



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 Industriedenkmälern. 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

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	7.20
Überbackener Schafskäse mit Olivenöl, Chili, Zwiebeln und Kirschtomaten	7.30
Caprese Original Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	8.40
Hausgemachte Tomatencremesuppe	5.40
Mediterraner Tomaten-Brot-Salat mit Tomaten, Ruccola, geröstetem Weißbrot, Oliven Fetakäse und Balsamicoreduktion	7.10

Alle Vorspeisen mit geröstetem Ciabatta.

GROSSE SALATE

Salate und Gemüse der Saison	9.60
mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust	11.60
mit Thunfisch	10.90

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

NUDELGERICHTE

Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Petersilie und Grana Padano DOP	9.90
Spaghetti pollo mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust Zwiebeln, Peperoni und Grana Padano DOP	12.20
Tagliatelle vegetarisch mit Artischocken, Zuckerschoten, Zwiebeln, Petersilie Knoblauch, Olivenöl und Grana Padano DOP	11.20
Tagliatelle al Gorgonzola mit Spinat und Gorgonzolasauce, dazu Grana Padano DOP	10.50
Tagliatelle mit Garnelen und grünem Spargel in einer pikanten Tomaten-Weißweinsauce	15.20
Lasagne al forno Schichtblattnudeln mit Rinderhackragout und Bechamelsauce, mit Mozzarella im Ofen überbacken	11.50

SCHNITZEL

Schnitzel Wiener Art	14.90
Cordon Bleu (mit gekochtem Schinken* und Käse)	16.20
Portion Champignonrahmsauce	2.80

Schnitzel und Cordon Bleu vom Schwein, von Hand paniert, mit
Steakhaus Pommes und Salatbouquet

HAUSGEMACHTE BURGER

aus 150 g bestem Rindfleisch, mit Gurke, Tomate, Schmor- zwiebeln und Burgersauce, Steakhaus Pommes und Salatbouquet	11.90
... mit würzigem Gouda	12.60

GRILLGERICHTE

FLEISCH

Hähnchenbrustfilet	14.70
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind	22.50
Surf n Turf Rumpsteak und eine große Black Tiger Garnele	26.90
Fünf Lammkoteletts, in Kräuteröl mariniert	19.80
Portion Champignonrahmsauce	2.80
Portion Gorgonzolasauce	3.20

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

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Zwei gegrillte Lachsfilets	17.50
Zwei Tintenfischtuben	17.50
15 gebratene Sardellen	16.50
Dorade im Ganzen gebraten	17.50
Fischplatte Lachsfilet, Tintenfischtube, große Black Tiger Garnele	22.50

Alle Gerichte mit Spaghetti aglio, olio e pepperoncino, Zitrone
und unserem hausgemachten Basilikumpesto

FÜR DIE KLEINEN (BIS 10 JAHRE)

Kleines Schweineschnitzel 8.70
mit Steakhaus Pommes und Ketchup

Spaghetti in milder Tomatensauce 7.10

DESSERTS

Spaghetti-Eis 6.10
Vanilleeis, Erdbeersauce, weiße Schokolade, Schlagsahne

Tartufo 6.30
Italienisches Trüffeleis, Schokoladensauce
und Schlagsahne

Warmes Schokoladensoufflé 6.30
mit Himbeersauce und Schlagsahne

Joghurt mit Weintrauben 6.30
Griechischer Naturjoghurt mit Weintrauben
Walnüssen und Honig

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

* mit Phosphat, Antioxidationsmittel, Konservierungsmittel

**Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen
Aufenthalt!**

