

Speisekarte Astroklause

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Salatteller nach „Art des Hauses“

mit Joghurtdressing
4,90 €

Würzfleisch mit Käse überbacken

dazu Zitrone und Toastecken
4,90 €

Champignoncremesuppe mit Sahne

abgarniert. Dazu Toast
4,20 €

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen

dazu Toast (4)
4,20 €



Aus Topf und Tiegel

Reispfanne

(gebratene Schweinefleischwürfel mit Reis und Gemüse
im Pfännchen angerichtet und mit Garnierung serviert)
11,50 €

Schweineschnitzel mit Champignons

und pommes frites sowie Garnierung(3)
13,00 €

Thüringer Roastbrätl

(Scheibe vom Kamm mit Senf und Zwiebeln gebraten),
Buttererbsen und Bratkartoffeln
12,50 €

Bauernfrühstück

mit Gurkenfächer und Garnierung(2)
9,00 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

(mit Zwiebeln, Speck und Gurke gefüllt)
dazu Ananasrotkraut, Salzkartoffeln
oder Kartoffelklöße(1;2;3) und Garnierung
16,00 €

Kurzgebratenes Schweinefilet

mit Mais, Broccoli
und Herzoginkartoffeln(2)
15,50 €

Schweinekopfsülze

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln
und Garnierung(2)
9,00 €

Steak „Hawaii“

(Schweinerückensteak mit Ananas und Käse überbacken)
mit Erbsen, Spargel, Kroketten
und einer Garnierung(1;2)
14,00 €

Steak „au four“

(Schweinerückensteak mit Würzfleisch
und Käse überbacken)
dazu Spargel, Erbsen und Kroketten
sowie eine Garnierung(1;2)
14,50 €



Geflügelgerichte

Gebratenes Putenschnitzel

mit Zitrone und Kräuterbutter an Gemüsereis, dazu
Buttererbsen und Garnierung
13,50 €

Hähnchenbrustfilet natur gebraten

Zitrone und Kräuterbutter, dazu Mais,
Broccoli sowie Herzoginkartoffeln
und eine Garnierung
14,50 €



Wildgericht

Harzer Wildplatte

Scheibe vom Wildschwein und
Rehbraten in Rotweinsauce
mit Pfirsich und Preiselbeeren
angerichtet, dazu Ananasrotkraut
und Salzkartoffeln
oder Kartoffelklöße
sowie eine Garnierung(1;2;3)
19,50 €



Vegetarisches Gericht

Gemüseplatte

mit Spargel, Pilzen, Mais, Broccoli, Buttererbsen,
Spiegelei und Garnierung(2;3)
12,50 €



Fischgerichte

Paniertes Rotbarschfilet

mit Tomaten und Käse überbacken
auf Kartoffelbrei angerichtet
dazu eine Garnierung(1;2;3)
14,50 €

Entgrätete Forelle „Müllerin Art“

mit Broccoli, Schwenkkartoffeln
sowie Garnierung(1;2)
15,50 €

In Butter und Dillspitzen gedünstetes Lachsfilet

auf bunten Nudeln angerichtet,
dazu Broccoli, eine pikante Sahnesauce
und Garnierung(1;2)
15,00 €

Fischplatte „Feinschmecker“

gedünstetes Lachsfilet, gebratenes
Zanderfilet, gebackene Knuspergarnelen,
angerichtet mit Wildreis, Broccoli (1;2)
und einer Dill – Sahne – Sauce
19,50 €

Liste der Zusatzstoffe

Kennzeichnung der Zusatzstoffe
hier sind alle 14 Zusatzstoffgruppen aufgeführt:
(1)= mit Farbstoff(en) (2)= mit Konservierungsmitteln
(3)= mit Antioxidationsmitteln (4)= mit Geschmacksverstärker (n)
(5)= mit Schwefeldioxyd (6)= mit Schwärzungsmittel
(7)= mit Phosphat (8)= mit Milcheiweiß
(9)= koffeinhaltig (10)= chininhaltig (11)= gewachst
(12)= mit Taurin (13)= enthält eine Phenylalaninquelle
(14)= mit Süßungsmittel

Unsere Philosophie

Wir legen großen Wert darauf, Produkte aus der Region zu verwenden
und damit die hausgemachten Gerichte zu verfeinern.
So verarbeiten wir zum Beispiel:

- Eier vom Winninger Hof Martin Wieser
- Kartoffeln vom Bauernhof Pitschke aus Gerbitz
- Äpfel sowie saisonales Obst vom Obstbau Jorde
- Mehl von der Mühle Bischof in Meisdorf
- Kräuter, Öle und Gewürze von der Doktor Junghans GmbH in Schierstedt

Haben sie Appetit bekommen?
Dann kommen sie doch einfach rein und genießen sie!