



MEDITERRANE KÜCHE

**Herzlich
willkommen**

Unsere Küche hat Montag bis Samstag
ab 17:30 Uhr für Sie geöffnet,
die Bar täglich bis 23:00 Uhr.

Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Bitte beachten Sie, dass dies etwas Zeit
in Anspruch nimmt.

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

Zur Auskunft über Allergene wenden Sie sich bitte
an das Servicepersonal.

Willkommen in Merseburg!

Merseburg gilt manchem als Mutter der mitteldeutschen Städte - diese Zuschreibung verdankt die Stadt an der Saale einer Person: Bischof Thietmar von Merseburg (1009 - 1018). Bereits in seiner Bibliothek müssen sich die Merseburger Zaubersprüche befunden haben - die älteste althochdeutsche Handschrift mit heidnischem Inhalt.

Tausendjährige Geschichte gibt es auf Schritt und Tritt zu entdecken. Über der Saale und mit einem überwältigenden Blick auf die Kreisstadt und die



Aue thronen der gotische Dom, dessen Grundsteinlegung vor tausend Jahren erfolgte, und ein Renaissance-Schloss in einmaliger baulicher Geschlossenheit. Die weltberühmte Orgel im Dom mit fast 5700 Pfeifen und 81 Registern ist für viele Besucher an sich schon eine Reise nach Merseburg wert.

Wenn Sie sich für die lebendige Kunstszene des Mitteldeutschen Raumes und die wechselvolle Geschichte der Stadt interessieren, besuchen Sie die



Galerien und Museen: Sie führen in unterirdische, jahrhundertealte Gewölbe wie auch zu Ehrfurcht einflößenden Industriedenkmalen. Einstmals Bistums- und barocke Herzogsresidenz, später beschauliche Beamten- und Regierungshauptstadt

der preußischen Provinz Sachsen, im vorigen Jahrhundert innovatives Zentrum von Chemieindustrie und Technikentwicklung - Merseburg bezaubert jeden, der es besucht.

VORSPEISEN

mit geröstetem Ciabatta

Bruschetta mit italienischem Tomatensalat	6.50
Carpaccio di manzo Rinderfilet in hauchdünnen Scheiben mit Rucolasalat und Grana Padano DOP	9.90
Unsere Interpretation vom Würzfleisch von der Hähnchenbrust, mit Mozzarella gratiniert dazu Worcestersauce und Zitronenspalte	6.90
Überbackener Schafskäse mit Olivenöl, Chili, Zwiebeln und Kirschtomaten	7.20
Caprese Original Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	8.30
Hausgemachte Tomatencremesuppe	5.30
Kleiner gemischter Salat mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika, wahlweise mit unserem hausgemachten Senf-Honig-Dressing oder Balsamico und Olivenöl	5.30

GROSSE SALATE

wahlweise mit unserem hausgemachten Senf-Honig-Dressing
oder mit Balsamico und Olivenöl, dazu geröstetes Ciabatta

Salate und Gemüse der Saison	9.30
mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust	11.30
mit Thunfisch	10.70

NUDELGERICHTE

Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Petersilie und Grana Padano DOP	9.80
Spaghetti pollo mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust Zwiebeln, Peperoni und Grana Padano DOP	11.90
Tagliatelle vegetarisch mit Artischocken, Zuckerschoten, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch Olivenöl und Grana Padano DOP	10.90
Tagliatelle al Gorgonzola mit Spinat und Gorgonzolasauce, dazu Grana Padano DOP	10.20
Tagliatelle mit Garnelen und grünem Spargel in einer pikanten Tomaten-Weißweinsauce	14.90
Lasagne al forno Schichtblattnudeln mit Rinderhackragout und Bechamelsauce, mit Mozzarella im Ofen überbacken	11.20

SCHNITZEL

vom Schwein, von Hand paniert, mit Steakhaus Pommes
und Salatbouquet

Schnitzel Wiener Art	14.30
Cordon Bleu (mit gekochtem Schinken und Käse)	15.70
Portion Champignonrahmsauce	2.50

GRILLGERICHTE

Fleisch

mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kräuterbutter und unserem hausgemachten Kräuter-Knoblauch-Dip

Hähnchenbrustfilet	14.30
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind	21.90
Surf n Turf Rumpsteak und zwei Black Tiger Garnelen	26.90
Fünf Lammkoteletts, in Kräuteröl mariniert	19.50
Portion Champignonrahmsauce	2.50

Fisch und Meeresfrüchte

mit Spaghetti aglio, olio e peperoncino, Zitrone und unserem hausgemachten Basilikumpesto

Zwei gegrillte Lachsfilets	16.90
Zwei Tintenfischtuben	16.90
Fünf Black Tiger Garnelen	18.90
Dorade im Ganzen gebraten	16.90
Fischplatte Lachsfilet, Tintenfischtube, 2 Black Tiger Garnelen	20.90

FÜR DIE KLEINEN (BIS 10 JAHRE)

Kleines Schweineschnitzel mit Steakhaus Pommes und Ketchup	8.50
Spaghetti in milder Tomatensauce	6.90

DESSERTS

Tartufo Italienisches Trüffeleis, frische Waldbeeren und Schlagsahne	6.20
Warmes Schokoladensoufflé mit Himbeersauce und Schlagsahne	6.20
Joghurt mit frischen Beeren Griechischer Naturjoghurt mit frischen Waldbeeren Walnüssen und Thymianhonig	6.20

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

* mit Phosphat, Antioxidationsmittel, Konservierungsmittel

**Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen
Aufenthalt!**

LA CUCINA 