

# Herzlich Willkommen in unserem



Restaurant  
Zum Pferdestall

Wir möchten Sie ganz herzlich in unserem Haus  
begrüßen und wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt!

In unserem Restaurant „Zum Pferdestall“  
werden Sie mit kulinarischen Genüssen verwöhnt von:

Ab 05.01.2015 haben wir neue Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag                      17:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
(Küchenschluss 22:30 Uhr)

**Veranstaltungen zu einem früheren Zeitpunkt auf Anfrage möglich!**

Samstag                                      11:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
(Küchenschluss 22:30 Uhr)

Sonntag und Feiertag                    11:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
(Küchenschluss 21:00 Uhr)

# Suppen

## Russische Soljanka

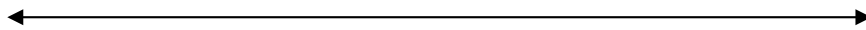
mit Zitronenscheibe und Saurer Sahne

3,90 €

## Klare Kraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen

3,90 €



# Vorspeisen

## Kleiner marktfrischer Salat der Saison

mit Joghurt-Kräuter-Dressing

4,90 €

## Black Tiger Garnelenspieß

mit Knoblauch-Dip und frischem Baguette

5,20 €

## Hausgemachtes feines Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu reichen wir Toastecken

5,20 €

### „Pferdestall“-Platte ab 17:00 Uhr

Platte mit gekochtem und rohem Schinken,  
Salami und Käse, dazu reichen wir  
Brot, Butter, sowie Gewürzgruke

10,80 €

- Wir akzeptieren Ihre alte DM im Verhältnis 2 DM gleich 1 Euro. -

# Knackige Salate

## Griechischer Hirtensalat

mit Blattsalaten, Gurke, Oliven, Hirtenpaprika und Fetakäse, mariniert mit Olivenöl und Balsamessig



9,80 €

## Großer, bunter Salat-Teller

Serviert mit Blattsalaten, Krautsalat, Karottensalat, Tomate, Gurke und Paprika

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Obstgarnitur 9,80 €
- mit Thunfisch und Zwiebelringen 9,80 €
- mit Schinkenstreifen, Käsestreifen und gekochtem Ei 9,80 €
- mit in Knoblauch-Öl gebratenem Garnelenspießen 11,80 €

**Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen Baguette.**

**Bitte wählen Sie Ihr Dressing.**

*Knoblauch-Sahne-Dressing  
French-Dressing  
Vinaigrette*

*Joghurt-Kräuter-Dressing  
Honig-Senf-Dressing  
Olivenöl und Balsamico*

- Wir akzeptieren Ihre alte DM im Verhältnis 2 DM gleich 1 Euro. -

# Fischecke

## Zwei Garnelenspieße

in leichtem Knoblauchöl gebraten,  
auf Bandnudeln mit Limetten-Sahnesoße angerichtet 11,90 €

## Regenbogenforelle (ohne Mittelgräte) „Müllerin Art“

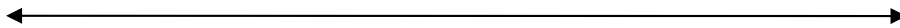
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter  
und Zitrone angerichtet 12,50 €

## Nordseescholle (ohne Gräten) „Finkenwerder Art“

mit gebratenen Schinkenspeckwürfeln und Kräuterbutter  
an Petersilienkartoffeln serviert 14,90 €

## Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmchampignons an Schwenkkartoffeln,  
mit Kräuterbutter und Zitrone garniert 16,80 €



# Vegetarisch

## Kartoffel- oder Nudelgratin

mit buntem Sommergemüse und eine leichten Béchamelsauce  
und Käse überbacken 9,50 €

## Gemischte Gemüseplatte

mit Sauce Hollandaise, frisch gehackten Kräutern,  
dazu reichen wir Ihnen gebackene Kartoffelecken  
und Sour Cream 10,80 €

# Unsere Spezialität nach Großmutter's Rezept

## Deftiger zarter Rindergoulasch\*

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

12,90 €

## Original sächsischer Sauerbraten\*

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

13,50 €

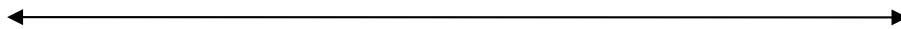
## Eine leckere hausgemachte Rinderroulade

➤ mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

14,90 €

➤ mit jungem Gemüse und Schwenkkartoffeln

14,90 €



# Für unsere Steakliebhaber

## Rumpsteak vom Südamerikanischen Weiderind

als 250g Steak, mit hausgemachter Kräuterbutter

22,80 €

**Das Rumpsteak servieren wir Ihnen mit Salat  
und einer Beilage nach Ihrer Wahl:**

*Pommes Frites  
Rösti-Ecken  
Kartoffelecken mit Sour Cream*

*Bratkartoffeln  
Kroketten  
Bandnudeln*

*- Alle Gerichte die mit \* gekennzeichnet sind,  
werden als Seniorenportionen zu 75% des Preises angeboten. -*

# Aus Topf und Pfanne

## Hausgemachte Eisbeinsülze

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln,  
mit Gewürzgurke und Zwiebelwürfeln garniert 9,60 €

## Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Schinkenwürfeln,  
mit Ei gestockt und Gewürzgurke angerichtet 9,60 €

## Feines Sahnegeschnetzeltes aus der Schweinslende\*

mit Champignons auf Bandnudeln 12,80 €

## Kutschertopf\*

3 Schweinemedallions auf Rahmchampignons in der Pfanne  
mit Kroketten serviert 14,80 €

## Kutscherschmaus

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse  
überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes Frites 15,20 €

## Paniertes Schweineschnitzel (180g)

- mit Buttererbsen und Pommes Frites 13,80 €
- mit 2 Setzeiern und Bratkartoffeln 13,80 €
- mit Rahmchampignons und Kroketten 13,80 €

## Gebratene Hähnchenbrust

auf einer in Butter geschwenkten bunten Gemüsemischung  
an Kartoffelkroketten 12,80 €

*- Alle Gerichte die mit \* gekennzeichnet sind,  
werden als Seniorenportionen zu 75% des Preises angeboten. -*

# Desserts und Eiskarte

## Eine große Eiskugel

Auswahl aus:

Vanille, Erdbeere, Schoko, Nuss, Joghurt-Rote Grütze

2,50 €

## Panna Cotta

mit Fruchtsoße und Obstgarnitur,  
im Glas serviert



2,80 €

## Schwedenbecher

3 Kugeln Vanille-Eis, mit Apfelmus, Eierlikör  
und Sahnehäubchen garniert

5,20 €

## Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher

2 Kugeln Vanille und 1 Kugel Schokoeis mit Schattenmorellen in Likör,  
Schlagsahne und Haselnusskrokant

5,60 €

## Birne Helene

Halbe gefächerte Birne mit Schokoladensoße  
an Vanilleeis mit Sahne

5,60 €

## Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanille-Eis, Vanillesoße mit Sahnehäubchen,  
und gerösteten Mandeln garniert

6,20 €

- Wir akzeptieren Ihre alte DM im Verhältnis 2 DM gleich 1 Euro. -