

Herzlich Willkommen im Jagd und Wasserschloss - Mittelbe

Christian der Zweite war bis 1523 König von Dänemark, Schweden und Norwegen, bis sein Onkel ihn besiegte und er in die Niederlande flüchten musste.

Er war ein glühender Verfechter der Reformation und verweilte danach 1 Jahr im Hause Cranach in Wittenberg. Dort lernte er sehr schätzend Katharina von Bora kennen, die spätere Frau von Luther.

Vor seiner Ankunft aber machte er Halt in der Festung Mittelbe, um sich zu reinigen und zu speisen.

In der Taverne auf dem Marktplatz servierte man ihm ein Altrömisches Gericht, das ihm so sehr mundete, wie es kein anderes zuvor vermochte.

Er mochte das Wilde und aufbrechende Neue der Festung Mittelbe, so dass er sie nun regelmäßig aufsuchte.

Die Menschen hier genossen allabendlich das Tagesende und stopften sich mit bloßen Händen fettige Fleischbatzen in die schmutzigen Mäuler. Dazu trank man Wein, Met und Bier und zu besonderen Anlässen ein geheimes Gebräu der Bäderinnen.

Mit lautem Rülpsen bestellte man Nachschub und bei Wein, Weib und Gesang entstand so manches neue Band...

Zur Begrüßung ein Aperitif

Aperol Spritz	0,3l	7,90
Hugo	0,3l	7,90
Lillet Wildberry	0,3l	7,90



Montagskarte

Wählen Sie aus unseren Vorspeisen und Salaten
oder aus folgenden Gerichten:

Schlossknecht 10,90
Schwarzbrot mit Leberkäse und zwei Spiegeleiern

Schloss-Haxe 22,60
auf selbstgemachten Schlachtekraut und hausgemachten Semmelknödeln

Thüringer Römerbraten 14,90
auf Schlachtekraut und herzhaften Bratkartoffeln

Deftiger Kasslerbraten 16,90
auf Schlachtekraut und hausgemachten Semmelknödeln

Geschmorte Rinderroulade 22,90
saftige Rinderroulade (190g) mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln

Geschmorte Rinderroulade XL 28,90
2 Rinderrouladen (380g) mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln

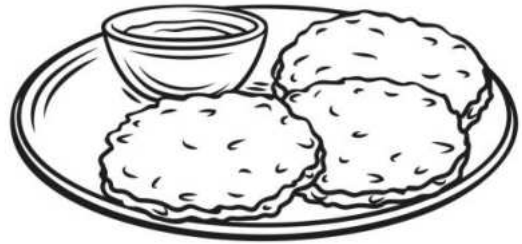
Hähnchenbrustfilet 18,40
Hähnchenbrust gebraten mit Bratkartoffeln und Pfannengemüse

Matjesfilets nach Hausfrauenart 16,90
mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Remoulade

Bauernfrühstück 13,60
aus Kartoffeln, Ei, Schinkenspeck und Zwiebeln

Bauernfrühstück vegetarisch 12,90
aus Kartoffeln, Ei und Zwiebeln

Schlosstaler 10,90
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus



Drachenschnitzel 8,90
3 kleine Dinoschnitzel mit Bratkartoffeln und Ketchup

Lassen Sie sich gerne noch von einem unserer Desserts verwöhnen



Vorspeisen und Salate

Kl. Würzfleisch überbacken mit Käse(160g)

Der Klassiker aus der DDR 7,90

Gr. Würzfleisch überbacken mit Käse(260g)

Der Klassiker aus der DDR 9,90

Nudelsuppe

aus klarer Brühe mit Gemüse und Eierstich 6,80

Gemüsesuppe

cremige Suppe mit verschiedenem Gemüse 6,80

Kleiner Schlosssalat

*aus Wildkräutern und frischem Gemüse mit Olivendöl
und Honig- Senf Dressing* 6,90



Großer Schlosssalat

aus Wildkräutern und frischem Gemüse mit Olivendöl 13,90

Großer Schlosssalat mit Camembert 15,70

*aus Wildkräutern und frischem Gemüse
mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren*

Großer Schlosssalat mit Hähnchen

*aus Wildkräutern und frischem Gemüse
mit zarten Hähnchenstücken* 17,50

Hauptspeisen:

Schloss-Haxe 22,60

auf Schlachtekraut und hausgemachten Semmelknödeln

Thüringer Römerbraten 14,90

auf Schlachtekraut und herzhaften Bratkartoffeln

Deftiger Kasslerbraten 16,90

auf Schlachtekraut und hausgemachten Semmelknödeln

Schnitzel Wiener Art 18,30

mit Bratkartoffeln und Pfannengemüse

Schnitzel Wiener Art XL 23,90

2 Schnitzel mit Bratkartoffeln und Pfannengemüse

Geschmorte Rinderroulade 22,90

saftige Rinderroulade (190g) mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln

Geschmorte Rinderroulade XL 28,90

2 Rinderrouladen (380g) mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln

Beilagenänderung:

- Salatbeilage

+ 3,10

- Soße

+ 1,70

- Knödel

+ 1,90

- Pfannengemüse

+ 2,20

- Bratkartoffeln

+ 1,90

- Spiegelei

+ 1,30

Steak Letscho 17,80
mit herzhaften Bratkartoffeln

Steak au Four 20,90
Steak mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet 18,40
Hähnchenbrust gebraten mit Bratkartoffeln und Pfannengemüse

Matjesfilets nach Hausfrauenart 16,90
mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Remoulade

Bauernfrühstück 13,60
aus Kartoffeln, Ei, Schinkenspeck und Zwiebeln

Bauernfrühstück vegetarisch 12,90
aus Kartoffeln, Ei und Zwiebeln

<i>Beilagenänderung:</i>			
<i>- Salatbeilage</i>	<i>+ 3,10</i>	<i>- Soße</i>	<i>+ 1,70</i>
<i>- Knödel</i>	<i>+ 1,90</i>	<i>- Pfannengemüse</i>	<i>+ 2,20</i>
<i>- Bratkartoffeln</i>	<i>+ 1,90</i>	<i>- Spiegelei</i>	<i>+ 1,30</i>

Weitere Schnitzel des Hauses

Hamburger Schnitzel 17,60
mit Bratkartoffeln und Ei

Schnitzel auf Salat 20,10
mit Salat und frischem Gemüse, dazu ein Stück Zitrone

Schnitzel au Four 21,90
mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln

Schnitzel Caprese 20,60
überbacken mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto dazu Bratkartoffeln

Schnitzel Letscho 19,70
mit ungarischer Paprikasauce und Bratkartoffeln

Zwiebelschnitzel 19,90
mit gebratenen Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Pfannengemüse

Gorgonzolaschnitzel 19,40
mit Gorgonzola überbacken dazu Bratkartoffeln und Pfannengemüse

Camembertschnitzel 19,40
mit Camembert überbacken dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Hähnchenschnitzel 19,30
mit Bratkartoffeln und Pfannengemüse



Für den kleinen Hunger

Schlossknecht 10,90

Schwarzbrot mit Leberkäse und zwei Spiegeleiern

Stadtwache 14,20

Schwarzbrot mit einem Schnitzel und zwei Spiegeleiern

Drachenschnitzel 8,90

3 kleine Dinoschnitzel mit Bratkartoffeln und Ketchup

Knappenpfanne 7,90

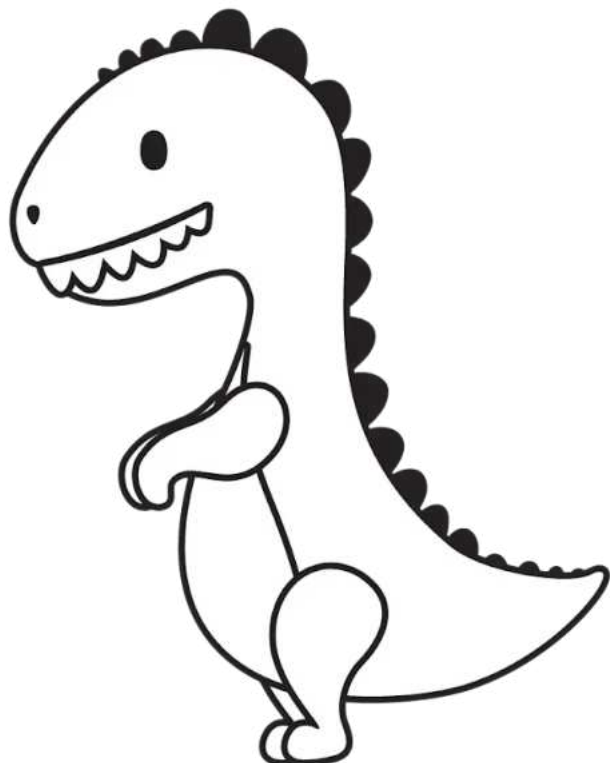
Bratkartoffeln mit einem Spiegelei

Ritterknödel 6,30

Drei Knödel mit Soße

Schlosstaler 10,90

Kartoffelpuffer mit Apfelmus



Das Leben ist zu kurz für kein Dessert...

Schokoladenpudding 3,90
mit Vanillesoße und Sahne

Crêperie Röllchen 5,90
gefüllt mit Zucker

Crêperie Röllchen 6,40
gefüllt mit Schokocreame

Crêperie Röllchen 6,40
mit Apfelmus

Apfelstrudel 7,90
mit Sahne und Vanillesoße



Großes Stück Bauernkuchen 5,00
Sprechen Sie unser Personal an

Alle Allergene und Zusatzstoffe können Sie beim Servicepersonal erfragen.

Lutherbier für zu Hause?

Nehmen Sie sich einen 6er Träger mit!

Schon Martin Luther sagte: hast Du kein Bier, hast Du nichts zu trinken.

13,50

Das Frühstück für morgen schon geplant?

*Mit verschiedenen Brötchen (je ein Weizen und Roggen),
Wurst, Schinken, Weichkäse und Schnittkäse,
verschiedenen Marmeladen,
Schokoladenaufstrich und Honig,
frisches Obst, Gemüse,
einem gekochten Ei und
einen frischen heißen Kaffee, Tee oder Kakao.*

14,90 p.P.

(Lieferung ans Womo oder im Schloss)

So kann der Tag beginnen!

Heiße Getränke

Espresso	2,60
Espresso Americano	3,10
Espresso Macchiato	3,40
Cappuccino	3,50
Cappuccino mit Kakao	3,90
Milchkaffee	3,90
Café Latte	4,00
Kaffee Crema	2,90
Kaffee Crema groß	4,20
Kaffee Crema mit Kakao	3,40
Kakaotraum	3,90
Tee (Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Schwarz)	2,70



Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l
Wasser	2,90	4,70
Coca Cola	3,10	4,90
Spezi	3,10	4,90
Fanta	3,10	4,90
Sprite	3,10	4,90
Fassbrause	3,10	4,90
Fritz Honigmelone	3,10	
Bitter Lemon	3,60	
Tonic Water	3,60	
Ginger Ale	3,90	

Coca-Cola

Säfte

Apfelsaft	0,3l	3,90
Orangensaft	0,3l	4,20
Kirschnektar	0,3l	4,20
Saftschorle	0,3l	4,20

Unsere hausgemachten Limonaden

Ingwer - Limetten - Limonade	0,3l	5,30
Heidelbeer - Vanille - Limonade	0,3l	5,30

Biere

Luther Pils / Radler	0,5l	4,70
Luther Pils / Radler	0,3l	3,90
Luther Porter	0,5l	4,70
Luther Porter	0,3l	3,90
Kirsch Porter	0,5l	4,90
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	4,90
Weizen	0,5l	5,20
Weizen alkoholfrei	0,5l	5,20
Clausthaler	0,3l	4,10

Luther Pils und Porter auch im 6er-Träger für zu Hause erhältlich - 13,50

Mix Getränke

Gin Tonic	0,3l	6,80
Gin Melone	0,3l	7,20
Aperol Spritz	0,3l	7,90
Hugo	0,3l	7,90
Campari Orange	0,3l	7,20
Lillet Wildberry	0,3l	7,90
Havanna Cola	0,3l	7,40
Vodka Lemon	0,3l	7,20
Jim Beam Cola	0,3l	7,40
Jack Daniels Cola	0,3l	7,90
Grog	0,3l	6,80

Weine der Wikinger

Die Geschichte des Met reicht weiter zurück als die des Weines.

Honig wurde damals zur Konservierung gebraucht und als Nebenprodukt entstand Met.

Heute ist der Honigwein auf der ganzen Welt beliebt.

Klassischer Met	-Pferdekraft-	0,2l	6,50
Blaubeer Met	-Sirenenfluch-	0,2l	6,50
Kirsch Met	-Hirschzauber-	0,2l	6,50
Lemon Met	-Nymphenglanz-	0,2l	6,50

Weine

Weißwein (Hauswein Pinot Grigio)	0,1 l	3,90
	0,2 l	6,70
Rotwein (Hauswein Primitivo)	0,1 l	3,90
	0,2 l	6,70
Rosewein (Hauswein Rosato)	0,1 l	4,10
	0,2 l	6,90

Sekt	0,1 l	3,60
------	-------	------

Flasche Wein (Grauburgunder, Riesling, Merlot)	0,7 l	24,90
---	-------	-------



*Alle Angaben in der Karte sind in Euro.
Alle Allergene und Zusatzstoffe können Sie beim Servicepersonal erfragen.*

Shots 4 cl

Zwischenbier	3,50
<i>aus einer Rezeptur des Hauses- streng GEHEIM</i>	
Fläminger Jagd	3,50
<i>ein milder Kräuter aus der Region</i>	
Jägermeister	4,40
Ramazotti	4,40
Obstler	4,10
Malteser	4,70
Vodka	4,10
Vodka Absolut	4,70
Pfeffi	3,10
Kirsch	3,10

Mix-Shots

Zu besonderen Anlässen brauten die Bäckerinnen besonders berauschende und wohlschmeckende Tränke. Die Zutaten wurden nur unter ihnen von Generation zu Generation weitergetragen...

Das Geheimnis	4cl	4,80
Quellwasser	4cl	4,80

Whiskey on the Rocks

Heute bezeichnet die Redewendung „on the Rocks“ den Vorgang, ein Getränk auf Eis zu servieren.

Allerdings reicht ihr Ursprung weiter zurück. Lange vor der Erfindung von Kühlgeräten und Gefriervorrichtungen wurden zur Kühlung eines Getränks kalte, glatte Flusskieselsteine verwendet. Besonders die eiskalten Flüsse und Bäche der schottischen Highlands halten auch heute noch genug „Rocks“ für den Trinkgenuss bereit.

Die Kühlung mit Flusssteinen hat zudem noch den Vorteil, dass der Whiskey nicht durch das Schmelzen der Eiswürfel verwässert.

Steine aus Glencoe, der Isle of Skye und aus Bächen der schottischen Highlands sorgen bei uns für den vollendeten Trinkgenuss.

Glengoyne (12 Jahre alt) 2 cl 6,80

Single Malt Scotch Whisky

- vollmundig, zart und süß auf der Zunge

Glenmorangie (12 Jahre alt) 2 cl 6,80

Single Malt Scotch Whisky

- süßer, malziger Geschmack mit würzigen Muskatnuss, Kokos und Mandel-Noten

Chivas Regal (12 Jahre alt) 2 cl 6,90

Blended Scotch Whisky

- mild und süß mit würzigen Honig, Kräutern und Heidekraut

Chivas Regal (15 Jahre alt) 2 cl 8,90

Blended Scotch Whisky

- weich und fruchtig mit Anklang von Butterscotch, Karamell und etwas Eiche

Glenfiddich (12 Jahre alt) 2 cl 6,90

Single Malt Scotch Whisky

- frisch und fruchtig mit einem Hauch Birne

Glenfiddich (18 Jahre alt) 2 cl 10,90

Single Malt Scotch Whisky

- süßlicher Sherry mit Noten von Malz und Eiche

Talisker 10 2 cl 7,10

Single Malt Scotch Whisky

- süß und rauchig mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten



Rum

Pampero Aniversario 2cl 6,90

(bolivianischer Rum)

- herrlich würzig und schmeichelhaft süß mit Honig und Karamell

Don Pablo 2cl 6,80

(jamaikanischer Rum)

- würzig, holzige Aromen mit süßen Noten von Karamell, Vanille und Früchten

Barcelo Imperial 2cl 7,10

(Dominikanischer Rum)

- süßer Toffee mit dezenter Eichennote, dazu gesellen sich Apfel und Birne

