Restaurant
Alter Markt

"Steakteller a la Wais"

Gegrilltes Hähnchensteak, Schweinelachssteak, Schnitzel mit Kräuterbutter, an Grillgemüse mit Pommes
27,90 €



Für 2 Personen 49,90 €

Für 4 Personen 89,90 €

Vorspeisen:

„Knobi Bratstulle“ A,G

In Knoblauch geröstet, mit Sauerrahm Klecks

5,90 €

Feines Würzfleisch A1,D,F,G,H,L,O,1,2,6,7,12

Ragout vom Schwein, mit Champignons und Käse überbacken,
dazu Zitrone und Baguette

7,50 €

Aus dem Suppentopf:

Hausgemachte Soljanka A1,G,L,M,O,2,6,7,8,9

unser süßsaurer Ostklassiker,
mit saurer Sahne, dazu Zitrone und Baguette

6,90 €

Kleine Terrine „Bernburger Zwiebelklump“ A1,L

kräftige Brühe vom Lamm, mit Fleischeinlage, Zwiebeln,
feinem Kümmel und Kartoffelklößen, dazu Baguette

9,90 €

Salate frisch vom Markt:

Kleiner, gemischter Salatteller A1,G,6,7 ***- vorweg oder dazu…***

knackig, bunt gemischter Salat der Saison

6,90 €

Chef(in)salat A1,G,6,7

großer, bunt garnierter Salatteller,
mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Joghurtdressing
dazu Baguette

15,90 €

Vegetarisches:

Blumenkohl-Brokkoli-Duo A1,C,F,G,H,L,N,6,7

paniertes, gebackenes Medaillon mit zarter Blumenkohlfüllung und Brokkoli-Nussecke an feinen Buttererbsen und Pommes frites, mit Sauce Hollandaise

18,90 €

Nach dem Essen, die Empfehlung des Hauses:
Einen eisgekühlten Jägermeister genießen!

Unsere Schnitzelgerichte:

..., frisch vom Schweinelachs geschnitten

Schnitzel „Jäger Art" A1,C,G,L,7
mit Champignons in Rahmsoße und Pommes frites
18,90 €

„Bauernschnitzel" A1,C,G,L,8
mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln
18,90 €

Schnitzel „Würzfleisch" A1,C,G,L,O,6,8
Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse
überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes Frites
23,90 €

„Harzer Schnitzel" A1,C,G,8
mit Harzer Käse überbacken, dazu Kümmel,
Gewürzgurke und deftigen Bratkartoffeln
19,90 €

Deftiges aus der großen Pfanne:

Steak „Würzfleisch" C,D,F,G,H,L,O,1,2,6,7,12
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse
überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes Frites
21,90 €

Thüringer Rostbrätl M,A1,8
mit Senf mariniertes Kammsteak, mit gerösteten Zwiebelringen
und deftigen Bratkartoffeln
18,90 €

Süßes Hähnchenbrustfilet A1,C,H,G,O,3,6,7,9
mit Pfirsich und Käse überbacken, fruchtigen
Preiselbeeren, Buttererbsen und Kroketten
19,90 €

Nach dem Essen, die Empfehlung des Hauses:
Einen eisgekühlten Jägermeister genießen!

Traditionelle Gerichte aus Mutters Rezeptbuch:

„Waldauer Leberpfanne“ A1,6,8
Frisch vom Fleischermeister Beau! Zarte Schweinsleber mit gebratenen Zwiebelringen
und deftigen Bratkartoffeln
17,90 €

Große Terrine „Bernburger Zwiebelklump“ A1,L
einheimische Spezialität aus kräftiger Brühe vom Lamm,
mit Fleischeinlage, Zwiebeln und Kartoffelklößen
19,90 €

Königsberger Klopse A1,C,G,L,M,O,3,6,9
gekochte Gehacktesklöße in Kapernsoße, an Petersilienkartoffeln
und rotem Rohkostsalat
16,90 €

Hausgemachte Eisbeinsülze C,G,L,M,O,3
mit hauseigener Remouladensoße und deftigen Bratkartoffeln
17,90 €

Vegetarische Kartoffelpfanne G,A1,3,6
Kräuterkartoffeln mit mediterranem Grillgemüse
und einem Klecks Sauerrahm
16,90 €

Nach dem Essen, die Empfehlung des Hauses:
Einen eisgekühlten Jägermeister genießen!

Nicht direkt aus der Saale, aber trotzdem lecker:

Duett von Lachs und Reibekuchen A1,C,D,G,2,3,6,7
Zartes Räucherlachsfilet auf Kartoffelreibekuchen,
mit Sahnemeerrettichcreme
und knackigem Salatbouquet
16,90 €

„Herings-Stulle" A1,D,G,O,3,6,9
feines Matjesfilet in Remouladensoße, auf Graubrot
an hausgemachtem Rohkostsalat
17,90 €

Zander „Restaurant Alter Markt" A1,D,G,O,3,6
gebratenes Filet, an feinen Kräuterkartoffeln
und mediterranem Grillgemüse
24,90 €

Auf Wunsch können Sie gern zu jedem Gericht Bratkartoffeln erhalten!
Wir erlauben uns für unsere frischen Röster aus der Pellkartoffel
einen kleinen Aufpreis von 1,00 € zu berechnen! Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Extra Soße:		Extra Gemüse:	
Ketchup 1,9 / Mayonnaise C	1,50 €	Champignons in Rahm G,O	3,50 €
Sauce Hollandaise 6,7C,G	3,90 €	Champignons frisch gebraten	3,90 €
Bratensoße L,M,O	2,90 €	Portion Gemüse	3,90 €
Kräuterbutter G	1,50 €		

[1] mit Farbstoff
[2] mit Konservierungsstoffen
[3] mit Antioxydationsmittel
Kuhmilch
[4] mit Geschmacksverstärker
[5] geschwefelt / mit Koffein (bei Getränken)
[6] Säuerungsmittel / mit Aroma (bei Getränken)
[7] Verdickungsmittel
[8] phosphatiert
[9] enthält Süßstoffe
[10] Chinin haltig
[11] geschwärzt
[12] Käse in Salzlacke aus

Deklaration der Allergene: A. Gluten,A1 WeizenA2RoggenA3Gerste B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Soja, G. Milch (auch Laktose), H. Schalenfrüchte, L. Sellerie, M. Senf, N. Sesam, O. Schwefeldioxid u. Sulfite, P. Lupinen, R. Weichtiere Änderung Vorbehalten!

>> Bei weiteren Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergen fragen Sie bitte unser Servicepersonal! <<
>> Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer <<

Nach dem Essen, die Empfehlung des Hauses:
Einen eisgekühlten Jägermeister genießen!

Desserts:

"Großmutters Apfelstrudel"
an zartschmelzendem Eis mit Vanillegeschmack und Sahne
7,50 €

„Schwarzwälder Rolle"
Waffelröllchen mit cremiger Eisfüllung auf fruchtiger Kirschgrütze und Sahnehäubchen
6,90 €

"Schokoladen Traum"
Cremiges Schoko- und Stracciatella Eis mit Schokosplittern, Sahne und Schokosoße 6,90 €

"Nussknacker - „Alter Markt"
Cremiges Nuss- und Eis mit Vanillegeschmack mit Nüssen und Sahne 6,90 €

"Alter Schwede!"
Cremiges Eis mit Vanillegeschmack mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem guten Schluck Eierlikör 7,50 €

"Pfirsich Melba"
Cremiges Vanille- und Erdbeereis mit zarten Pfirsichspalten, Sahne und fruchtiger Soße 6,90 €

"Eisbecher-Yoghurette"
feines Joghurt- und Erdbeereis mit Yoghurette, Schokoladensoße und Sahne 6,90 €

"Mozartbecher"
mit dunklem Schokoladen- und cremigem Vanilleeis, Sahne, Schokoladensoße, Mozart-Pralinen und Marzipanlikör
7,90 €

An den kalten Tagen empfehlen wir:

Glühwein
Süffig - rot, mit Orangenscheibe und Zimtnote 3,50 €
Fruchtig - weiß 3,50 €

Mit Schuss (Amaretto/Rum/Weinbrand/Wisky) 4,90 €

Grog
Doppelter, heißer brauner Rum 4,90 €

Nach dem Essen, die Empfehlung des Hauses:
Einen eisgekühlten Jägermeister genießen!