

# Barthel's

RESTAURANT IM „GOLDENEN ANKER“

## Suppen

Soljanka <sup>g), l)</sup> mit Zitronenscheibe und Sahnehäubchen, dazu Toast

Knoblauchcremesüppchen, dazu Toast

Tomatensuppe mit Mozzarella-Stückchen, dazu Toast

## Salate

Großer bunter Salatteller mit Balkankäse <sup>g)</sup>

mit frischem, knackigen Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, dazu hausgemachtes Dressing und Toast

Großer bunter Salatteller mit Thunfisch <sup>g)</sup>

mit frischem, knackigen Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, dazu hausgemachtes Dressing und Toast

Großer bunter Salatteller mit Mini-Mozzarella-Kugeln <sup>g)</sup>

mit frischem, knackigen Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, dazu hausgemachtes Dressing und Toast

## Vorspeisen

Würzfleisch vom Geflügel mit Käse überbacken, Zitrone und Toast

Gebackene Käseecken mit Preiselbeeren und Salatgarnitur, dazu Toast

## Kalte Speisen

„Barthel's“ scharfes Bratenbrot mit Meerrettich, Ei und Gewürzgurke

*Wer sich einmal die Zunge an heißer Suppe verbrannt,  
pustet, selbst wenn er kalte Speisen isst.*

Kartenzahlung möglich (alle Karten) gegen eine Gebühr von 1,00 €.

# Barthel's

RESTAURANT IM „GOLDENEN ANKER“

## Aus Topf und Pfanne

### Fleisch allerlei: Hähnchen · Schwein · Rind

Schweineschnitzel

mit Rahmchampignons, dazu Kroketten und mit kleinem extra Salatteller

Zartes Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ <sup>a), g)</sup>

mit Pfirsich und Ananas, Käse überbacken, dazu Kroketten und mit kleinem extra Salatteller

Hähnchenschnitzel in Knusperpanade (Cornflakes)

mit Rahmchampignons, dazu Kroketten und mit kleinem extra Salatteller

Zartes Hähnchenbrustfilet

mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken, Pommes frites und mit kleinem extra Salatteller

Dresdner Sauerbraten

in Pfefferkuchensauce mit Apfelrotkohl und Klößen und mit kleinem extra Salatteller

Feuerfleisch aus dem Schweinefilet geschnitten

mit Bratkartoffeln und mit kleinem extra Salatteller

Rinderroulade nach Hausfrauenart

gefüllt mit Senf, Gurke, Speck, Zwiebeln, an Apfelrotkohl und Klößen, mit kleinem extra Salatteller

Schweinerückensteak nach Ziegeuner Art <sup>a)</sup>

dazu Pommes frites und mit kleinem extra Salatteller

Schweinerückensteak ou four

mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kroketten und mit kleinem extra Salatteller

Saftiges argentinisches Rumpsteak „Medium“ in Rodeo Ranch Quality (ca. 250 g) <sup>a)</sup>

mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und mit kleinem extra Salatteller

### Unsere Klassiker

Bauernfrühstück <sup>c), g)</sup>

mit Jagdwurstwürfel, Gewürzgurke und mit kleinem extra Salatteller

Sülze mit hausgemachter Remoulade <sup>1), 2), 8)</sup>

Zwiebelwürfel, Gewürzgurke und Bratkartoffeln und mit kleinem extra Salatteller

Brathering (2 Stück)

mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und mit kleinem extra Salatteller

### Wild

Handgeschnittener Wildschweinpfeffer Hubertus aus der Keule

mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren, Klößen und mit kleinem extra Salatteller

### Beilagen-Änderung möglich – mit Aufschlag

Bratkartoffeln

Ketchup oder Majo

*Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen  
und dann den Magen.*

Johann Wolfgang von Goethe

Kartenzahlung möglich (alle Karten) gegen eine Gebühr von 1,00 €.

# Barthel's

RESTAURANT IM „GOLDENEN ANKER“

## Gerichte mit Rahmpfifferlingen

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmpfifferlingen  
*dazu Salzkartoffeln und mit kleinem extra Salatteller*

Bandnudeln mit Rahmpfifferlingen  
*mit kleinem extra Salatteller*

Rahmpfifferlinge mit böhmischen Knödeln  
*mit kleinem extra Salatteller*

*Brot und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen,  
aber unsere Kultur hat die Gastronomie erfunden.*  
Honore de Balzac

## Fischspezialität

Forelle nach „Art der schönen Müllerin“ (ohne Gräten) <sup>a), d)</sup>  
*mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter, Zitrone und ein kleiner extra Salatteller*

Zanderfilet  
*auf Spinat mit Salzkartoffeln und ein kleiner extra Salatteller*

## Für unsere Kleinen Gäste

Für die Süßen - Milchreis  
*mit einem Klecks zerlassener Butter, darüber Zucker und Zimt*

Knuspriges Schweineschnitzel für die Kleinen  
*mit buntem Gemüse der Saison und natürlich Pommes frites*

Pommes frites  
*mit Ketchup oder Majo*

## Zum Dessert empfehlen wir

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce und 1 Kugel Vanilleeis

Apfelstrudel <sup>a), g)</sup> mit Vanillesauce und 1 Kugel Vanilleeis

Kartenzahlung möglich (alle Karten) gegen eine Gebühr von 1,00 €.