

Rustikales aus Topf und Pfanne

Vorspeisen und Salate

Rustikale Vesperplatte^{a,c,f,g,i,j,l} mit Spezialitäten vom Hausfleischer
und pikantem Dunkelbieraspik

Eier gefüllt mit Hüttenkäse^g an Salatherzen
mit Schinkenstreifen und Croûtons^{a,c,g}

Einheimische Käse^g vom Holzbrett mit Grissini^{a,c} und blauen Trauben

Geflügel-Currysalat^{c,g,j}

Klassischer Gurkensalat

Tomatensalat mit Zwiebellauch

Gemischtes Backwerk^{a,c,g,j} vom Ratswaagebäcker, dazu Buttertraube

Suppe

Kartoffelsuppe^{g,j} mit Lauchstreifen
und gebratenen Schnippelwürstchen^{f,i,j}

Warme Spezialitäten

Steaks aus dem Schweinerücken in der Kräuterhaube^{a,c} und Kasselerhähnchen
auf eigener Sauce^{i,j} mit grünen Speckbohnen^l
und Kartoffelstampf^{c,g}

Deftiges Putengulasch^{g,j} mit buntem Paprika
und gebratenen Schupfnudeln^{a,c,g}

Dessert

Quarkspeise^g mit Pfirsichkompott
im Glas serviert

Nougat-Grießpudding^{c,g} mit Vanillesauce^g

Bunter Obstkorb der Saison

Preis p.P. 33,00 €

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 sind wir gesetzlich verpflichtet, neben den Zusatzstoffen, auch die Allergene zu kennzeichnen.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Informationen zu den Allergenen:

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) / b Krebstiere / c Eier / d Fisch / e Erdnüsse / f Sojabohnen / g Milch/Sahne /

h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) / i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen /

l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / m Lupinen / n Weichtiere

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.

Stand März 2020 / Änderungen vorbehalten

Sachsen-Anhalt Buffet

Vorspeisen und Salate

Hausgemachtes Sauerfleisch^{i,j} mit Remouladensauce^{c,d,g,j},
sauren Gurken^j und Bratkartoffeln^{g,l}

Antipasti^h von Bördegemüse auf der Etagere serviert

Warmer Bollenkuchen^{a,c,g,j} mit Schnittlauchcreme^g

Gehacktes^j vom Hausfleischer mit frischen Zwiebeln
und

Sudenburger Pottsuse^{i,j}

(regionale Schmalzfleischspezialität)

Vahldorfer Käsevariationen^{c,g,j}

Salat^{c,i,j} von Bördekartoffeln mit Joghurt, Apfel-Porree-Salat^{c,j}

Bunter Käsesalat^{i,g} mit Walnüssen

Karotten-Maissalat

Gemischtes Backwerk^{a,c,g,j} vom Ratswaage Bäcker, dazu Buttertraube^g

Suppe

Altmärker Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchenⁱ, Spargelspitzen und Eierstich^{a,c}

Warme Spezialitäten

-Harzer Köhler Braten-

Geschmorter Schweinekamm^{i,j} mit leichter Rauchnote in eigener Sauce^g

mit Wurzelgemüse^{i,j,g} und Petersilienkartoffeln^g

-Ratsherrenpfanne^c-

Truthahnspieße und Medaillons vom Schwein im Speckmantel^l

auf rahmigen^g Waldpilzen und Kartoffelgratin^g

Gebratenes Bachforellenfilet^{a,g} auf Blattspinat in Rahm^g

Dessert

Eierkuchen^{a,g} mit Heidelbeeren

Sachsen-Anhaltischer Blechkuchen

(Eierschecke^{a,g}, Pflaumen - Streuselkuchen^{a,g}, Zupfkuchen^{a,g,h})

Grießflammerie^{a,c,g} mit Waldbeerenkompott

Preis p.P. 36,00

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 sind wir gesetzlich verpflichtet, neben den Zusatzstoffen, auch die Allergene zu kennzeichnen.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Informationen zu den Allergenen:

a Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) / b Krebstiere / c Eier / d Fisch / e Erdnüsse / f Sojabohnen / g Milch/Sahne /

h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) / i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen /

l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / m Lupinen / n Weichtiere

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.

Stand März 2020 / Änderungen vorbehalten

Ratswaage „Klassik“

Vorspeisen und Salate

Gemischtes Ratswaage Fingerfood

(Filetmedaillons^{g,j} vom Schwein mit Dijoncreme, Magdeburger Halbkugeln^g,
Halbe Eier mit Forellenkaviar^{g,d}, Kochschinkenröllchen^{g,h,i} mit Waldorfsalat,
Mini-Blätterteighäppchen^{a,c,d,g}, Schäufele Sülze auf Pumpernickel^{a,i})

Zarter Pökelnackten auf Salatherzen mit Meerrettichcreme^g

Duett von Rauchlachs und Makrele an Kartoffel-Gurken-Salat^{c,g,j}

Käse^g aus der Region und deutschen Landen

Geflügelsalat^{c,i,j} mit Champignons und Spargel, Heringssalat^{c,g,i,j}

Salat von Bördekartoffeln^{c,i,j}, Balsamico-Linsensalat^{f,g,i}

Berliner Rindfleischsalat^j, Tomaten- und Gurkensalat

Gemischter Brotkorb^{a,c,g,j} vom Ratswaage Bäcker, dazu Buttertraube^g

Suppe

Ratswaagesuppe

(Kräftige Hühnerbouillon mit grünem Spargel,
Gemüwestreifenⁱ, Eierstich und Fleischklößchen^{a,c})

Warme Spezialitäten

Kleine Schnitzel^{a,c} vom Schwein
mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin^g

Bachforellenfilet „Müllerin Art“^{aa}
in Butter^g gebraten mit Salzkartoffeln^g

Filetgeschnetzeltes in Café de Paris Sauce^{f,g,a}
mit buntem Pfannengemüse und Mandelreis^g

Dessert

Crème^g Karamell

Rote Waldbeerengrütze auf Bayrisch Crème^{c,g}

Fingerobst von der Etagere

Preis p.P. 37,00 €

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 sind wir gesetzlich verpflichtet, neben den Zusatzstoffen, auch die Allergene zu kennzeichnen.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Informationen zu den Allergenen:

a Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) / b Krebstiere / c Eier / d Fisch / e Erdnüsse / f Sojabohnen / g Milch/Sahne /

h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) / i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen /

l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / m Lupinen / n Weichtiere

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.

Stand März 2020 / Änderungen vorbehalten

Kulinarisches Deutschland

Vorspeisen und Salate

Spreewälder Gurkensortiment^{i,j}

Sülze^{a,i} vom Schweineschäufele mit Frankfurter Grüne Sauce^{c,g,j}

Obatzter^{g,i,l} mit Laugenbrezel^{a,g}

Rauchfischvariationen^{g,j} aus Nord- und Ostsee

Warmer Zwiebelkuchen^{a,c,g,j}

Gemischte Käseklassiker^{g,j} vom Brett mit Feigensenf^a

Heringssalat^{c,g,i,j}, Bayerischer Wurstsalat^{g,l}, Apfel-Lauchsalat^{c,j}

Geflügelsalat^{c,i,j} mit Champignons und Spargel

Salat von Heidepilzenⁱ

Auswahl an Brot^{a,c,g,j}, Brötchen^{a,c,g,j} und Baguette^{a,c,g,j} vom Ratswaage Bäcker, dazu Buttertraube^g

Suppe

Essenzⁱ von Steinpilzen mit Schinken-Grissini^{a,c,l}

Warme Spezialitäten

Hausgemachte Rinderroulade^{i,j,l} in eigener Sauce
mit Rotkraut^{g,l} und Thüringer Klößen^{a,c}

Medaillons aus dem Schweinefilet in Dornfelder Sauce^{g,i,l}
und gebratene kleine Kartoffeln^g

Schwäbische Maultaschen^{a,c,g,j,l}
mit Speck und Zwiebeln in Butter^g geschmolzen

Schleifchen vom Barsch^{g,l} in Bautzener Senfsauce und Zuckerschotengemüse^g

Dessert

Rieslingcreme^{g,j} mit Sanddorangelee

Schwarzwälder Kirsch Dessert^g

Mini Berliner mit Aprikosenfüllung^{a,c,g,h}

Preis p.P. 39,00 €

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 sind wir gesetzlich verpflichtet, neben den Zusatzstoffen, auch die Allergene zu kennzeichnen.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Informationen zu den Allergenen:

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) / b Krebstiere / c Eier / d Fisch / e Erdnüsse / f Sojabohnen / g Milch/Sahne /

h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) / i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen /

l Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / m Lupinen / n Weichtiere

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.

Stand März 2020 / Änderungen vorbehalten

Italien-Rundreise

Vorspeisen und Salate

Gorgonzola Crostini^{a,g}

Coppa di Parma^{g,l} mit Birne und Rucola

Salat von Mozzarella und Tomaten
mit Basilikum-Creme fraîche^{g,h} im Glas

Gebratene Hähnchenbrust mit Antipasti^{g,j} Gemüse
auf Rosmarin-Tomatensugo

Käsevariation^{a,g,j} aus den Regionen Emilia-Romagna & Toskana

Salat von Pasta^a mit getrockneten Tomaten und Oliven

Salat von zweierlei Zucchini mit Mandeln und Orangen

Balsamico^{f,g,i}-Linsensalat

Mediterraner Tomatensalat

Ciabatta^{a,c,g,j}, Focaccia^{a,c,g,j} und Stangenbaguette^{a,c,g,j} und Weißbrot^{a,c,g,j}
vom Ratswaage Bäcker, dazu Buttertraube^g

Suppe

Minestroneⁱ mit kleinen Ravioli^{a,c}

Warme Spezialitäten

Saltimbocca^l vom Truthahn auf Zucchini-Gemüse^g
und Risotto Milanese^{g,l}

Kalbsbraten^{g,i,j} in der Knoblauchmarinade geschmort,
in Kräuter-Olivensauce^g und Majorankartoffeln

Lachsfilet unter der Pesto-Zitronenkruste^{h,g}
mit sautiertem^g Fenchel-Tomatengemüse und Pappardelle^{a,c}

Dessert

Limonencreme^g mit Amarettini^{a,c,h}

Espresso Panna Cotta^{c,g}

Orangen-Mascarponekuchen^{a,c,g}

Fingerobst von Südfrüchten auf der Etager

Preis p.P. 43,00 €

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 sind wir gesetzlich verpflichtet, neben den Zusatzstoffen, auch die Allergene zu kennzeichnen.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Informationen zu den Allergenen:

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) / b Krebstiere / c Eier / d Fisch / e Erdnüsse / f Sojabohnen / g Milch/Sahne /

h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) / i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen /

l Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / m Lupinen / n Weichtiere

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.

Stand März 2020 / Änderungen vorbehalten

Unseren Partnerstädten in die Töpfe geschaut

Vorspeisen und Salate

(Sarajevo / Le Havre / Harbin / Nashville / Saporischschja)

Pita Brot^{a,c,k} mit Schafskäse^g

Französische Käsespezialitäten^{a,g,j} mit blauen Trauben und Feigensenf

-Fingerfood „Asia“-

(Pikant mariniertes Wok Gemüse mit Frühlingsrollen^{a,f} und Knuspergarnelen^{a,c,g},
Hähnchenspieße mit Soja auf Wakame Salat^{e,h}, deftige asiatische Teigtaschen^{a,c,i})

Coleslaw Salat (Weißkrautsalat^{c,g} mit Karotten und Sahne^g)
Chinasalat^{a,f,i,j}, Glasnudelsalat^{f,i} und Salat Olivje^{c,g,i} (Olivensalat)

Brot- und Brötchenauswahl^{a,c,g,j} vom Ratswaage Bäcker, dazu Buttertraube^g

Suppe

(Sarajevo)

-Bosanski Lonac-

(Eintopf^{f,i,j} aus Rindfleisch, Kohl und Knoblauch)

Warme Spezialitäten

(Sarajevo / Braunschweig / Le Havre / Radom)

Pelmeni^{a,c,g,j} mit geschmolzenen Zwiebeln und saure Sahne^g

-Braunschweiger Mummebraaten-

(Schweinekamm^{i,j} geschmort in Malzsud mit Spitzkohlgemüse und Semmelknödel^{a,c,g})

-Bœuf bourguignon-

(Rinderbraten geschmort in Burgunder^{i,j,l} mit Pariser Karotten^g und Kartoffelgratin^g)

Pochiertes Dorschfilet mit rahmigen^{g,j} Gurkengemüse und Zartweizen^{a,g}

Dessert

(Nashville / Le Havre / Braunschweig)

Kräftige Brownies^{a,c,g,h} mit Schlagcreme^g

Moussè^{c,g} au Chocolate

Welfenspeise

(Vanillemousse^{c,g} mit Weinschaumcreme)

Preis p.P. 43,00 €

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 sind wir gesetzlich verpflichtet, neben den Zusatzstoffen, auch die Allergene zu kennzeichnen.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Informationen zu den Allergenen:

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) / b Krebstiere / c Eier / d Fisch / e Erdnüsse / f Sojabohnen / g Milch/Sahne /

h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) / i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen /

l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / m Lupinen / n Weichtiere

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.

Stand März 2020 / Änderungen vorbehalten

Abstecher nach Frankreich

Vorspeisen und Salate

-Rillettes von der Enteⁱ-
(Entenpastete mit Orange auf Pumpernickel^{a,g})

Quiche Loraine mit Creme fraîche^{a,c,g,j}

-Coq au vin^{g,i,j,l}-

Gebratenes Hähnchenfleisch
in einem pikanten Rotwein-Zwiebelragout

Duett von Rauchfischtartar an Kaviar-Creme^{g,l}
mit Meeresfrüchten^{b,n} und gebeiztem Lachs

Auswahl von französischem A.O.C. Rohmilchkäse^{a,g,f}
mit Trauben, Blätterteiggebäck^{a,c} und Feigensenf

-Salat Niçoise^{c,j,f,g}-

(mit Römersalat, Ei, Thunfisch und Charlotten)

Miesmuschelsalat^{n,i} im Gemüse-Tomatensud
Fruchtiger Hähnchencocktail^{c,g,j}

Baguette^{a,c,g,j}, Croissants und andere Backwerke vom Ratswaage Bäcker, dazu Buttertraube^g

Suppe

Raffinierte Knoblauchsuppe^{a,g,i,j} mit Muscheln und Weißbrotchips^{a,c}

Warme Spezialitäten

-Bœuf bourguignon^{i,j,l}-

(Rinderbraten geschmort in Burgunder)
mit bunter Gemüseplatte und Kartoffelgratin^g

Lammrücken^g auf feinem Ratatouilleⁱ und Rosmarinkartoffeln

Wolfsbarsch^{a,g} auf Artischockengemüse^{g,l} und Püree^{g,l} Provençale

Dessert

Creme Brûlée^g

Mousse^{c,g} au chocolat mit frischen Waldbeeren

Crêpes^{a,c,g} mit Orangen und Pistazien

Preis p.P. 46,00 €

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 sind wir gesetzlich verpflichtet, neben den Zusatzstoffen, auch die Allergene zu kennzeichnen.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Informationen zu den Allergenen:

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) / b Krebstiere / c Eier / d Fisch / e Erdnüsse / f Sojabohnen / g Milch/Sahne /

h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) / i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen /

l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / m Lupinen / n Weichtiere

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.

Stand März 2020 / Änderungen vorbehalten

Ratswaage „Glanzlichter“

Vorspeisen und Salate

Rillettes von der Enteⁱ

(Entenpastete)

mit Orange und Pumpernickel^{a,g}

Duett von Heilbutt und Knoblauchgarnelen

mit Kapern-Limettensauce^{c,g,j}

Zweierlei Gänseleberterrinen^{a,e,g}

mit Pfefferkirschen und Röstbrot^a

Tranchen aus dem Rehrücken auf Waldorfsalat^{c,g,h,i,j}

Internationale Käsespezialitäten^{a,g}

mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf

Salat von geräucherter Entenbrust in leichter Cumberland sauce

Hähnchencocktail^{c,g,j} mit Schwarzbrotchips^{a,h}

Farfalle^{a,c,g,j} mit Rauchlachs

Reichhaltige Auswahl an Backwerken^{a,c,g,j} vom Ratswaage Bäcker mit Baguette,

Ciabatta, Laugenkonfekt u.v.m., dazu Buttertraube^g

Suppe

Crème von Krustentieren^{b,d,g} und gebratenem Meerbarbenfilet^{a,g}

Warme Spezialitäten

Filet vom Rind und Schwein -live tranchiert-

auf Steinpilzsauce^{g,i,j,l}

Geschmorte Ochsenbäckchenⁱ in Portwein-Jus^l

mit Navetten^g in Rahm und Risoleekartoffeln^g

Wolfsbarschmedaillons^g auf Rieslingsauce^{g,l},
Zuckerschotengemüse^g und Risotto Milanese^{g,l}

Dessert

Zweierlei Salzweideler Baumkuchen^{a,c,h,g} mit frischen Waldbeeren

Dreierlei Eiscreme^{a,c,h,g} Spezialitäten mit frischen Früchten

Prosecco-Gelee^l und Sahne^g

Preis p.P. 55,00 €

Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 sind wir gesetzlich verpflichtet, neben den Zusatzstoffen, auch die Allergene zu kennzeichnen.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Informationen zu den Allergenen:

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) / b Krebstiere / c Eier / d Fisch / e Erdnüsse / f Sojabohnen / g Milch/Sahne /

h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) / i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen /

l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / m Lupinen / n Weichtiere

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.

Stand März 2020 / Änderungen vorbehalten