

# *Speisekarte*

*des Restaurants „Grafenresidenz“*

*im Hotel*

*„Graf von Mansfeld“*



Gastlichkeit aus Tradition



*Sehr geehrte Gäste,*

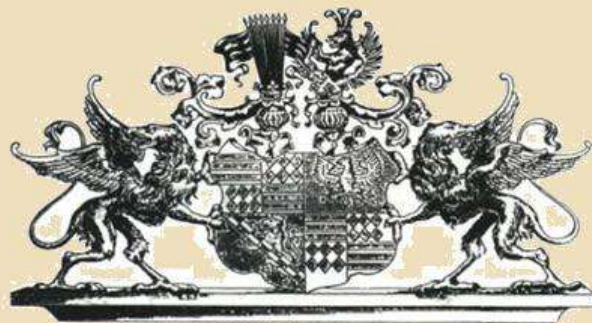
*herzlich heißen wir Sie in unserem Hause willkommen.  
Erbaut um 1501 als „Stadtschloß der Grafen von Mansfeld“ war  
unser Haus bereits damals Treffpunkt der Reisenden und Gäste aus  
vielen Teilen Deutschlands. Unter anderem weilte des öfteren  
auch Dr. Martin Luther höchstpersönlich in diesen Gemäuern,  
denn die Gastfreundschaft des Grafengeschlechts war schon damals  
besonders bekannt.*

*Damals wie heute wollen wir unseren Gästen nur das Beste bieten.  
Aus diesem Grunde werden unsere Speisen kurz nach Ihrer Bestellung  
in unserer Küche frisch zubereitet.  
Wir bitten Sie daher um Verständnis,  
wenn es einige Zeit benötigt, bis die Speisen angerichtet sind.*

*Lassen Sie sich abseits des Trubels und der Hektik des Alltages, ein  
paar schöne Stunden in unserem Hause bereiten.*

*Mit der Hoffnung, dass es Ihnen bei uns gefällt, verbleiben wir*

*Ihr Team  
Des Hotels „Graf von Mansfeld“*



*Gastlichkeit aus Tradition*



## *Unsere Salatvariationen*

*Garnelensalat mit Äpfeln an einem  
Schnittlauchdressing, dazu reichen  
wir frisches Baguette*

*8,20 €*

*Fruchtiger Salat mit gebratener Hähnchenbrust  
an Orangendressing,  
Blattsalate mit Sojasprossen*

*9,70 €*

*„Fitness Salat“*

*Salat der Saison mit Thunfisch, Oliven  
und gekochtem Ei an einem Kräuterdressing*

*9,70 €*

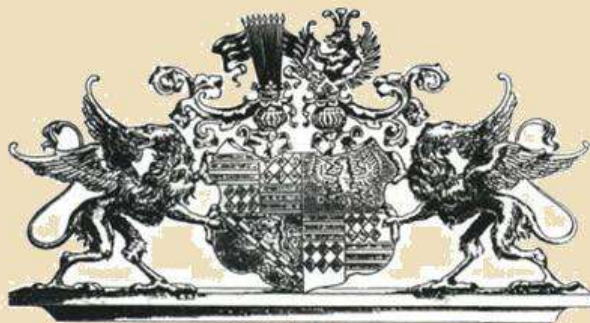




## *Unsere Suppenspezialitäten*

*Tomaten- Mozzarella- Suppe  
mit Basilikum  
3,20 €*

*Französische Zwiebelsuppe  
mit Croutons  
3,00 €*



Gastlichkeit aus Tradition



## *Gerichte für den kleinen Hunger*

*Feines Würzfleisch in einer Blätterteigpastete*

*3,50 €*

*Backcamembert auf Toast  
mit Ananas und Preiselbeeren*

*5,10 €*

*„Schlemmertost“*

*2 Schweinemedallions gebraten auf Toast  
mit Rahmchampignons und Rührei*

*8,20 €*

*„Toast Florida“*

*2 Scheiben Toast mit Kochschinken  
und Obst, mit Käse überbacken*

*7,50 €*

*Toast „ Graf von Mansfeld“*

*Ein kleines Schweineschnitzel mit  
Champignons und Zwiebeln*

*7,80 €*

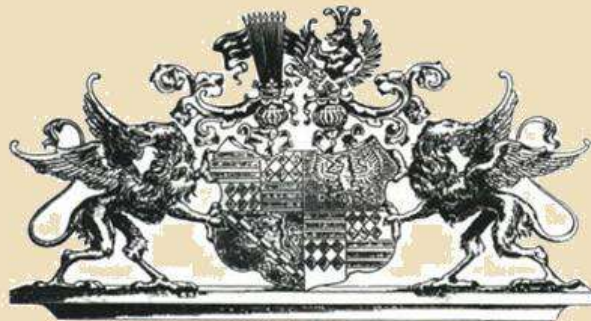


## *Vegetarische Gerichte*

*Grüne Bandnudeln mit Gemüse im  
Joghurtrahm und Parmesan  
9,80 €*

*Gemüsegratin mit verschiedenen Gemüsearten  
aus dem Garten mit Käserahm gratiniert  
7,80 €*

*Spaghetti-Omelett überbacken mit  
frischen Tomaten  
6,80 €*



Gastlichkeit aus Tradition



## *Frisch aus der Pfanne*

*Rumpsteak „Strindberg“ mit Brokkoliröschen,  
dazu Röstkartoffeln*

*17,80 €*

*„Pariser Pfeffersteak“ an einer kräftigen  
Kirschkrautsoße, dazu reichen wir Wedgeskartoffeln*

*21,50 €*

*Knoblauchpfanne aus Schweinefiletstreifen  
in einer Knoblauchrahmsoße an Wedgeskartoffeln*

*13,50 €*

*„Mandelschnitzel“*

*3 kleine Schnitzel mit Mandeln paniert,  
gold- gelb gebraten, dazu Brokkoli und Herzoginkartoffeln*

*12,80 €*

*Schweineschnitzel „Braumeister Art“  
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu reichen wir  
Blumenkohlrisotto und Kroketten*

*13,40 €*

*3 Schweinemedallions im Schinkenmantel  
gratiniert mit Semmelkräuterbutter,  
dazu Schwenkkartoffeln*

*13,40 €*





## *Fisch auf jeden Tisch*

*Zanderfilet gebraten auf Blattspinat  
mit Dillkartoffeln*

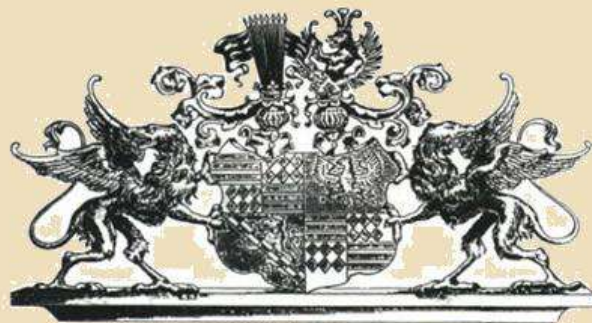
*15,10 €*

*Rotbarschfilet in einer Eihülle an Zuckerschoten  
mit Petersilienkartoffeln*

*12,50 €*

*Pangasiusfilet gold- gelb gebraten  
auf Sauteegemüse an Reis*

*14,80 €*



Gastlichkeit aus Tradition



## *Für unsere kleinen Gäste*

*„Stapel Holz“  
Pommes mit Ketchup  
3,20 €*

*„Kapitän Blaubär“  
Fischstäbchen und Pommes  
5,70 €*

*„Räuber Hotzenplotz“  
Kleines Schnitzel mit Erbsen und Kroketten  
6,00 €*

*Süßer Pfannkuchen mit Nuss- Nougat- Creme  
5,80 €*





## *Geflügel*

*Gebratene Hähnchenbrust an Tagliatelle  
im Basilikumrahm und Bandmöhrrchen*

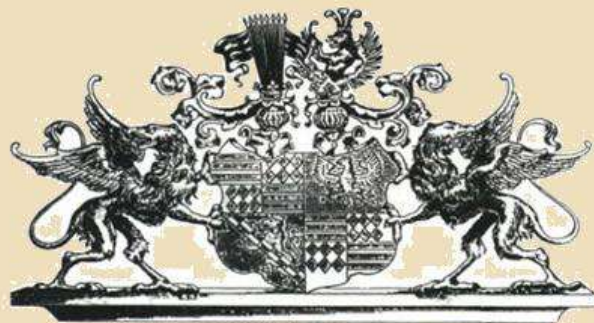
*11,80 €*

*Putensteak „Hawaii“  
mit Ananas und Käse überbacken,  
dazu reichen wir Pommes*

*11,80 €*

*Gebratene Hähnchenbrust, überbacken mit  
Tomaten und Mozzarella dazu Kroketten*

*11,80 €*



*Gastlichkeit aus Tradition*



## *Desserts*

*„Grafenbecher“  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
5,80 €*

*Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehäubchen  
3,50 €*

*Crepes a la Orange gefüllt  
mit Vanilleeis  
6,50 €*

*Nougatparfait an Karamellsoße  
6,50 €*

