAK VOM ARGENT. ANGUS RIND
mit dreierlei Pfeffer, gebratenen Bratpeperonis, Cherrytomaten,
dazu Pommes-Frites und gemischter Salat in Joghurtdressing

FEURIG

28,50

INT. SPEZIALITÄTEN

TAGLIATELLE MIT BÄRLAUCHPESTO

mariniert, und in leichter Gorgonzolasauce mit frischen Champignons
und Cherrytomaten zubereitet, dazu grüner Salat in Joghurtdressing

19,80

TAGLIATELLE SCAMPI

Bandnudeln, mit in Olivenöl gebratene Scampis, Lauchzwiebeln, abgezogene Tomaten und Tomatensauce,
dazu grüner Salat in Joghurtdressing

21,40

HAUSGEMACHTE WEINBLATTRÖLLCHEN

in Olivenöl gegart, gefüllt mit Rinderhack,
Reis und gerösteten Pinienkernen,
serviert mit Crème fraîche und gemischtem Salat

20,50

AUBERGINE GESCHMORT

in Olivenöl, gefüllt mit Rinderfleischhack,
Tomaten, Zwiebel, Paprika und Petersilien Ragout,
dazu hausgebackenes Baguette und grüner Salat in Joghurtdressing

20,50

HAUSGEMACHTE BULGURKNÖDEL

gefüllt mit Rinderhack, Zwiebeln und Petersilie,
serviert mit Nussbutter, grünem Salat mit Joghurtdressing
und Parmesanspalten

21,90

FÜR VEGETARISCHE ALTERNATIVEN
SPRECHEN SIE BITTE DAS SERVICETEAM AN!

AUS NEPTUNS REICH

GRATENFREIES SCHOLLENFILET
paniert in Butter gebraten,
serviert mit hausgemachter Remouladensauce,
Salzkartoffeln und gemischtem Salat in Joghurtdressing

22,40

FEINE FILETS VON DER ODER-FORELLE
in der Pfanne mit Butter gebraten, serviert mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffel und gemischtem Salat in Joghurtdressing

22,40

SEELACHSFILET OHNE GRÄTEN
in Ei gebraten, indischer Art, serviert in süß-scharfer Currysauce,
dazu gebratene Ananas-Scheibe, Mango-Chutney,
Reis und gemischtem Salat in Joghurtdressing

24,50

LACHSSTEAK MEDITERRAN
ohne Gräten, auf der Haut gebraten,
serviert auf einem Gemüsebett, garniert mit Rucula,
dazu Reis und Chilibutter

26,70

ZANDERFILET
in Butter und Sesam gebraten, serviert mit Cherrytomaten,
Bratpaprika, Champignons in Knoblauch gebraten und warmer
Mango-Chutney, dazu gemischter Salat und Salzkartoffeln

23,20

SALATE

“GOURMET SALAT“
bunte Salate in Essig-Öl-Dressing, kleine Frühlingsrolle, Chilisauce,
garniert mit Melone, Parmaschinken, Fetakäse und Butter

18,40

GROSSER SALAT TELLER
bunte Salate in Joghurtdresing, garniert mit Champignons
und gebratenen Schnitzelstreifen, serviert mit Chilisauce und Butter

19,50

“LUKULLUS SALAT“
bunte Salate in Joghurtdressing, mit in Olivenöl gebratenen Scampi,
Champignons, dazu Zwiebelringe und warmer Mango-Chutney

20,60

PASTIRMA
AUS DER PROVINZ KAYSERI
grüner Salat in Essig-Öl-Dressing, bunt garniert mit Champignons,
Austernpilzen, gebratenen Pinienkernen, Parmesan
und luftgetrockneter Schinken vom Rind (Pastirma)

21,50

SCHMACKHAFTE BEILAGEN

KETCHUP ODER MAYONAISE	0,80
KRÄUTERBUTTER	1,80
PORTION POMMES	4,20
PORTION BANDNUDELN	4,20
PORTION SCHMORZWIEBELN	4,60
PORTION GEBRATENE CHAMPGINONS	5,60

KINDERKARTE

ALADIN STÄBCHEN
Pommes Frites mit Ketchup, Mayo
und Salatbuquet

6,40

NUDELFEE
Bandnudeln mit saftiger Tomatensauce

7,80

KOCH-MAX
Würstchen mit Pommes Frites und Salatbuquet

8,50

STARKMACHER TELLER
Frische Puten-Nuggets
mit Pommes Frites und Salatbuquet

9,80

DESSERTS

DER KLEINE SÜßE ABSCHLUSS
1-Kugel Walnuss-Eis
auf hausgemachte Rote Grütze
mit Sahnetupfer und Toffeesauce

5,80

CRÈME BRÛLÉE
Vanillacreme mit Kokosflavour
und Kandis I Karamellkruste

7,20

TIRAMISU
Löffelbisquits, geschichtet mit Espresso-Mascapone Creme,
Amarettoflavour, bestäubt mit Kakaopulver

7,20

MOUSSE AU CHOCOLAT
feine Schokoladenmousse mit Obst und Sahne garniert

7,20

SCHWEDEN-EISBECHER
Vanille-Eis, Apfelkompott, Eierlikör und Sahne

5,80

KINDEREIS
mit Smarties und bunten Streuseln

3,20

GEMISCHTES EIS
3 Eiskugeln I mit Sahne: + 0,50

4,60

KAFFEESPEZIALITÄTEN

CAFÉ AU LAIT
4,40

FLAVOURS
+ 0,80

KARAMELL

CAPPUCINO
3,90

WEISSE SCHOKOLADE
4,40

VANILLE

KAFFEE
3,20

COCOS

ESPRESSO
2,70

HASELNUSS

AMARETTO

LATTE MACCHIATTO
4,40

TEE
Früchtetee | Türkischer Apfel |
Roibusch | Darjeeling | Grüner Tee |
Marokanische Minze

3,20

mit Zitronensaft +0,40

SÄFTE & SCHORLEN

SÄFTE/NEKTARE

0.3L 4,50 €

SCHORLEN

0.3L 3,90 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola 1,2,3
0.2l 3,50
0.3l 3,90

Fanta 1,2
0.2l 3,50
0.3L 3,90

Sprite
0.2l 3,50
0.3l 3,90

Coca-Cola light 1,2,3,6
0.2l 3,50
0.3l 3,90

mezzo mix 1,2,3
koffeinhaltig
0.2l 3,50
0.3l 3,90

BLANKENBURGER WIESENQUELL
STILL / MEDIUM / SPRUDELND
0.25l Fl. 3,40
0.75l Fl. 7,60

Tonic Water
0.2l Fl.
3,80

Bitter Lemon 4
0.2l Fl.
3,80

Ginger Ale
0.2l Fl.
3,80

SAXA

1: mit Farbstoff | 2: mit Antioxidationsmittel | 3: koffeinhaltig | 4: chinininhaltig
5: mit Süßungsmittel | 6: enthält eine Phenylalaninquelle | 7: mit Taurin

SPIRITUOSEN

Aperol Spritz
4CL 7,20

MARTINI
BIANCO
ROSSO
DRY
4CL 3.10

CAMPARI
ORANGE
4CL 7,20

Alfred SCHLADERER
SCHWARZWÄLDER HAUSBRENNEREI
2CL 4.80

BAILEYS
4CL 4.80

Schierker Feuerstein
2CL 3,20

Asbach URALT
4CL 4.80

AVERNA
4CL 4.80

RAMAZZOTTI
4CL 5,20

Hennessy
COGNAC
4CL 7.80

BOMBAY SAPPHIRE
4CL 5.50

Jägermeister
4CL 5,20

JIM BEAM
BOURBON
4CL 4.50

JOHNNIE WALKER.
KEEP WALKING.
RED LABEL 4CL 5.50
BLACK LABEL 4CL 8.40

JACK DANIEL'S
OLD No 7 BRAND
4CL 5.50

The Glen Els
HARZER SINGLE MALT
2CL 9.20

Glenfiddich.
4CL 8.80

CHIVAS REGAL 12
4CL 6.80

AUCH WEITERES IM SORTIMENT VORHANDEN

VELTINS
PILS
ALSTER
ALKOHOLFREI
0.3L 3,60
0.4L 4,20

Vita-malz
0.33L 3,60

Köstritzer
SCHWARZBIER
0.33L 3,60

Maisel's Weisse
AUS BAYREUTH
HEFE/ ALKOHOLFREI/
KRISTALL/DUNKEL
0.5L 4,70

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH

WE ARE LOOKING FORWARD TO YOUR VISIT

WE KIJKEN UIT NAAR JE BEZOEK

***