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*
- *Cateringservice für bis zu 3000 Personen*

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

Suppen

Frittatensuppe (a,c,g,i) 7,90

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Französische Zwiebelsuppe (a,c,g,i) 8,00

mit Croûtons und Käse überbacken

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet (a,g)

mit Champignons, Hartkäsefetzen und Pfefferkorn-Mischung 16,90

„Bruschetta“ (a,g)

Baguette mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern

2 Scheiben	4,90
3 Scheiben	7,20

3 gebratenen Garnelen (c,g,d,2,7) 9,90

mit Knoblauchbaguette

VORSPEISEN VARIATION

á la Sachsenross

ab 2 Personen

Antipasti Auswahl, Tomate Mozzarella

Bruschetta, Carpaccio vom Rind und Lachs

Baguette

12,90 pro Person

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite

Vegetarisch ...

„Veggie-Burger“ 17,50

Gemüse Patty, Käse, Blattsalat, Gurke, dazu Kartoffelecken

„Gemüseschüssel“ (a,c,g) 12,90

Gartengemüse mit Sc. Hollandaise und Käse überbacken dazu Röstitaler

Gegrillte Zucchini „Café de Paris“ (a,g) 14,50

mit Kräuterbutter überbacken,

dazu Blattsalat und Röstitaler

Gemüseschnitzel auf Cremechampignons (a,g) 16,50

mit Champignonrahm,

Röstitaler dazu bunte Salate

Luftig, locker, knackig ... unsere Salate

"Fitness Teller" (a,g,h) 18,50

Schweinelendchen an Baguette im Salatrand,

mit frischem Obst garniert

"Riesensalatteller"

mit Ei, Käse und Schinken (c,g,2,7) 9,90

mit Graved Lachs (c,g,d,2,7) 14,90

mit gebratenen Garnelen (c,g,d,2,7) 18,50

"Backhendlsalat" (a,c,g) 15,90

knackige Salate mit gebackenen Putenbruststreifen,

Preiselbeeren, Butter und Baguette

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite

Aus der Nudelecke

„Pesto Bandnudeln“ (a,h)

Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken 13,90

und Putenbruststeifen (a,h) 16,90

Gegrillte Riesengarnelen (a,b,h) 21,90

auf einem Bett von Bandnudeln mit Kardinalsoße dazu Blattsalate

Unsere Schnitzel vom Schweinerücken, altbekannt und lecker ...!

Jägerschnitzel nach Art des Hauses (a,c,g,8) 19,90

mit frischen Champignons „Jäger Art“,

bunter Salatteller und Pommes frites

Zigeunerschnitzel mit pikanter Paprikasoße (a,c,e,g,8) 19,90

Salatteller und Pommes frites

Knuspriges „Gärtnerin Schnitzel“ (a,c,g,2) 19,90

bunten Gartengemüsen und Röstkartoffeln

„Tiroler Schnitzel“ (a,c,g,8,2) 19,90

knuspriges Schnitzel mit Speck und Käse überbacken,

bunten Salat und Röstkartoffeln

„Holsteiner-Schnitzel“ (a,c,g,d,2,7) 19,90

knuspriges Schnitzel mit Spiegelei, Sardelle und Schinken,

buntem Salat und Röstkartoffeln

Wild

Geschmorte Wildschweinkeule „Förster Liesel“ (a,c,g,8,2) 23,90

mit Cremesteinpilzen und Preiselbeerapfel,

dazu Rosenkohl und Serviettenknödel

„Förstertopf“ (a,c,g,8,2) 21,90

Herzhaftes Wildgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Spätzle

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite

Spezialitäten vom Grill ...

Putenbrustfilet am Spieß "Bombay" (a,c,e,g,i,2) 20,50
auf mildem Curryrahm, mit gebackenen Mandelfrüchten
Blattsalat und Butterreis

Schweinemedaillons „Café de Paris“, (a,g,i,f) 22,90
im Speckmantel gebraten, mit Grilltomate, Kräuterbutter
Sahnemeerrettich, Butterbohnen und Bratkartoffeln

Beefburger „Sachsenross“ (a,g,i,f) 18,50
Käse, Tomaten, Gurke, Bacon
dazu Farmerkartoffeln und Krautsalat

Unsere kernigen Steaks

Original "Wiener Rostbraten" (a,g,i,f) 22,90
mit knackigen Röstzwiebeln,
frischem Salat und Bratkartoffeln

Gegrilltes Rumpsteak "Haushofmeister Art" 200 Gramm 28,50
mit Grilltomate (a,g,i,f) 300 Gramm 33,70
dazu Kräuterbutter, frischer Salat und Pommes frites

Mexikanisches Pfefferfiletsteak (a,g,i,2) 200 Gramm 31,70
in Champignon-Paprika-Pfefferrahmsoße, 300 Gramm 37,70
mit Grilltomate, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

„Sachsenross“ Filetsteak (a,c,g,i,f,2) 200 Gramm 31,70
mit Zwiebelecken, Kräuterbutter 300 Gramm 37,70
Salatteller und Bratkartoffeln

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite

Aus Neptuns Reich bieten wir Ihnen ...

Gebratener Kabeljau mit Kräuterbutter überbacken 21,90
warmer Gurkensalat (a,d,2)
mit frischem Dill und Bratkartoffeln

gebratenes Lachsmedaillon (a,b,d,g,i,8) 23,50
mit Shrimps und Riesengarnele in Kardinalsoße,
dazu Blattsalate und Butterreis

Matjes-Filet "Hausfrauen Art" (d,g,2) 17,50
mit Gurken, Zwiebeln und Äpfel in Schmand Soße,
Blattsalat und Salzkartoffeln

Fischplatte "Neptun" (d,g,e,2) 18,50
Matjes-, Lachs- und Forellenfilet, (kalt)
mit Senf-Dill-Soße und Sahnemeerrettich, dazu marinierte Bohnen und Bratkartoffeln

Unsere fangfrischen Forellen

Fangfrische Regenbogenforelle "blau" (d,i,g,e,2) 23,20
mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln

Fangfrische Regenbogenforelle "Müllerin"(d,i,g,e,2) 23,90
in brauner Butter, mit Zitronenecke,
knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln

Fangfrische Regenbogenforelle in Mandelbutter(d,i,g,h,e,2) 24,90
mit knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite

Snacks und andere Leckereien ...

Hausgemachtes Schaschlik

mit Weißbrot (a,f,i)	10,50
mit Pommes frites	13,50

Bauernfrühstück (c,e,7)

Bratkartoffeln mit Ei, Schinken und Gewürzgurke	10,50

"Strammer Max"(a,c,g,7)

mit luftgetrockneter Mettwurst und Spiegeleiern	10,50
oder Schinken und Spiegeleiern	11,50

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 Milcheiweis
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