



Abend- & Wochenendkarte

Suppen

Euro

Soljanka mit Zitrone und Schmand ^{2,3}	3,30
Zwiebelsuppe mit Buttercroutons	3,30
Tomatencremesuppe mit Buttercroutons	3,30

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Würzfleisch vom Hähnchen mit Käse überbacken	4,40
Räucherlachs auf Rösti mit Meerrettichrahm	6,70
Gebackener Feta mit Tomate und Knoblauch	5,90
Mozzarella mit Tomate und Pesto	5,90

Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

Stammtischessen

Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln	7,90
Strammer Max ³	6,40
Bauernfrühstück ³	6,90

Salate

Kleiner gemischter Salat	3,40
Frischer saisonaler Salatteller wahlweise	
mit Hähnchenbruststreifen	8,10
mit Räucherlachsstreifen und Zwiebelringen	8,40
mit Schafskäse und Oliven	8,40

Alle Salate wahlweise mit Joghurtdressing oder Essig -Öl
Dazu reichen wir frisches Baguette



Abend- Wochenendkarte

Nudelgerichte

Euro

Nudeln mit Tomatensoße	6,40
Bandnudeln mit Hähnchenbrust, Blattspinat und Gorgonzola	8,90
Bandnudeln mit Räucherlachs und Sahnesoße	8,90
Als Auflauf	+ 1,50

Thüringer Kloßgerichte

Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen	12,40
Rindersauerbraten mit Rotkohl und Klößen	11,80
Hirschkeulenbraten mit Rotkohl und Klößen	14,90
Thüringer Schwarzbierbraten mit Rotkohl und Klößen	9,40
Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Klößen	11,80
Frische Grillhaxe mit Meerrettichsoße und Klößen	10,90

Vom Lavastein

Thüringer Rostbrätchen mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	8,90
Schweinerückensteak Feinschmecker mit Pommes Frites	10,40
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate & Mozzarella auf Pestonudeln	10,40
Hähnchenbrust überbacken mit Pfirsich und Käse dazu Kroketten	10,40
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	18,10
Diener's Steakteller	18,60
Drei kleine Steaks (Rind, Schwein und Hähnchen) und einer Grillwurst ^{2,3} mit Champignonrahm, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
Thüringer Grillteller	9,90
Thüringer Rostbrätchen und Thüringer Rostbratwurst mit Zwiebeln, Senf und Bratkartoffeln	

Freitag ist „Haxentag“

Frisch gegrillte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Brot für **nur 9,90 Euro**



Abend- Wochenendkarte

Aus der Pfanne

Euro

Schweineschnitzel auf Champignonrahm mit Pommes Frites	10,40
Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße mit Kroketten	10,20
Hähnchenschnitzel auf Tomaten – Paprikaragout mit Rösti's	10,40
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ im Reiserand	9,80

Fischgerichte

Gebratene Forelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln	12,90
Gebratenes Lachsfilet auf Dillrahmsoße mit Reis	11,40

Vegetarische Gerichte

Nudel – Kräuter – Gemüseauflauf	8,60
Blumenkohl überbacken mit Hollandaise und Käse	6,90

Kinderspeisekarte

€ Cent

Vegetarischer Feinschmeckerteller - Pommes Rot, Weiß	250
Miraculix - Nudeln mit Tomatensoße	250
Hans im Glück - kleines Schnitzel mit Pommes	450
Käpt´n Hook - 3 Fischstäbchen mit Pommes	400
Max und Moritz - 2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	250
Kloß mit Soß	200
“Habe nichts” - ein Teller mit Besteck, nehme Mama und Papa etwas weg	0

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

fast alle Speisen sind natürlich auch als Senioren oder Kinderportion erhältlich

Bitte fragen sie einfach Ihre Be – Diener´s

Liste der Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Phosphat -
5 mit Süßungsmittel - 6 geschwefelt - 7 chininhaltig - 8 coffeinhaltig - 9 mit Geschmacksverstärker 10
geschwärzt - 11 gewachst



Faßbiere

Euro

Hasseröder Premium Pils	0,3l	2,30
Hasseröder Premium Pils	0,5l	3,40
Radler	0,3l	2,30
Radler	0,5l	3,40

Flaschenbiere

Beck's	0,33l	2,40
Beck's	0,5l	3,20
Beck's Green Lemon	0,33l	2,40
Beck's Alkoholfrei	0,33l	2,40
Hasseröder Schwarzbier	0,5l	3,20
Franziskaner Hefeweizen Hell, Dunkel Kristall	0,5l	3,20
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	3,20

Wasser und Limonaden

Mineralwasser spritzig	0,2l	1,40
	0,4l	2,20
Bad Liebenwerdaer		
<i>Gourmet Mineralwasser Medium</i>	0,25l	1,90
<i>oder Naturell</i>	0,75l	4,30
<i>Ginger Ale</i> ¹	0,25l	2,10
<i>Tonic</i> ⁷	0,25l	2,10
<i>Bitter Lemon</i> ^{3,7}	0,25l	2,10
Coca Cola ⁸ , Fanta, Sprite ¹ , Spezi ^{1,8}	0,2l	1,70
	0,4l	3,20
Saftschorle	0,2l	1,70
Saftschorle	0,4l	3,20



Getränkekarte

Saft oder Nektar von *Bauer*

		Euro
Apfel, Orange, Banane, Kirsch,	0,2l	1,80
Mango oder Tomate	0,4l	3,40

Heißgetränke

Tasse Kaffee		1,50
Pott Kaffee		2,60
Pott Milchkaffee		2,70
Glas Tee (<i>Schwarz, Pfefferminz, Früchte, Kräuter</i>)		1,40
Espresso		1,60
Doppelter Espresso		3,20
Cappuccino		2,00
Glas Latte Macchiato		2,90
Glühwein		2,20
Grog		2,50

Spirituosen

	2cl	4cl
Pfefferminzlikör	1,30 €	2,00 €
Saure Kirsche	1,30 €	2,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	1,50 €	2,60 €
Smirnoff Vodka	1,50 €	2,60 €
Wilthener Goldkrone	1,30 €	2,00 €
Wilthener Gebirgskräuter	1,40 €	2,20 €
Jägermeister	1,60 €	2,80 €
Ramazzotti	1,60 €	2,80 €
Underberg	1,80 €	
Kümmerling	1,60 €	
Obstler	1,60 €	2,80 €
Thüringer Williams Christ oder Zwetsche	2,20 €	3,90 €
Ballantine's Scotch Whisky	2,20 €	3,90 €
Grappa	1,60 €	2,80 €



Rotwein

Euro

Montepulciano D´Abruzzo Trocken St. Barthelmeh, Italien	0,2l	2,90
Dornfelder Qba Trocken WG Drathen, Zell/Mosel	0,2l	3,60
Carbarnet Sauvignon/Merlot Trocken Vina Maipo, Chile	0,2l	3,90
Dornfelder Qba Halbtrocken WG Drathen, Zell/Mosel	0,2l	3,60
Cellier de la Comtesse Lieblich Vin de Pays d´Oc, Frankreich	0,2l	3,80

Rosé

Bardolino Classico rosé Trocken St. Barthelmeh, Italien	0,2l	3,50
---	------	------

Weißwein

Euro

Soave Trocken St. Barthelmeh, Italien	0,2l	2,90
Riesling Trocken Lieserer Schlossberg, Mosel	0,2l	3,30
Chardonnay/Sauvignon Trocken Vina Maipo, Chile	0,2l	3,90
Silvaner Qba Trocken WG Freyburg, Saale-Unstrut	0,2l	4,70
Scheurebe Halbtrocken Kreuznacher Rosenberg, Nahe	0,2l	3,20
Müller Thurgau Qba Lieblich Bubenheimer Honigberg, Rheinhessen	0,2l	2,90

Sekt

Euro

Rotkäppchen Sekt Trocken	0,1l	2,00
Rotkäppchen Sekt Trocken	0,75l	12,00
Rotkäppchen Sekt Halbtrocken	0,75l	12,00
Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken	0,75l	12,00