

## Herzlich Willkommen im Jagd und Wasserschloss - Mittelelbe

Christian der Zweite war bis 1523 König von Dänemark, Schweden und Norwegen, bis sein Onkel ihn besiegte und er in die Niederlande flüchten musste.

Er war ein glühender Verfechter der Reformation und verweilte danach 1 Jahr im Hause Cranach in Wittenberg. Dort lernte er sehr schätzend Katharina von Bora kennen, die spätere Frau von Luther.

Vor seiner Ankunft aber machte er Halt in der Festung Mittelelbe, um sich zu reinigen und zu speisen.

In der Taverne auf dem Marktplatz servierte man ihm ein Altrömisches Gericht, das ihm so sehr mundete, wie es kein anderes zuvor vermochte.

Er mochte das Wilde und aufbrechende Neue der Festung Mittelelbe, so dass er sie nun regelmäßig aufsuchte.

Die Menschen hier genossen allabendlich das Tagesende und stopften sich mit bloßen Händen fettige Fleischbatzen in die schmutzigen Mäuler. Dazu trank man Wein, Met und Bier und zu besonderen Anlässen ein geheimes Gebräu der Bäderinnen.

Mit lautem Rülpsen bestellte man Nachschub und bei Wein, Weib und Gesang entstand so manches neue Band...

### Zur Begrüßung ein Aperitif

Aperol Spritz	0,3l	7,90
Hugo	0,3l	7,90
Lillet Wildberry	0,3l	7,90



## Vorspeisen und Salate

*Kl. Würzfleisch überbacken mit Käse(160g)*

*Der Klassiker aus der DDR* 7,90

*Gr. Würzfleisch überbacken mit Käse(260g)*

*Der Klassiker aus der DDR* 9,90

*Suppe des Tages bitte beim Servicepersonal erfragen*

*hausgemachte Suppe mit einem Toast* 7,30

*Großer Schlosssalat*

*aus frischem Gemüse mit Olivenöl* 13,90

*Großer Schlosssalat mit Hähnchen*

*aus frischem Gemüse mit zarten Hähnchenstücken* 17,50



## Hauptspeisen:

Schloss-Haxe 21,60

auf selbstgemachten Schlachtekraut und hausgemachten Semmelknödeln

Thüringer Römerbraten 14,90

auf Schlachtekraut und herzhaften Bratkartoffeln

Deftiger Kasslerbraten 16,90

auf Schlachtekraut und hausgemachten Semmelknödeln

Schnitzel Wiener Art 18,30

mit Bratkartoffeln und Pfannengemüse

Schnitzel Wiener Art XL 22,90

2 Schnitzel mit Bratkartoffeln und Pfannengemüse

Geschmorte Rinderroulade 22,90

saftige Rinderroulade (190g) mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln

Geschmorte Rinderroulade XL 27,90

2 Rinderrouladen (380g) mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln

### Beilagenänderung:

- Knödel

+ 1,90

- Bratkartoffeln

+ 1,90

- Soße

+ 1,70

- Pfannengemüse

+ 2,20

- Spiegelei

+ 1,30

**Steak Letscho** 17,80  
mit herzhaften Bratkartoffeln

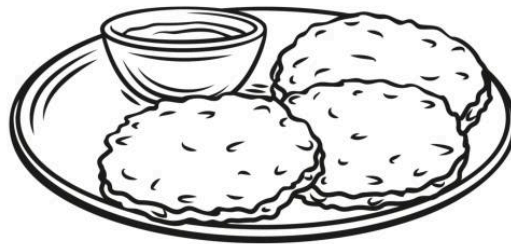
**Steak au Four** 20,90  
Steak mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln

**Matjesfilets nach Hausfrauenart** 16,90  
mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Remoulade

**Bauernfrühstück** 13,60  
aus Kartoffeln, Ei, Schinkenspeck und Zwiebeln

**Bauernfrühstück vegetarisch** 12,90  
aus Kartoffeln, Ei und Zwiebeln

**Schlosstaler** 11,90  
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

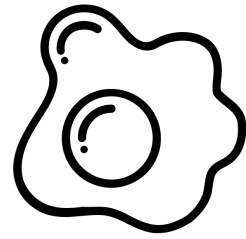


**Beilagenänderung:**

- Knödel + 1,90  
- Bratkartoffeln + 1,90

- Soße + 1,70  
- Pfannengemüse + 2,20  
- Spiegelei + 1,30

## Weitere Schnitzel des Hauses



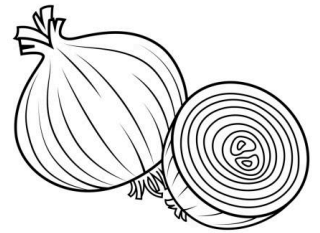
*Hamburger Schnitzel* 17,60  
*mit Bratkartoffeln und Ei*

*Schnitzel au Four* 21,90  
*mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln*

*Schnitzel Caprese* 20,60  
*überbacken mit Tomate, Mozzarella und Basilikum dazu Bratkartoffel*

*Schnitzel Hawaii* 19,70  
*überbacken mit Ananas und Käse dazu Bratkartoffeln*

*Schnitzel Letscho* 19,70  
*mit ungarischer Paprikasauce und Bratkartoffeln*



*Zwiebelschnitzel* 19,90  
*mit gebratenen Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Pfannengemüse*

*Gorgonzolaschnitzel* 19,40  
*mit Gorgonzola überbacken dazu Bratkartoffeln und Pfannengemüse*

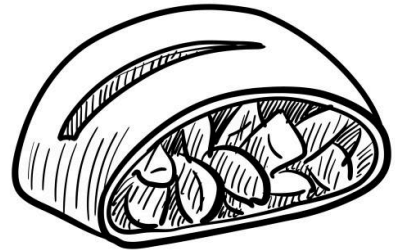
*Hähnchenschnitzel* 19,30  
*mit Bratkartoffeln und Pfannengemüse*

## *Das Leben ist zu kurz für kein Dessert...*

*Crêperie Röllchen* 6,40  
*gefüllt mit Schokocreme*

*Crêperie Röllchen* 6,40  
*mit Apfelmus*

*Apfelstrudel* 8,90  
*mit Sahne*



*Alle Allergene und Zusatzstoffe können Sie beim Servicepersonal erfragen.*

## *Lutherbier für zu Hause?*

*Nehmen Sie sich einen 6er Träger mit!*

*Schon Martin Luther sagte: hast Du kein Bier, hast  
Du nichts zu trinken.*

13,50

# Das Frühstück für morgen schon geplant?

Mit verschiedenen Brötchen (Weizen und Roggen),  
Wurst, Schinken, Weichkäse und Schnittkäse,  
verschiedenen Marmeladen,  
Schokoladenaufstrich und Honig,  
frisches Obst, Gemüse,  
einem gekochten Ei und  
einem frischen heißen Kaffee, Tee oder Kakao.

14,90 p.P.

(Lieferung ans Womo oder im Schloss)

So kann der Tag beginnen!

## Heiße Getränke

Espresso	2,60
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,90
Café Latte	4,00
Kaffee Crema	2,70
Kaffee Crema groß	4,20
Heiße Schokolade	3,90
Tee (Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Schwarz)	2,70



## Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l
Wasser	2,90	4,70
Coca Cola	3,10	4,90
Fanta	3,10	4,90
Sprite	3,10	4,90
Fritz Honigmelone	3,10	4,90
Fassbrause	3,10	4,90
Bitter Lemon	3,60	
Tonic Water	3,60	
Ginger Ale	3,90	

*Coca-Cola*



## Säfte

Apfelsaft	0,3l	3,40
Orangensaft	0,3l	3,40
Kirschnektar	0,3l	3,40
Saftschorle	0,3l	3,40

## Unsere hausgemachten Limonaden

Ingwer - Limetten - Limonade	0,3l	5,30
Heidelbeer - Vanille - Limonade	0,3l	5,30

## Biere

Luther Pils/Radler	0,5l	4,70
Luther Pils/Radler	0,3l	3,90
Luther Porter	0,5l	4,70
Luther Porter	0,3l	3,90
Kirsch Porter	0,5l	4,90
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	4,90
Weizen	0,5l	4,90
Weizen alkoholfrei	0,5l	4,90
Clausthaler	0,3l	4,10

Luther Pils und Porter auch im 6er-Träger für zu  
Hause erhältlich - 13,50

## Mix Getränke

<i>Gin Tonic</i>	<i>0,3l</i>	<i>6,80</i>
<i>Gin Melone</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,20</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,90</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,90</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,20</i>
<i>Lillet Wildberry</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,90</i>
<i>Havanna Cola</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,40</i>
<i>Vodka Lemon</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,40</i>
<i>Jim Beam Cola</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,40</i>
<i>Jack Daniels Cola</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,90</i>
<i>Grog</i>	<i>0,3l</i>	<i>6,80</i>

## Weine der Wikinger

*Die Geschichte des Met reicht weiter zurück als die des Weines.*

*Honig wurde damals zur Konservierung gebraucht und als Nebenprodukt entstand Met.*

*Heute ist der Honigwein auf der ganzen Welt beliebt.*

<i>Klassischer Met</i>	<i>-Pferdekraft-</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00</i>
<i>Blaubeer Met</i>	<i>-Sirenenfluch-</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00</i>
<i>Kirsch Met</i>	<i>-Hirschzauber-</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00</i>
<i>Lemon Met</i>	<i>-Nymphenglanz-</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00</i>

## Weine

Weißwein (Hauswein Pinot Grigio)	0,1l	3,90
	0,2l	6,70
Rotwein (Hauswein Primitivo)	0,1l	3,90
	0,2l	6,70
Rosewein (Hauswein Casale Lago)	0,1l	4,10
	0,2l	6,90
Sekt	0,1l	3,60
Flasche Wein	0,7l	24,90



*Alle Angaben in der Karte sind in Euro.  
Alle Allergene und Zusatzstoffe können Sie beim Servicepersonal erfragen.*

## Shots 4 cl

Zwischenbier	3,50
<i>aus einer Rezeptur des Hauses- streng GEHEIM</i>	
Fläminger Jagd	4,10
<i>ein milder Kräuter aus der Region</i>	
Jägermeister	4,40
Ramazotti	4,40
Obstler	4,10
Malteser	4,70
Vodka	4,10
Vodka Absolut	4,70
Pfeffi	3,10
Kirsch	3,10

## Mix-Shots

*Zu besonderen Anlässen brauten die Bäckerinnen besonders berauschende und wohlschmeckende Tränke. Die Zutaten wurden nur unter ihnen von Generation zu Generation weitergetragen...*

Das Geheimnis	4cl	4,80
Quellwasser	4cl	4,80

# Whiskey on the Rocks

Heute bezeichnet die Redewendung „on the Rocks“ den Vorgang, ein Getränk auf Eis zu servieren.

Allerdings reicht ihr Ursprung weiter zurück. Lange vor der Erfindung von Kühlgeräten und Gefriervorrichtungen wurden zur Kühlung eines Getränks kalte, glatte Flusskieselsteine verwendet. Besonders die eiskalten Flüsse und Bäche der schottischen Highlands halten auch heute noch genug „Rocks“ für den Trinkgenuss bereit.

Die Kühlung mit Flusssteinen hat zudem noch den Vorteil, dass der Whiskey nicht durch das Schmelzen der Eiswürfel verwässert.

Steine aus Glencoe, der Isle of Skye und aus Bächen der schottischen Highlands sorgen bei uns für den vollendeten Trinkgenuss.

**Glengoyne (12 Jahre alt)      2 cl                      7,90**

Single Malt Scotch Whisky

- vollmundig, zart und süß auf der Zunge

**Glenmorangie (10 Jahre alt) 2 cl                      6,80**

Single Malt Scotch Whisky

- süßer, malziger Geschmack mit würzigen Muskatnuss, Kokos und Mandel-Noten

**Chivas Regal (12 Jahre alt) 2 cl                      6,90**

Blended Scotch Whisky

- mild und süß mit würzigen Honig, Kräutern und Heidekraut

**Chivas Regal (15 Jahre alt) 2 cl                      8,90**

Blended Scotch Whisky

- weich und fruchtig mit Anklang von Butterscotch, Karamell und etwas Eiche

**Glenfiddich (12 Jahre alt)**      2 cl      6,90  
Single Malt Scotch Whisky  
- frisch und fruchtig mit einem Hauch Birne

**Glenfiddich (18 Jahre alt)**      2 cl      10,90  
Single Malt Scotch Whisky  
- süßlicher Sherry mit Noten von Malz und Eiche

**Talisker 10**      2 cl      7,10  
Single Malt Scotch Whisky  
- süß und rauchig mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten



## Rum

**Pampero Aniversario**      2cl      6,90  
(bolivianischer Rum)  
- herrlich würzig und schmeichelhaft süß mit Honig und Karamell

**Don Pablo**      2cl      6,80  
(jamaikanischer Rum)  
- würzig, holzige Aromen mit süßen Noten von Karamell, Vanille und Früchten

**Barcelo Imperial**      2cl      7,10  
(Dominikanischer Rum)  
- süßer Toffee mit dezenter Eichennote, dazu gesellen sich Apfel und Birne

