

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 01.05.2018 haben wir neue Öffnungszeiten:<

Montag bis Donnerstag	12:00 Uhr bis 23:00 Uhr (Küchenschluss 22:00 Uhr)
Freitag	12:00 Uhr bis 24:00 Uhr (Küchenschluss 22:00 Uhr)
Samstag	12:00 Uhr bis 24:00 Uhr (Küchenschluss 22:00 Uhr)
Sonntag und Feiertag	12:00 Uhr bis 22:00 Uhr (Küchenschluss 22:00 Uhr)

Veranstaltungen zu einem früheren Zeitpunkt auf Anfrage möglich!

Suppen

Russische Soljanka

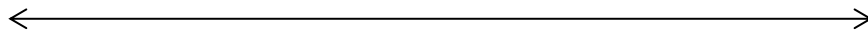
mit Zitronenscheibe und Saurer Sahne

4,10 €

Klare Kraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen

4,10 €



Vorspeisen

Kleiner marktfrischer Salat der Saison

mit Joghurt-Kräuter-Dressing

5,20 €

Black Tiger Garnelenspieß

mit Knoblauch-Dip und frischem Baguette

5,90 €

Hausgemachtes feines Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu reichen wir Toastecken

5,60 €

„Pferdestall“-Platte ab 17:00 Uhr

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

10,80 €

Knackige Salate

Griechischer Hirtensalat

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



11,00 €

Großer, bunter Salat-Teller

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

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Obstgarnitur 11,50 €
- mit Thunfisch und Zwiebelringen 11,50 €
- mit Schinkenstreifen, Käsestreifen und gekochtem Ei 11,50 €
- mit in Knoblauch-Öl gebratenem Garnelenspießen 12,50 €

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*

Fischecke

Zwei Garnelenspieße

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

Regenbogenforelle (ohne Mittelgräte) „Müllerin Art“

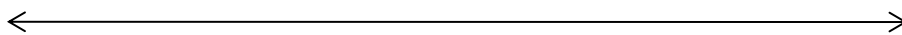
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter
und Zitrone angerichtet 12,80 €

Nordseescholle (ohne Gräten) „Finkenwerder Art“

mit gebratenen Schinkenspeckwürfeln und Kräuterbutter
an Petersilienkartoffeln serviert 15,30 €

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 10,80 €

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

14,20 €

Eine leckere hausgemachte Rinderroulade

- mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 15,30 €
- mit jungem Gemüse und Schwenkkartoffeln 15,30 €

Für unsere Steakliebhaber

Rumpsteak vom Südamerikanischen Weiderind

als 250g Steak, mit hausgemachter Kräuterbutter

23,00 €

**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 9,80 €

Bauernfrühstück (nicht am Fr./ Sa./ So)

Bratkartoffeln mit Schinkenwürfeln,
mit Ei gestockt und Gewürzgurke angerichtet 9,80 €

Feines Sahnegeschnetzeltes aus der Schweinslende*

mit Champignons auf Bandnudeln 13,10 €

Kutschertopf*

3 Schweinemedallions auf Rahmchampignons in der Pfanne
mit Kroketten serviert 15,20 €

Kutscherschmaus

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse
überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes Frites 15,80 €

Paniertes Schweineschnitzel (180g)

- mit Buttererbsen und Pommes Frites 14,00 €
- mit 2 Setzeiern und Bratkartoffeln 14,00 €
- mit Rahmchampignons und Kroketten 14,00 €

Gebratene Hähnchenbrust

auf einer in Butter geschwenkten bunten Gemüsemischung
an Kartoffelkroketten 13,20 €

*- 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



3,20 €

Schwedenbecher

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

5,80 €

Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher

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

5,80 €

Birne Helene

Halbe gefächerte Birne mit Schokoladensoße
an Vanilleeis mit Sahne

5,80 €

Ofenwarmer Apfelstrudel

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

6,70 €