

## Sehr geehrter Gast...

Legen sie alle Hast am Eingang ab, denn die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens zu bereiten.

So sind wir mit allen unseren Mitarbeitern bestrebt, aus Küche und Service beste Leistungen zu erbringen und jeden Gast stets zufriedenzustellen.

Wir finden es unseres Hauses unwürdig, zu hetzen, denn eine gute Küche braucht trotz tüchtigster Mitarbeiter eine gewisse Spanne, um eine Speise zu bereiten.

Sollte uns einmal ein Missgeschick unterlaufen, so sagen Sie es uns bitte. Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Ihr Team Oder-Hotel

### Öffnungszeiten

Montag - Freitag ab 17.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertags

Mittags ab 12.00 Uhr - 14.00 Uhr

Abends ab 17.00 Uhr



## Vorab & Zwischendurch...

Das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins. Welches die anderen drei sind, darauf bin ich noch nicht gekommen. Charles de Montesquieu

---

### Suppen Variation- feines für den Gaumen...

Duett von gelber & roter Paprikasuppe  
verfeinert mit Ingwer

Wildsüppchen nach Art des Hauses  
Mit Preiselbeeren (Wild aus der Region)



### Vorspeisen zum Genießen...

Bunter Rucola - Tomaten - Linsensalat  
An Ziegenkäse - Taler im Speckmantel

#### Knackiger Salat

Von Blattsalaten der Saison, Strauchtomaten, Gurken, Paprika  
& einer hausgemachten Vinaigrette mit Kräutern

#### Salatcreation der Saison

Mit Hähnchenbrust in Soja gebraten & einer Ofenkartoffel mit Creme

#### Klassisches brasilianisches Angus Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, verfeinert mit  
Salaten der Saison, Parmesan, nativem Olivenöl & Balsamicoglaze

#### Weinbergschnecken

Gorgonzola Käse überbacken, Butters-toast

### Empfehlung aus der Küche...

#### Bunte Salat Variation des Hauses

Hauchdünn geschnittene Tranchen von der geräucherten Flugentenbrust,  
gerösteten Walnüsse & einer Haus Vinaigrette mit Kräutern

#### Rustikale Räucherplatte

lt. luftgetrockneter Schinken & geräucherte Flugentenbrust, Brot & Entenschmalz

## Fleisch-Auswahl

Manche Menschen haben nur zwei Hauptsorgen:  
Erstens, wie sie ihren Magen vollbekommen und zweitens, wie sie  
ihn wieder leer kriegen. Wilhelm Schlichting



### Rumpsteak (Rohgewicht 250g) gebraten

An gebratenen Champignon-Bohnen-Tomaten-Gemüse,  
Bratkartoffeln, Röstzwiebeln & Kräuterbutter

### Schweinefilet überbacken mit Gorgonzola & Birnen

Auf Ratatouille-Gemüse & Williams-Birnen-Kartoffeln(Kroketten)

### Rinderfilet à la Saltimbocca (Schinken-Salbei) gebraten

(Rohgewicht ca. 220g) ...mit buntem Grillgemüse der Saison, einer  
aromatischen Pfeffersauce & Süßkartoffel-Pommes

### Empfehlung...Rumpsteak Baguette

Tranchen vom Rumpsteak gebraten, mit Rucola-Tomaten, frittierte Zwiebelringe,  
aromatischen Tomaten-Paprika Creme & knusprige Steakhouse Pommes

### Hähnchen-Bruschetta Baguette

Mit Rucola-Tomaten, frittierte Zwiebelringe, Knoblauch verfeinert  
& knusprige Süßkartoffel-Pommes

## Unsere Rotwein-Empfehlung zum Essen...

### 2015er Ripasso Valpolicella

Weingut: Casa Vinicola Sartori di Verona, Qualität: DOC Denominazione di origine controllata,

Rebsorte(n): Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella, enthält Sulfite,

13,5%vol.alc., Säuregehalt: 5,4g/l, Restsüße: 6,9g/l,

... würzige Noten von Süßholz & Aromen von fruchtiger Maulbeere & Holunder. Dazu  
gesellen sich Brombeere & reifer Apfel. Ein aufgeschlossenes, charaktervolles Gefühl  
prägt den Gaumen, in dessen Gesamtstruktur die jugendlichen Tannine schön  
eingebunden sind. Ein langer, wuchtiger Nachhall rundet diesen Rotwein ab.

## Allerlei von Fleisch, Vegetarisch bis Süßes...

Auch wenn du digital Dein Essen bestellen kannst, essen darfst  
du immer noch analog. Exler, Georg-Wilhelm

### Würzfleisch (Schwein)

An einem Salatbukett & Buttertoast

### Steak au four

An Speck-Bohnen-Bündchen & knusprige Steakhouse Pommes

### Schweineschnitzel (Tomaten & Käse überbacken) „Bella Italia“

An Pasta & Tomatensauce

### Tipp... Hähnchenbrust gefüllt mit Tomaten & Zwiebeln

Buntes Tagesgemüse, Frühkartoffeln & einer aromatischen Tomatensauce

### Gemüse-Variation (vegetarisch)

Buntes Tagesgemüse der Saison & knusprigen Süßkartoffel-Pommes

## Die süße Versuchung... Das Beste zum Schluss?

### Duett vom Schoko-Törtchen & Cheesecake

Filigran ausgarniert, mit Schlagsahne, Eis & Vanillesauce

## Unsere Dessert-Weinempfehlung

### 2016er G. punkt Rosè

Pfalz - Deutschland - Trocken

Weingut: Graf von Weyher, Cuvée: Merlot und Portugieser, enthält Sulfite,  
deutscher Qualitätswein, 11,5% vol.alc., Säuregehalt: 6.2g/l., Restsüße: 5.9g/l.

... Saftige Walderdbeer- und Kirschnoten in der Nase. Ein pikanter, mittelkräftiger  
Rosétyp mit frischer Säure und spritziger Frucht.

# Fisch-Spezialitäten

Die Welt ist wie ein Meer: Ein jeder geht und fischt, nur das den Walfisch der, den Stockfisch der erwischt.

## Saltimbocca (Schinken-Salbei) vom Hechtfilet

(Seenfischerei Angermünde Thomas Löwe)

An Ratatouille-Gemüse & einem aromatischen Butterreis

## Gebratenes Filet vom Zander in einer Kartoffelkruste

Tomaten - Paprika - Gemüsebett & Kartoffel - Speckstampf

## Gebratene Filets vom Hecht & Kabeljau

An einem Zucchini - Kohlrabi - Tomaten - Gemüsenudelbett

## Knusprig gebratener Saibling

(Seenfischerei Angermünde Thomas Löwe)

An frischen Saisongemüse & in Butter geschwenkte Frühkartoffeln

## Gebratenes Filet vom Kabeljau

Spitzkohl, Rote Bete, Kartoffel - Speckstampf & einer Dijon-Senfsauce

## Empfehlung ...3erlei Fisch-Variation...

### Gebratene Filets vom Kabeljau, Hecht & Zander

Dazu reichen wir bunten Salat der Saison, eine Ofenkartoffel mit Creme & White Tiger Garnelen im Kartoffelmantel

The logo for Saale Unstrut Wein features the brand name in a black, elegant cursive script. A small, stylized red wine drop is positioned at the beginning of the word 'Saale'.

2017er Riesling

Saale-Unstrut, Deutschland - Trocken

Weingut: Klaus Böhme, Qualität: dt. Qualitätswein, Rebsorte: Riesling 100%,

Alk. 12% vol., Restzucker: 7,7g/l, Säuregehalt: 6,9g/l, enthält Sulfite

... der feinfruchtige Riesling verfügt über ein filigranes Bukett mit reizvoller Mineralität. Vollmundige Aromen von reifen Pfirsichen und Zitrusfrüchten kennzeichnen diesen eleganten Wein, der mit seiner rassigen

Säure, optimal zu Fischgerichten oder zu zarten Geflügelspeisen passt.