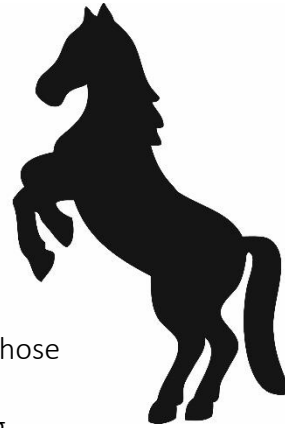


HOTEL RESTAURANT
SACHSENROSS

Inhaber: Ulrich u. Sam Ledderhose
Obere Dorfstraße 32
37176 Nörten-Hardenberg,
Telefon: 05503/80030
www.sachsenross.com



Wir heißen Sie in unserem Hause Herzlich Willkommen
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Mit einer sorgfältig geführten heimischen Küche
und unserem freundlichen Service, wollen wir dazu beitragen,
dass Sie uns stets in guter Erinnerung behalten.

Wir über uns:

In unserer Küche verarbeiten wir ausschließlich deutsches Qualitätsfleisch.
Für frische ländliche Produkte greifen wir auf Produkte
aus dem Hofladen Korengel zurück.

Selbst das Salz an der Suppe liefert uns der Bauer Salz-Vogel aus Lütgenrode

Das Wildbret für uns erlegt der Jäger hinterm Hof.

Für gute Säfte haben wir Becker's Bester nebenan.

***Für Gesellschaften, Familien-, und Betriebsfeiern bis ca. 200 Personen
stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.***

- ***Eventscheune 45-150 Personen mit Zeltanbau auch 400 Personen***
 - ***Restaurant bis 120 Personen***
 - ***Kegelbahn bis 30 Personen***
 - ***Bankettraum bis zu 160 Personen***

Für Ihre Veranstaltungen haben
wir ein umfangreiches Menüprogramm zusammengestellt,
aus dem Sie sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen können.

***Unser Hoteltrakt
verfügt über 60 moderne Hotelzimmer und Suiten
sowie einen Spa-Bereich***

Suppen

Frittatensuppe (a,c,g,i) Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50
Französische Zwiebelsuppe (a,c,g,i) mit Croutons und Käse überbacken	5,00
Gin-Tomatencremesuppe (a,c,g,i,e) mit Mandelsahnehaube	5,50

Einige kleine Vor- und Zwischengerichte

Carpaccio vom hausgebeizten Graved-Lachs (a,d,g) mit Sahnemeerrettich, Senf-Dillsoße sowie Butter und Toast	11,50
Portion geröstete frische Champignons (a,c,g) mit Kräuterrührei, Butter und Toast	7,50
Carpaccio vom Rinderfilet (a,g) mit Champignons, Hartkäsefetzen und Pfefferkorn-Mischung	12,90
„Bruschetta“ (a,g) Baguette mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern	
	3 Scheiben 4,50
	6 Scheiben 8,00

VORSPEISEN VARIATION

á la Sachsenross

ab 2 Personen

Duett vom Matjes & Lachs,
Bruschetta, Carpaccio vom Rinderfilet
Antipasti-Auswahl

10,50 pro Person

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite

Vegetarisch ...

Gebackener Camembert (a,c,g) 7,50

mit frittiertes Petersilie, Preiselbeer-Birne, Butter und Toast

Tomate gefüllt mit Spinat (a) 12,50

auf Ratatouille dazu Wildreis-Mischung

„Gemüseschüssel“ (a,c,g) 9,90

Gartengemüse mit Sc. Hollandaise und Käse überbacken
dazu Röstitaler

Gegrillter Zucchini „Café de Paris“ (a,g) 12,50

mit Kräuterbutter überbacken

dazu Blattsalat und Röstitaler

Gemüseschnitzel auf Cremechampignons (a,g) 11,50

mit Champignonrahm,
Röstitaler dazu bunte Salate

Aus der Nudelecke

„Pesto Bandnudeln“ (a,h)

Bandnudeln mit Pesto,

Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken 9,90

und Putenbruststeifen (a,h) 13,90

Gegrillte Riesengarnelen (a,b,h) 17,90

auf einem Bett von Bandnudeln

mit Kardinalssoße dazu Blattsalate

Luftig, locker, knackig ... unsere Salate

"Fitness Teller" (a,g,h) Schweinelendchen auf Toast im Salatrand, mit frischem Obst garniert	14,50
"Riesensalatteller" mit Ei, Käse und Schinken (c,g,2,7)	9,90
mit Graved Lachs (c,g,d,2,7)	12,90
mit gebratenen Garnelen (c,g,d,2,7)	15,50
"Backhendelsalat" (a,c,g) knackige Salate mit gebackenen Putenbruststreifen, Preiselbeeren, Butter und Toast	12,90

Unsere Schnitzel, alt bekannt und lecker ...!

Jägerschnitzel nach Art des Hauses (a,c,g,8) mit frischen Champignons „Jäger Art“, buntem Salatteller und Pommes frites	14,90
Zigeunerschnitzel mit pikanter Paprikasoße (a,c,e,g,8) buntem Salatteller und Pommes frites	14,90
Knuspriges Gärtnerinnen Schnitzel (a,c,g,2) mit bunten Gartengemüsen und Röstkartoffeln	14,20
„Tiroler Schnitzel“ (a,c,g,8,2) knuspriges Schnitzel mit Speck und Käse überbacken, buntem Salat und Röstkartoffeln	14,90
„Holsteiner-Schnitzel“ (a,c,g,d,2,7) knuspriges Schnitzel mit Spiegelei, Sardelle und Schinken, buntem Salat und Röstkartoffeln	15,20

Spezialitäten vom Grill ...

Putenbrustfilet am Spieß "Bombay" (a,c,e,g,i,2) auf mildem Curryrahm, mit gebackenen Mandelfrüchten Blattsalat und Butterreis	15,90
Schweinemedallions „Café de Paris“ , (a,g,i,f) im Speckmantel gebraten, mit Grilltomate, Kräuterbutter Sahnemeerrettich, Butterbohnen und Bratkartoffeln	17,90
"Sachsenross Grillteller" (d,g,n,7,2) Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak, Kasseler frittierte Petersilie, gegrillter Zucchini, Grilltomate und Kräuterbutter, dazu Weißkrautsalat und Kartoffelecken	20,50
„Husaren Spieß“ (a,g,i,2) Schweinerücken mit Speck am Spieß gegrillt, auf feuriger Paprikasoße, dazu Pommes frites und Salatteller	17,00

Unsere kernigen Steaks

Original "Wiener Rostbraten" (a,g,i,f) mit knackigen Röstzwiebeln, frischem Salat und Bratkartoffeln	18,90
Gegrilltes Rumpsteak "Haushofmeister Art" (a,g,i,f) mit Grilltomate dazu Kräuterbutter, frischer Salat und Pommes frites	
	200 Gramm 19,50
	300 Gramm 25,70
Mexikanisches Pfefferfiletsteak (a,g,i,2) in Paprika-Pfefferrahmsoße, mit Grilltomate Bohnenbündchen und Bratkartoffeln	
	200 Gramm 26,70
	300 Gramm 32,70
„Sachsenross“ Filetsteak (a,c,g,i,f,2) mit Zwiebelecken Kräuterbutter Salatteller und Bratkartoffeln	
	200 Gramm 25,70
	300 Gramm 29,70

Aus Neptuns Reich bieten wir Ihnen ...

**Gebratener Kabeljau mit Kräuterbutter überbacken
auf warmem Gurkensalat** (a,d,2)
mit frischem Dill und Bratkartoffeln 19,90

Pochiertes Zanderfilet (a,b,d,g,i,8)
mit Shrimps und Riesengarnele in Kardinalssoße,
dazu Blattsalate und Butterreis 20,50

Matjes-Filet "Hausfrauen Art" (d,g,2)
mit Gurken, Zwiebeln und Äpfel in Schmand Soße,
Blattsalat und Salzkartoffeln 12,90

Fischplatte "Neptun" (d,g,e,2)
Matjes-, Lachs- und Forellenfilet, (kalt)
mit Senf-Dill-Soße und Sahnemeerrettich,
dazu marinierte Bohnen und Bratkartoffeln 13,50

Unsere fangfrischen Forellen,

die von einem kleinen Privatzüchter aus dem Nörtener Wald kommen

Fangfrische Regenbogenforelle "blau" (d,i,g,e,2)
mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln 15,20

Fangfrische Regenbogenforelle "Müllerin"(d,i,g,e,2)
in brauner Butter, mit Zitronenecke,
knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln 15,90

Fangfrische Regenbogenforelle in Mandelbutter(d,i,g,h,e,2)
mit knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln 16,40

**Alle unsere Fische,
die aus dem Dampf kommen,
sind nur mit knackigem Wurzelgemüse
gewürzt und sehr schonend gegart.**

Snacks und andere Leckereien ...

Hausgemachtes Schaschlik mit Weißbrot (a,f,i)	7,00
mit Pommes frites	8,50
Bauernfrühstück (c,e,7) Bratkartoffeln mit Ei, Schinken und Gewürzgurke	8,50
"Strammer Max" (a,c,g,7) mit luftgetrockneter Mettwurst und Spiegeleiern oder Schinken und Spiegeleiern	7,50 9,50
„Herrentoast“ (a,g) Schweinerücken und geröstete Champignons auf Toast mit Käse überbacken	10,50

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit?

Bitte informieren Sie vor Ihrer Essenbestellung unbedingt unser Servicepersonal.
Dies kann Sie individuell beraten.

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder Nitratspökelsalz
- 3 mit Antioxydationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel(n)
- 12 Phenylalaninquelle
- 13 gewachst

Allergene:

- a Glutenhaltige Getreide und deren Erzeugnisse
- b Krebstiere und deren Erzeugnisse
- c Eier und deren Erzeugnisse
- d Fisch und deren Erzeugnisse
- e Erdnüsse und deren Erzeugnisse
- f Soja und deren Erzeugnisse
- g Milch und deren Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse,
- i Sellerie und dessen Erzeugnisse
- j Senf und dessen Erzeugnisse k Sesamsamen und deren Erzeugnisse l Schwefeldioxid / Sulfit und dessen Erzeugnisse
- m Lupinen und deren Erzeugnisse
- n Weichtiere und deren Erzeugnisse

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite