

Fritz Eckengan

## Der Wein war ein Gedicht

Kartoffeln schälen,  
Möhren schaben,  
derweil sich schon am Weißen laben.  
Fisch beträufeln,  
und gelassen,  
den Roten abseits atmen lassen.

Tomaten vierteln,  
Schoten waschen,  
na gut-nochmal vom Weißen naschen.  
Fischbett machen,  
Ofen wärmen,  
vom Bukett des Roten schwärmen.

Fisch ins Bett,  
Bett ins Rohr,  
Schmeckt der Weiße nach wie vor?  
Durchaus! Chapeau!  
War auch nicht billig.  
Der Rote riecht extrem vanillig.

Geiter Zwang -  
Quatsch: Zweiter Gang!  
Weißer - bist ein guter Fang!  
Wühnchen haschen?  
Hühnchen waschen!  
Wird daschu der Rote paschen?

Mussich kosten  
Junge! Junge!  
Der liegt ewig auf der Zunge!  
Tut mir lei - Hicks  
Tut mir leiter  
Dagegen ist der Weiße Zweiter!

Huhn muß raten?  
Braaten! Rohr -  
Fisch vergessen - kommt mal vor!  
Kann nix machen  
muß zum Müll.  
Der Rote macht mich lall und lüll

Dummes Huhn!  
Bis morgen dann.  
Heute leg´ich keine Hand mehr an.  
Dein Fl - Dein Fl -  
Dein tzartes Fleisch  
Wo far denn noch die Wlasche gleich?

Versteckdichnich!  
Ich finde dich!  
Heutkochichnicht heuttrinkichdich!  
Da bissujaaaa!  
Mein roter Bruder  
Dadi´Dadu´Dadi´Dadudaa!



# Suppen

## Soup

### **Tomatencremesuppe mit Ginsahne**

*Tomatosoup with Gin and cream, baguette*

€ 3,90

### **Ruccola-Kartoffelsüppchen**

*mit italienischem Hartkäse*

*Rocket-Potato soup, italian Hard cheese, baguette*

€ 3,90

### **Kraftbrühe „Celestine“**

*mit Kräuterpfannkuchenstreifen*

*Consommé célestine, baguette*

€ 3,30

*Zu allen Suppen reichen wir Baguette.*

Die Suppe sprach mit leisem Mund:  
»Die Kinder mach' ich stark – gesund!  
Wenn ihr's nicht glaubt, so seid jetzt still  
Und horcht, was ich erzählen will.

Im Wald, wo Wind und Wetter braust,  
Hat eine Hexe einst gehaust,  
Die hatte viele Kinderlein,  
Die sperrte in den Wald sie ein,  
Gab ihnen nichts zu essen mehr;  
Die Kinder plagt' der Hunger sehr.  
Doch eine Fee, die wusste dies;  
Darum sie Suppe regnen ließ.  
Da kamen schnell die Kinderlein  
Und fingen sie in Töpfchen ein,  
Und wurden groß und kräftig sehr,  
Die Hex' konnt' sie nicht halten mehr,  
Und kamen glücklich in die Stadt –  
Die Suppe sie gerettet hat!«

*Joachim Ringelnatz*

# Vorspeisen

## Appetizer's

### **Spanischer Vorspeisenteller mit Baguette**

€ 12,90

*Spanischer Ziegen- Schafs- und Kuhmilchkäse, südländischer Schinken und Salami  
getrocknete Tomaten, Oliven und milde Peperoni (6,10,11)*

*Spanish assortment of hors d'oeuvre with baguette*

*Goat ewe's & cow's milk cheese, ham, salami, anti pasti*

### **Würzige Hähnchensticks**

€ 6,20

*auf Feldsalat mit Preiselbeer-Balsamicodressing, Baguette*

*Chicken-skewers, Lamb's lettuce salad, baguette*

### **Gebackene Champignonköpfe € 6,20**

*auf Knoblauchsauce, Baguette*

*baked mushrooms heads, garlicdressing, baguette*

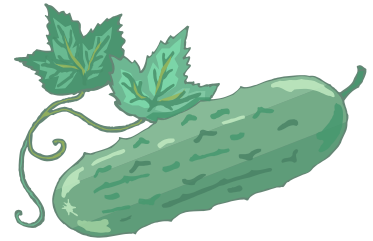
# DIE LEICHTE ART ZU GENIEßEN

## MEDITERRANO PASSION

### Kaltes Gurkenrahmsüppchen

€ 3,90

*Cold cream of gherkin soup*



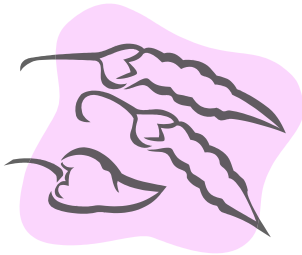
### Pestonudeln

mit italienischen Hartkäse

*Hausgemachtes Pesto aus Basilikum, Pinienkernen, Kräutern und Olivenöl*

€ 6,90

*Pestopasta with italian Hard cheese, herbs and olive oil*



### Gebratene Hähnchenbrust

mit getrockneter Tomate und Banane

auf Rigatoni

in Chili-Honigsoße <sup>(11)</sup>,

Ruccola mit gerösteten Pinienkernen und italienischen Hartkäse

€ 11,50

*Roast chicken breast fillet with roasted tomatoes & banana on Rigatoni in Chili-Honey, Rocket and Italian Hard cheese*

### Gegrillte Garnelen

auf einem Castellane-Salatbett und Tomate

mit leicht scharfer Note <sup>(11)</sup>

€ 9,80

*Grilled Prawns on a nest of Castellane (Pasta)- lettuce and Tomatoes*



Kräuter haben  
Heilkraft  
und geben glaubhaft  
neuen Lebenssaft.  
Belassene Urkraft  
wird so dauerhaft  
zur Antriebskraft,  
sagt auch ernsthaft  
die Wissenschaft.

# Salate

Salads

## **Kleiner bunter Salat –Naturé-**

**€ 5,90**

Small salad „nature“ with baguette

☆☆☆

## **Salat „Spezial“**

Geflügelleber in Honig gebraten

auf verschiedenen grünen Salaten, Tomate, Gurke, Paprika, frischen Kräutern

**€ 9,60**

Salad „Spezial“

Chicken liver on green salad & iceberg lettuce, tomato, cucumber, paprika, fresh herbs, baguette

☆☆☆

## **Salat „Bombay“**

Hähnchenbruststreifen in würziger Soße gebraten

auf verschiedenen grünen Salaten, Tomate, Gurke, Paprika, frischen Kräutern  
und Croutons <sup>(11)</sup>

**€ 9,60**

salad „Bombay“

Chicken breast stripes in spicy sauce roasted on green salad and iceberg lettuce,  
tomato, cucumber, paprika, fresh herbs and croutons, baguette

☆☆☆

## **Salat „Atlantika“ <sup>(6)</sup>**

Streifen von Pangasiusfilet in Zitronenbutter gebraten

auf verschiedenen grünen Salaten, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven und frischen Kräutern, Baguette

**€ 9,60**

salad „Atlantika“

Patrols of Pangasiusfilet in lemon butter roasted on green salad and iceberg lettuce,  
tomato, cucumber, paprika, fresh herbs, baguette

☆☆☆

**wahlweise mit: Joghurtdressing, Vinaigrette oder Americandressing <sup>(1,11)</sup>**

You can choose between yoghurt dressing, vinaigrette and american dressing

☆☆☆



토마토

## **Tomate-Mozzarella**

Büffelmozzarella an Tomatenscheiben mit Basilikumvinaigrette und  
Baguette

**€ 7,40**

Tomatoes with buffalo-mozzarella and basil, baguette

# HAUSSPEZIALITÄTEN

## SPECIALITIES OF THE CHEF

### GROßES HAUSGEPÖKELTES EISBEIN

( $\neq$ 800 GRAMM)<sup>(2,3,9,10,11)</sup>

AUF MEERRETTICHSOßE MIT SAUERKRAUT  
UND KLÖßE

€ 13,90

*Pickled knuckle of pork home made,  $\neq$  800 gram,  
horseradish sauce with pickled cabbage, Dumplings*



\*\*\*\*\*

### TAFELSPITZ

MIT FRISCHEM MEERRETTICH  
AN GESPECKTEM FELDSALAT  
UND SCHWENKKARTOFFELN

€ 12,90

*Boiled fillet of beef with horseradish and lamb's lettuce salad,  
Sautéed Potatoes*

\*\*\*\*\*

### SALZSIEDEBRATEN

(IM SALZBETT GEGARTER SCHWEINEBRATEN)

AUF SCHMORKOHL MIT SEMMELKNÖDEL

€ 9,90

*Roast Pork, pickled cabbage, with bread dumplings*

#### Typisch Halle/Saale

*Es gibt Hallenser,  
Halloren und  
Hallunken.*

*(Hallenser sind die in  
Halle geborenen,  
Halloren die Salzsieder  
und Hallunken die  
Zugezogenen)*

# Allerlei Schweinereien

*All kinds of mess*

## Schweinerückensteak „nature“

€ 11,90

mit grüner Pfeffersauce an Grilltomaten und Steakhouse Pommes

*pork steak from the saddle, pepper sauce, grilled tomato, steakhouse French fries*

## Rostbrätl

€ 9,90

geschmolzene Zwiebeln, Buttererbsen, Bratkartoffeln

*Pork loin steak with glazed onions and buttered peas, Potatoes sauté*

## Krostitzer „Original“

€ 11,90

Schweineschnitzel gefüllt mit Champignon-Zwiebel-Salamibrät  
auf Schwarzbiersauce und Steakhouse Pommes

*Krostitzer „Original“: Escalope of pork filled with mushrooms-onions-salami on black beer sauce, Steakhouse French fries*

## Gegrillte Schweinefiletmedaillons

auf Paprika-Schalottengemüse  
mit Bacon und Schmand, Röstitaler

€ 13,90

*grilled medallions of pork,  
paprika-shallots, bacon & cream  
and potato-thalers*



Die Sau in einen Spiegel schaut  
und denkt: Ich bin doch gut gebaut.  
Ich könnte glatt als Model geh'n.  
Mal von den Hüften abgeseh'n...  
Na ja, ein wenig stark die Knie,  
und Taille hatte ich noch nie.  
Die Augen steh'n ein wenig vor,  
ein leichter Knick im linken Ohr  
und insgesamt ein bißchen blaß...  
Na schön, ich glaub', ich lasse das.  
Wenn ich als Schwein so überleg':  
Was soll ich auf dem Model-Steg,  
wo Playboys mir zu Füßen liegen...  
Das ist doch mehr etwas für Ziegen

Sonja Martin

## Gefiedertes

Chicken



**Sautierte Geflügelleber € 8,90**

*mit frischen Champignons und Röstzwiebeln  
an Kartoffelstampf*

*Chicken-liver with roasted onions, mushrooms of mashed potatoes*

**Geschnetzeltes vom Huhn „Züricher Art“ € 8,90**

**mit Kräuterreis**

*Sliced chicken „Zurich style“, rice with herbs*

*Ein Huhn das gold'ne Eier legt,  
das wird gehegt und wird gepflegt.  
Denn gold'ne Eier sind beliebt  
weil es sie so selten gibt.*

*Doch gibt's so Hühner leider selten,  
weil sie sich furchtbar schnell erkälten.  
Denn gold'ne Eier sind sehr kalt,  
und nach dem Legen gibt's sobald  
'nen Schnupfen und das Huhn fällt um:  
Tot! Das ist wirklich furchtbar dumm.*

*Kein Ei, kein Huhn,  
das ist ja klar,  
drum zahle ich mit Geld. in bar!*

**½ gebratene Ente  
mit Apfelrotkohl und Klöße<sup>(2,3,11)</sup>**

**€ 16,90**

*½ roast duck, red cabbage with apple and dumplings*

# Von Ochs und Kuh

Beef

## Rinderbraten „Barolo“

mit Apfelrotkohl und Klöße (2,3,11)

€ 12,90

*Roasted beef, red cabbage with apple, Dumplings*



Es wird mit Recht ein guter Braten  
Gerechnet zu den guten Taten  
Und das man ihn gehörig mache  
Ist weibliche Charaktersache  
Ein braves Mädchen braucht dazu  
erstens reine Seelenruh  
Dass bei Verwendung der  
Gewürze  
Sie sich nicht hastig überstürze  
zweitens braucht sie Sinnigkeit  
ja, sozusagen Innigkeit  
Damit sie alles appetitlich  
Bald so, bald so und recht  
gemütlich  
Begießen, drehn und wenden  
könne  
Dass an der Sache nichts  
verbrenne  
Es wird mit Recht ein guter  
Braten...  
In Summa braucht sie Herzengüte  
Ein sanftes Sorgen im Gemüte  
Ich weiß das hier ein jeder spricht  
Ein böses Mädchen kann es nicht

W. Busch

## Steaks -250 g- vom Rind –medium-

### Färsenrumpsteak

auf Champignonspaghetti mit Pfeffersoße

€ 23,80

*Rump steak on mushroom-spaghetti and peppersauce*

### Färsenrumpsteak „House“

mit kleinen gemischten Salat und Bratkartoffeln

€ 22,60

*Rump steak „House“ with small salad and potatoes sauté*

### Rinderhüftsteak „Medium“

mit Prinzessbohnen

und Bratkartoffeln

€ 17,50

*Hip-bone steak of beef „Medium“  
with beans-vegetables and potatoes sauté*



# Fisch

Fish

## **Gedünstetes Seelachsfilet**

€ 8,90

*an Senfsoße, Mandelbroccoli, Petersilienkartoffeln (1,11)*  
*Steamed fillet of coalfish, mustard sauce, broccoli and parsley potatoes*

## **Gebratenes Grünes Heringsfilet \*\*\***

€ 8,90

*mit Röstzwiebeln auf Kartoffelpüree*  
*Grilled fresh herring with roasted onions on mashed potatoes*

## **Gebratenes Zanderfilet mit Meerrettich-Buttersoße auf Wurzelgemüsebett mit Petersilienkartoffeln (3,9,10,11)**

€ 15,90

*Seared Filet of pikeperch, Horseradishbuttersauce,  
root vegetables, parsley potatoes*

## **Pangasiusröllchen**

*gefüllt mit  
Lachs und Garnelen  
an honigglasierten  
Möhrenstiften mit Lauchstreifen  
und Chilireis*

€ 12,40

*Pangasius rolls filled with salmon and prawns,  
glazed carrots and leeks on chilirisce*

Ich möchte ein Hecht sein,  
Recht bissig und schlecht sein,  
Unter Wasser und stumm  
In der Vils in der Pfalz.  
Das Wasser dort hat kein Salz.  
Die im Trüben fischen  
Würden mich bald erwischen.  
Sie würden mich haun  
Und spicken und kochen  
Und mir dann vertrauen,  
Mich essen, verdaun,  
Und nach Jahren und Wochen  
Würde ich heilig gesprochen.

Man würde mich preisen.  
Kein Gasthof zur Linken und keiner zur  
Rechten,  
Ein mittlerer würde dann nach mir heißen:  
„Gasthof zum Hechten.“

Joachim  
Ringelnetz

# Pfannen und Aufläufe

*Pan dishes and soufflé*

Wer sich nicht wehrt,  
endet am Herd!

## *Vegetarische Pfanne „Mediterrano“*

*Rigatoni, Schwenkgemüse und Gorgonzola  
mit Tomate-Mozzarella überbacken*

€ 9,90

*Pan „Mediterrano“*

*Rigatoni, sautéed vegetable, Gorgonzola,  
Tomatos with mozzarella*

Teigwaren  
heißen  
Teigwaren,  
weil Teigwaren  
mal Teig waren!

Lieber zu viel  
Essen, als zu  
wenig Trinken!

## *Röstgemüsepfanne mit Hähnchenfleisch*

*gebratenes Hähnchenfleisch, auf in Sojasoße und Honig gerösteten Champignons,  
Paprika und Zucchini, auf Spaghetti mit Käse überbacken*

€ 10,60

*Roasted vegetables with chicken steamed, soy sauce, mushrooms, paprika, zucchini with spaghetti and cheese gratinated*

## *Schweinefiletpfanne „Jäger Art“*

*gebratene Schweinefiletstreifen mit Prinzessbohnen, Kidneybohnen, Champignons und Salami  
in würziger Sahnesoße mit Käse überbacken,  
Steakhouse Pommes*

€ 12,80

*Filled of pork pan dishes „Hunter’s style“*

*Fillet of pork strips, French beans, kidneybeans, mushrooms & salami,  
cream sauce with cheese gratinated, steakhouse French fries*

Ehe:  
Vertrag,  
bei dem der Mann  
auf die Hälfte  
seiner  
Lebensmittel  
verzichtet,  
damit man ihm  
die andere Hälfte  
kocht.

Kochsalz ist  
besonders  
schmackhaft,  
wenn man es  
kurz vor dem  
Verzehr über  
ein Filetsteak  
streut!

## *Grillpfanne „Gasthof Zweinaundorf“*

*Schweinefilet, Kasslersteak, Hähnchenbrustfilet  
auf grüner Pfeffersoße*

*Champignon-Bohngemüse und Bratkartoffeln  
in einer Pfanne serviert*

€ 15,90

*Mixed grilled pan „Eiserner Ludwig“*

*Pork fillet, smoked pork chop steak, chicken breast by pepper sauce, mushrooms-bean-vegetable and fried potatoes*

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zucker & Zimt € 3,90**

*Sweet potato fritter with mashed apples*

**Nudeln mit Tomatensoße € 3,90**

*noodles with tomato sauce*

**Fischstäbchen mit Kartoffelpüree € 3,90**

*Fish and mashed potatoes*

**Räuberteller € 0,00**

*(Kinder bekommen einen Teller und bedienen sich bei den Eltern)*

Herbei, herbei  
gekocht ist der  
Brei,  
der Tisch ist  
gedeckt,  
nun seht wie es  
uns schmeckt.

Viele kleine  
Fische,  
schwimmen heut'  
zu Tische,  
sie reichen sich  
die Flossen  
und dann wird  
schnell  
beschlossen:  
jetzt nicht mehr zu  
blubbern,  
stattdessen was  
zu futtern  
und alle rufen mit:  
Guten Appetit!

## **DAS PASST ZUM BIER!!!**

**Knoblauchbaguette**

**Chili-Honig-Baguette <sup>(11)</sup>**

**jeweils 4 Stück € 3,00**

*garlic-baguette*

*chili-honey-baguette*

## **Dessert**

Hier sind keine  
Kalorien mehr  
drin,  
die sind alle im  
Backofen  
gestorben!

**„Rote Zora“ € 3,90**

**Rote Grütze und Vanilleeis mit Sahnehaube <sup>(1)</sup>**

*Red grütze and vanilla ice-cream with cream bonnet*

**APFELSTRUDEL € 5,30**

**mit Vanilleeis, Sahnehäubchen und Obstgarnitur <sup>(1)</sup>**

*Apple strudel on Vanilla sauce and Vanilla ice-cream*

**Schokocrêpesröllchen an kandierten Apfelringen € 5,60**

**mit Quark-Sauerkirscheis**

*Chocolate crêpe with honey apple and Sherry-quark ice creame*

**Die angegebenen Preise beinhalten 19% Mehrwertsteuer!**

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen oder konserviert 3 mit Antioxydationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt  
6 geschwärzt 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmitteln 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 11 mit Säuerungsmittel