

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 Salatbouquet

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, Bratkartoffeln 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 gemischstem 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 WEINBLATTROLLCHEN

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, Chilisaucе,
garniert mit Melone, Parmaschinken, Fetakäse und Butter

18,40

GROSSER SALAT TELLER

bunte Salate in Joghurtdressing, garniert mit Champignons
und gebratenen Schnitzelstreifen, serviert mit Chilisaucе 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 | Karamellkruste

7,20

TIRAMISU

Löffelbiscuits, 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 | mit Sahne: + 0,50

4,60

KAFFEESPEZIALITÄTEN

FLAVOURS

+ 0,80



CAFÉ AU LAIT
4,40



KARAMELL



CAPPUCINO
3,90



**WEISSE
SCHOKOLADE**
4,40



VANILLE



KAFFEE
3,20



COCOS



ESPRESSO
2,70



HASELNUSS



**LATTE
MACCHIATTO**
4,40



AMARETTO



TEE

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

3,20

mit Zitronensaft +0,40

SÄFTE & SCHORLEN

APFEL



ORANGE



COCOS



CRANBERRY



MARACUJA



ANANAS



BANANE



KIBA



KIRSCHE



HOLUNDER



JOHANNIS



TRAUBE



SÄFTE/NEKTARE

0.3L 4,50 €

SCHORLEN

0.3L 3,90 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola

0.2l 3,50^{1,2,3}
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**

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 Lemon⁴

0.2l Fl.
3,80



Ginger Ale

0.2l Fl.
3,80

SAXA

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

SPIRITUOSEN



4CL 7,20

MARTINI

BIANCO
ROSSO
DRY
4CL 3.10

CAMPARI

ORANGE
4CL 7,20



2CL 4.80



4CL 4.80



2CL 3,20



4CL 4.80

AVERNA

4CL 4.80

RAMAZZOTTI

4CL 5,20



4CL 7.80



4CL 5.50



4CL 5,20



4CL 4.50



JOHNNIE WALKER.

KEEP WALKING.

RED LABEL 4CL 5.50 BLACK LABEL 4CL 8.40



4CL 5.50



2CL 9.20



4CL 8.80



4CL 6.80

AUCH WEITERES IM SORTIMENT VORHANDEN



0.3L 3,60
0.4L 4,20



0.33L 3,60



0.33L 3,60



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
