



SPEISEN AUS DEM SUPPENTOPF

- Samtige Kartoffelsuppe** ^{16 g,i,l}
mit Räucherlachsstreifen ^d und Croûtons ^a 4,50 €
- Hausgemachte Soljanka** ^{8,16}
mit Sauerrahm ⁹ und Zitrone, Toastecken ^a 4,00 €



SALATE

- Salatteller „Arche Nebra“**
verschiedene Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke,
Weiß- und Rotkrautsalat, Ei, Hausdressing ^{9,16 c,f,g,j}
mit Hähnchenbruststreifen ⁸ 6,50 €
mit Räucherlachsstreifen ^d 7,50 €
mit Räucherlachsstreifen ^d 8,50 €



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- Bockwurst** ^{3,8}
mit Brötchen ^a 2,20 €
mit Kartoffelsalat ^{2,5,10 c,f} 3,70 €
- 1 Paar Wiener Würstchen** ^{3,8}
mit Brötchen 2,40 €
mit Kartoffelsalat ^{2,5,10 c,f} 3,90 €
- Frikadelle** ^{8 a,c,k}
mit Brötchen ^a 2,40 €
mit Kartoffelsalat ^{2,5,10 c,f} 3,90 €
- Pizzazunge** ^{9,16 a}
belegt mit Blattspinat und Weichkäse in Salzlake ^{3,16 g} 3,70 €
belegt mit Kochschinken ^{2,4,8}, Salami und Käse ^{16 g} 3,70 €



AUS TOPF UND PFANNE

Riesenkartoffelrösti ^{5,c}	
mit Apfelmus ⁹	5,50 €
mit Kräuterquark ^{9,16,g}	6,50 €
mit Hähnchengeschnetzeltem ^{9,16,g}	7,90 €
Butterspirelli ^{a,c,k}	
mit fruchtiger Tomatensoße und Jägerschnitzel ^{8,a,c}	
	klein 4,70 €
	groß 7,70 €
Tagliatelle ^{a,c}	
mit Rauchlachs-Sahne-Soße ^{16,d,g}	8,50 €
Schweineschnitzel ^{a,c}	
mit Bratkartoffeln ^{5,l} , Remoulade ^{9,16,g,k} und Gewürzgurke ⁹	9,20 €
Kesselgulasch ^{3,8,i}	
im Brottopf ^a	5,90 €
Kesselgulasch ^{3,8,i}	
mit Butterspirelli ^{a,c,k}	7,70 €



KUCHEN UND TORTEN

Eine Auswahl finden Sie in der Kuchenvitrine.
Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gaensefurther Gourmet naturell	0,25 Flasche	1,90 €
Gaensefurther Gourmet feinperlig	0,25 Flasche	1,90 €
Gaensefurther Gourmet naturell	0,75 Flasche	4,90 €
Gaensefurther Gourmet feinperlig	0,75 Flasche	4,90 €
Gaensefurther Tonic Water ¹⁵	0,25 l	2,20 €
Gaensefurther Bitter Lemon ¹⁵	0,25 l	2,20 €
Apfelschorle	0,20 l	1,90 €
Apfelschorle	0,40 l	3,10 €
Coca Cola ^{1,4}	0,20 l	1,90 €
Fanta ¹	0,20 l	1,90 €
Sprite ¹	0,20 l	1,90 €
Coca Cola, Fanta, Sprite ^{1,4}	0,40 l	3,10 €
Glockengold Apfelsaft	0,20 l	2,00 €
Glockengold Orangensaft	0,20 l	2,00 €
Glockengold Tropic	0,20 l	2,00 €



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema	1,90 €
Pott Kaffee Crema	2,70 €
Tasse Cappuccino ¹⁶	2,40 €
Latte macchiato ¹⁶	2,70 €
Große Tasse Milchkaffee ¹⁶	2,70 €
Tasse Schonkaffee Haag	1,90 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	2,70 €
Glas Tee verschiedene Sorten	1,90 €



FLASCHENBIER



Köstritzer Edel Pils	0,33 l Flasche	2,40 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l Flasche	2,40 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l Flasche	2,40 €
Bitburger Radler	0,33 l Flasche	2,40 €
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33 l Flasche	2,40 €
Benediktiner Weißbier	0,5 l Flasche	2,90 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l Flasche	2,90 €



WEINE AUS DER SAALE-UNSTRUT-REGION



Müller Thurgau · DQW trocken kräftige Muskatnote Weingut Herzer · Roßbach	0,20 l	4,50 €
Grüner Silvaner · DQW halbtrocken fruchtig frischer, harmonischer Wein Weingut Herzer · Roßbach	0,20 l	4,50 €
Andre Rose · DQW feinherb Himbeer- und Erdbeernote Weingut Herzer · Roßbach	0,20 l	5,20 €
Blauer Zweigelt · DQW trocken zarte Zimt- und Brombeernote Weingut Herzer · Roßbach	0,20 l	5,20 €
Riesling · DQW 2014 feines Zitronenaroma mit leichter Honignote Weinmanufaktur „Alte Zuckerfabrik“ Laucha	0,20 l	4,50 €
Weißburgunder · DQW 2014 Aroma reifer Äpfel mit eleganter Säure Weinmanufaktur „Alte Zuckerfabrik“ Laucha	0,20 l	4,50 €
Portugieser Rosé · DQW 2014 Aroma reifer Erdbeeren und Kirschen Weinmanufaktur „Alte Zuckerfabrik“ Laucha	0,20 l	5,20 €
Dornfelder · DQW 2014 Aroma reifer Pflaumen und dunkler Beeren Weinmanufaktur „Alte Zuckerfabrik“ Laucha	0,20 l	5,20 €
Sekt aus der Saale-Unstrut-Region		
Rotkäppchen · trocken	0,20 l Piccolo	4,50 €
Rotkäppchen · rose trocken	0,20 l Piccolo	4,50 €

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- | | |
|---|--|
| 1 mit Farbstoff/en | 13 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| 2 mit Konservierungsstoff/en | 14 koffeinhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel/n | 15 chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker/n | 16 mit Milcheiweiß |
| 5 geschwefelt | 17 mit Eiklar |
| 6 geschwärzt | 18 mit Soja |
| 7 gewachst | 19 enthält Alkohol |
| 8 mit Phosphat | 20 gentechnisch veränderte Lebensmittel |
| 9 mit Süßungsmittel/n | 21 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch |
| 10 mit Süßungsmittel/n | 22 Formfleisch, aus Fleischteilen zusammengefügt |
| 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n | |
| 12 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam) | |

Zusatzstoffe sind nach § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung kennzeichnungspflichtig. Wir machen diese auf unseren Speisekarten und Aushängen unter den entsprechenden Nummern kenntlich.

Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

Kennzeichnung

Beispiele für Lebensmittel

- | | |
|------------------------------|---|
| a glutenhaltige Getreide | Brot- und Backwaren, Brotaufstriche, Teigwaren |
| b Krebstiere | Paella, Shrimp-Paste in asiatischen Gerichten, Surimi |
| c Eier | Gebäck, Teigwaren, Aufläufe, Pfannkuchen, Margarine, Süßspeisen |
| d Fische | Würzsoßen, Sardinenpaste, Krill, Anchovispaste |
| e Erdnüsse | Brot- und Backwaren, Kuchen, Gebäck, Dessert |
| f Sojabohnen | Speisefette- und öle, Suppen, Soßen, Mayonnaise, Ketchup |
| g Milch | Brot- und Backwaren, Müsli, Aufläufe, Wurstwaren, Margarine |
| h Schalenfrüchte | Brot- und Backwaren, Cerealien, Pasteten, Panaden, Schokolade |
| i Sellerie | Gemüsebrühen, Gewürz- und Kräutermischungen |
| j Senf | Gewürzmischungen, Fertigprodukte, Bratlinge, Wurstwaren |
| k Sesamsamen | Brot- und Backwaren, Brotaufstriche, Müsli, Panaden, Würzsoßen |
| l Schwefeldioxid und Sulfite | Fruchtkonserven, Kartoffelfertigprodukte, Meerrettich, Wein |
| m Lupinen | Brotaufstriche, Cerealien, Würstchen, Gewürzbrühen, Speiseeis |
| n Weichtiere | Paella, Bouillabaisse, Fisch- und Feinkostsalate, Suppen, Soßen |