

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 Beckers 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	4,90
Französische Zwiebelsuppe (a,c,g,i) mit Croutons und Käse überbacken	5,90
Gin-Tomatencremesuppe (a,c,g,i,e) mit Mandelsahnehaube	5,90

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

à la Sachsenross

ab 2 Personen

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

10,50 pro Person

Vegetarisch ...

Gebackener Camembert (a,c,g) mit frittiertes Petersilie, Preiselbeer-Birne, Butter und Toast	7,50
Tomate gefüllt mit Spinat (a) auf Ratatouille dazu Wildreis-Mischung	13,90
„Gemüseschüssel“ (a,c,g) Gartengemüse mit Sc. Hollandaise und Käse überbacken dazu Röstitaler	9,90
Gegrillter Zucchini „Café de Paris“ (a,g) mit Kräuterbutter überbacken dazu Blattsalat und Röstitaler	12,50
Gemüseschnitzel auf Cremechampignons (a,g) mit Champignonrahm, Röstitaler dazu bunte Salate	11,50

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) auf einem Bett von Bandnudeln mit Kardinalssoße dazu Blattsalate	17,90

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	15,90
Zigeunerschnitzel mit pikanter Paprikasoße (a,c,e,g,8) buntem Salatteller und Pommes frites	15,90
Knuspriges Gärtnerinnen Schnitzel (a,c,g,2) mit bunten Gartengemüsen und Röstkartoffeln	15,20
„Tiroler Schnitzel“ (a,c,g,8,2) knuspriges Schnitzel mit Speck und Käse überbacken, buntem Salat und Röstkartoffeln	15,90
„Holsteiner-Schnitzel“ (a,c,g,d,2,7) knuspriges Schnitzel mit Spiegelei, Sardelle und Schinken, buntem Salat und Röstkartoffeln	16,20

Spezialitäten vom Grill ...

Putenbrustfilet am Spieß "Bombay" (a,c,e,g,i,2) 15,90
auf mildem Curryrahm, mit gebackenen Mandel Früchten
Blattsalat und Butterreis

Schweinemedallions „Café de Paris“ (a,g,i,f) 17,90
im Speckmantel gebraten, mit Grilltomate, Kräuterbutter
Sahnemeerrettich, Butterbohnen und Bratkartoffeln

Unsere kernigen Steaks

Original "Wiener Rostbraten" (a,g,i,f) 19,90
mit knackigen Röstzwiebeln,
frischem Salat und Bratkartoffeln

Gegrilltes Rumpsteak "Haushofmeister Art" (a,g,i,f)
mit Grilltomate
dazu Kräuterbutter, frischer Salat und Pommes frites

200 Gramm	20,50
300 Gramm	25,70

Mexikanisches Rumpsteak (a,g,i,2)
in Champignon-Paprika-Pfefferrahmsoße, mit Grilltomate
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

200 Gramm	24,70
300 Gramm	29,70

Burger vom Leinetalrind

Beefburger „Sachsenross“ (a,c,g,8,2) 16,90
mit Käse, Tomaten, Gurke, Bacon, dazu Farmerkartoffeln und Krautsalat

„Tiroler-Burger“ (a,c,g,8,2) 17,50
mit Röstitaler, Bergkäse, Röstzwiebeln, Krautsalat

„Ladies-Burger“ 15,90
Tomate-Mozzarella, Pesto, Gurke, Salat

„Hot & Spicy-Burger“ 17,50
Peperoni, Sambal Oelek, Käse, Gurke,
Tomate, Blattsalat



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	16,20
Fangfrische Regenbogenforelle "Müllerin"(d,i,g,e,2) in brauner Butter, mit Zitronenecke, knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln	17,50
Fangfrische Regenbogenforelle in Mandelbutter(d,i,g,h,e,2) mit knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln	17,90

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 Nitratpökelsalz
- 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 / Sulfid und dessen Erzeugnisse
- m Lupinen und deren Erzeugnisse
- n Weichtiere und deren Erzeugnisse

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite