

Unsere Wochenkarte:

Mit der stets wechselnden Wochenkarte, wollen wir kulinarische Abwechslung nach Bernburg bringen. Mal sind es spannende Gerichte aus der ganzen Welt. Mal sind es saisonale oder lokale Gerichte. Manchmal auch etwas ganz einfaches. In jedem Fall wollen wir frisch und abwechslungsreich sein

„Wo man gemeinsam isst, führt man keine Kriege.“
Unter diesem Motte stellen wir dieses Russisch-Ukrainische Gericht

Okroschka

Eine kalte Sommer-Suppe aus Sauerrahm, Joghurt, Spargel, Frühlingskräuter und Ei Dazu reichen wir hausgebackenes Brot mit Butter

8,00 Euro

Spargel - frisch und weiß,
servieren wir ebenso einfach wie klassisch mit
Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Semmelbrösel.

Ihr wählt dazu bitte:

- Schweineschnitzel **25,00 Euro**
- Medaillons vom Schweinefilet **27,50 Euro**
- zwei Hähnchenbrustfilets **25,00 Euro**
- arg. Rumpsteak 300gr **39,50 Euro**
- arg. Rinderfilet 220gr **39,50 Euro**

Spargel de Luxe

Dafür verwenden wir ein zartes Kalbsschnitzel, dass mit feiner Panade in guter Butter gebacken wurde. Dazu servieren wir frische Kartoffeln sowie Sauce Hollandaise und Semmelbrösel

36,00 Euro

Ein Ausflug an die Nord- oder Ostsee ist ohne einen Besuch des Edelibiss von Gosch für uns undenkbar. Wir versuchen uns heute an unserem Laibgericht.

Thai Penne

Eine Sauce aus Frischkäse, roter Currypaste (scharf), Kokos, und Tomaten, etwas Ingwer, Chili, Knobli und Lauch sind auch dabei.

Obenauf: Lachswürfel **oder** Eismeergarnelen gegrillt.

19,00 Euro

Der Mai überschlägt sich stets mit Angeboten für unsere Wochenkarte. Sie darf auf jeden Fall nicht fehlen:

Die Mai - Scholle

Wir backen die Scholle in ihrer ganzen Pracht und Größe (ca. 500gr) in guter Butter und servieren diese mit Zitronenecken, gebratenen Speckwürfeln und einem Gurken - Kartoffelsalat

24,00 Euro

Ein traditionelles Gericht, das durch seine Einfachheit und den feinen, nussigen Buttergeschmack überzeugt.

Forelle „Müllerin Art“

Eine prächtige, fangfrische Forelle, wird in Mehl gewendet und goldbraun in Butter ausgebacken. Klassisch serviert mit Zitronensäckchen, Petersilien-Butter und Salzkartoffeln

19,00 Euro

Ein passendes Dessert zur Jahreszeit:

Spargel Panna Cotta

Wir modifizieren ein italienisches Dessert, das übersetzt "gekochte Sahne" bedeutet und aus Sahne, Zucker und Gelatine hergestellt wird. Es hat eine puddingähnliche Konsistenz und wird in unserer Version auf ein Erdbeerragout gestürzt.

10,00 Euro