

**Ganz herzlich willkommen
in der „Bühne“ im Hotel am Bahnhof!**

Ein feines natürliches Essen - sagen Sie, gibt es eine angenehmere Möglichkeit, die Batterien zu laden?

Wählen Sie, was Sie mögen und was Ihnen gut tut!

Wir backen und kochen liebend gerne und mit viel Freude.

Ja Sonne ist im Haus, wenn's in der Pfanne für Sie brutzelt,
Gemüseduft verströmt und das Wasser vom Salat perlt!

Das Schönste für uns alle aber ist Ihre Begeisterung!

Das es Ihnen gut geht, ist unser Ziel. Fühlen Sie sich wohl bei uns,
genießen Sie es!

Frank Kriegel, Inhaber und Team

Bitte beachten Sie, dass wir keine EC/ Kreditkarten akzeptieren.

Cafe - Restaurant - Bar

Vorspeisen - kleine Entrees für den großen Appetit

Rote Beete in einem Bierteig vom „Schwarzem Abt“ gebacken

mit Meerrettich Dip

€ 6,80

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl & Balsamicoessig

umschmeichelt von Ruccola, mit frischen Parmesanhebel

€ 9,80

„kleine Sünde“

Datteln gefüllt mit Gorgonzola,

gerollt in Seranoschinken

€ 6,90

Ziegenkäse gratiniert mit Datteln und Walnüssen

zu Feigensenf

€ 7,20

Jakobsmuscheln auf Ruccola-Hummerschaum

und Zucchini-Stiften

€ 9,90

Verwöhne Deinen Körper mit Genüssen, damit der Geist Lust hat,

darin zu wohnen.

(Churchill)

Salate

Aus der Vitaminküche

„die Zicke“

Salat von Rucola und Sherrytomaten,
betört von Ziegenkäse und Balsamico - Meerrettich - Dressing
€ 10,80

große gemischte Salatschale

mit unserem Hausdressing, French- oder Joghurtdressing
€ 6,80
wahlweise mit Schafskäse o. Thunfisch o. Seranoschinken oder
Parmesan
€ 8,40

Salat „Die Bühne“

kurz gebratene Tranchen vom argentinischen Hüftsteak auf
einem Ruccolabett, mit Pestotomaten, Walnüssen, Parmesan
und rosa Pfeffer
€ 13,50

kleiner Gurkensalat

in Essig-Öl-Marinade mit Dillspitzen
€ 3,50

kleiner Beilagenblattsalat

€ 3,50

Aus dem Suppentopf

Suppe von der sonnengereiften Strauchtomate

mit Mozzarella und Pesto

€ 3,80

Karottensuppe mit Kokosmilch

Streifen von der Hähnchenbrust und frischen Kräutern

€ 4,20

rote Fischsuppe nach „Art des Hauses“

mit Gemüsestreifen und Pernod abgeschmeckt

€ 4,40

Wenn es dir gelingt, die innere Ruhe zu erobern,
so hast du mehr getan, als derjenige, der Städte und ganze
Reiche erobert hat.

(Michel Eyquem de Montaigne)

**gebratenes Hähnchenbrustfilet unter einer
Haube von Parmesan und getrockneten Tomaten**

auf mediterranem Gemüse und Kartoffelspalten

€ 12,80

Gemüse - Kräuter - Lasagne

umspielt von gegrilltem Hähnchenbrustfilet mit feinen

Nußaromen

€ 8,60

vegetarisch

€ 6,80

mit Brombeermark glacierte Entenbrust

auf Aprikose - Paprika - Ingwer - Gemüse

zu gebackenen Erdäpfeln

€ 14,60

Medaillons vom Schweinefilet

unter einer Zwiebel - Mostrich - Haube,

zu Malzbiersauce und Erdäpfeln

€ 12,90

frisches argentinisches Hüftsteak

unter einer Chili-Knoblauch Kruste, mit Ruccola - Parmesan -

Gratin und tomatisierte Schwarzwurzeln

€ 16,90

Selbstverständlich besteht die Möglichkeit die Beilagen
zu variieren.

Hauptgerichte

Werte Gäste, um eine ausgezeichnete Qualität aller Speisen zu garantieren, werden alle Gerichte „a la minute“ zubereitet. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 30 Minuten.

frisches argentinisches Rumpsteak zart rosa gegrillt

zu leicht scharfem Rotwein - Honig - Zwiebelgemüse,
mit deftigen Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat
€ 16,80

Hähnchenbrustfilet „Creolischer Art“

Streifen von der Hähnchenbrust mit Ananas, Paprika, grünem Pfeffer,
und Chili zu Basmatireis
€ 10,90

Filetvariation „Die Bühne“

mit Rind-, Schwein- und Hähnchenbrustfilet, frischem Marktgemüse und
Champignons a la creme & krossen Bratkartoffeln
€ 16,80

neuseeländische Lammkronen in Knoblauch Thymian Senf Marinade

zu Bratkartoffeln „Großmutter Art“ mit grünen Bohnen
4 Stck. € 15,80
8 Stck. € 19,80

Sylter Matjes „von Gosch“

nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln
€ 9,80

„Elefantenoher“

großes paniertes Schweineschnitzel mit deftigen
Bratkartoffeln und Dill-Gurken-Salat
€ 9,90

gebratene Geflügelleber

mit Apfel- und Zwiebelringen in Rotweinsauce und
hausgemachtem Kartoffelpüree
€ 8,70

Bauernfrühstück mit bunten Paprikastreifen und Cabanossi

nach „Art des Hauses“
€ 6,90

getrübtes Wildragout verfeinert mit Waldpilzen

zu Schweizer Röstli, getoppt mit Schmand
€ 10,80

Wer ein Herz für Schönheit hat, findet Schönheit
überall. (Gustav Freytag)

hausgemachte Nudeln & Spätzle

weiße Bandnudeln

mit Streifen vom geräuchertem Lachs an einer leichten
Zitronen - Dill - Mascarpone - Creme
€ 9,80

weiße Bandnudeln vegetarisch

angeschwenkt mit Äpfeln, Kapern und Zwiebeln
an rotem Pesto
€ 9,20

gebratene Hähnchenbrust tummelt sich genussvoll auf grünen Bandnudeln

an Gorgonzolasauce mit Champignons und Broccoli veredelt
€ 9,40

„Penne Arabiatta“

mit gebratenen Rinderfiletstreifen in scharfer Sauce von
Zwiebeln, Cherrytomaten, Chili und Gartenkräutern
€ 9,80

hausgemachte Butterspätzlepfanne

mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet, Zwiebelschmelze,
Champignons und frischen Gartenkräutern
€ 9,40

Hoffnung, das ist die Illusionskraft der Seele, die in ihrer Illusion
neun Zehntel des Glücks, das sie erwartet, vornweg genießt.

(Gerhart Hauptmann)

kleine Leckerein zu Bier und Wein

Würzfleisch

mit Käse gratiniert und kleinem Salatbouquet
€ 4,50

Asia Variation

drei Chicken Satay Spieße
drei Minifrühlingsrollen
zu Sweet Chili Dip und Salatbouquet
€ 6,90

„unsere Lachsbescheidenheit“

norwegischer Rauchlachs mit Ruccola
auf Kartoffelrösti mit Apfel-Meerrettich an Creme Fraiche
€ 8,60

Tomatensalat & Ruccola mit reduziertem Balsamico im Glas
und Knoblauch-Scampi-Spieß
dazu ofenfrisches Baguette
€ 9,80

Ein Lächeln ist oft das Wesentliche. Man wird mit einem
Lächeln belohnt oder belebt.
Antoine de Saint-Exupery

Die Arbeit läuft dir nicht davon, wenn du
deinem Kind einen Regenbogen zeigst.
Aber der Regenbogen wartet nicht, bis du
mit der Arbeit fertig bist.

(Aus China)

Milchreis

mit Apfelmus oder Zucker & Zimt

€ 3,90

der kleine Italiener

Pasta mit Tomatensauce

€ 4,50

Nemo

4 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

€ 4,50

Babe

kleines Schnitzel mit Pommes Frites & Ketchup

€ 5,50

Süße Verführungen

Waldbeerpfannkuchen

mit Vanilleeis

€ 4,90

Lauwarmer Apfelstrudel

träumt von Vanillesauce und Sahnehäubchen

€ 4,20

Parfait von der Williams Christ Birne und Amaretto

mit Schokoladensauce

€ 4,80

Erdbeerlasagne

Erdbeer - Mascapone - Creme

im Strudelblatt geschichtet

€ 4,80

Sehr geehrte Gäste, Sie haben Lust auf Kuchen oder Torte?

Wir halten für Sie ein kleines, wechselndes Angebot bereit.

Bitte lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.

Dankbarkeit hilft uns zu wachsen und uns zu
entwickeln, Dankbarkeit bringt Lachen in unser Leben
und in das aller Menschen um uns herum.

Eileen Caddy

Fisch

Regionales und aus den Weltmeeren!

Welsfilet in Kräuter-Ei-Hülle gebraten

zu Paprikasauce und frischem Lauch-Kräuter-Gemüse, dazu Erdäpfel
€ 12,90

Lachsforellenfilet vom Fischer „Oli“

auf Rahmsauerkraut und Kartoffelspätzle
€ 15,20

gebratenes Schollenfilet auf Bautzner Senf Sauce

mit Kartoffelstampf und frischem Gurken-Dill-Salat
€ 13,80

Zander „Spreewälder Art“

gebratenes Zanderfilet auf Schmörgurken zu einer Dillrahmsauce
und Butterkartoffeln
€ 14,50

Liebelei vom Fisch

gebratene Filets von der Lachsforelle, vom Zander und der Jacobsmuschel, auf
Garnelen - Kräuter - Hummer Sauce zu Kräuterkirschtomaten und Basmatireis
€ 16,90

Digestif

Fernet Branca	2 cl	1,80
Malteserkreuz	2 cl	1,80
Radeberger Bitter	2 cl	1,60
Herbas „Ibiza“		
Kräuterlikör mit Anis	2 cl	1,80

Weitere Getränke entnehmen Sie bitte der separaten Karte!