

RESTAURANT
FELSENKELLER
BAD SUDERODE



Tagessuppe

6,90 €

Brotkorb^{11,a}

mit Oliven und Aioli^{2,12}

7,90 €

6 Stck. Zucchini-Bruschettas

mit Frischkäse¹² und marinierten Zucchinischeiben

10,90 €

gemischter bunter Salatteller¹⁸

mit Feta¹² und Baguette^{11a}

15,90 €

wahlweise mit Rumpsteak-Streifen plus 8,00 €

RESTAURANT
FELSENKELLER
BAD SUDERODE



geputztes Pfund Spargel
mit Sauce Hollandaise und Backkartoffeln
19,90 €

Zanderfilet^{1 1a,20}
auf Spargel- Risotto dazu bunter Salat¹⁸
24,90 €

Schnitzel
mit Spargel, Backkartoffeln und Sauce Hollandaise
25,90 €

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir Ihnen die Weine vom Weingut
am Herrenberg.

RESTAURANT
FELSENKELLER
BAD SUDERODE



Elsässer Flammkuchen¹¹
mit Zwiebeln, Schinken² und Schmand¹²
10,90 €

Flammkuchen¹¹
mit Thunfisch²⁰, Zwiebeln, Schmand¹² und Tomaten
14,90 €

mediterraner Flammkuchen
mit Schmand¹², Oliven, Tomaten, Grillgemüse und Feta¹²
16,90 €

RESTAURANT
FELSENKELLER
BAD SUDERODE



Spaghetti^{11,13} Puttanesca
mit Kapern, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Chili und Knoblauch
14,90 €

Spaghetti^{11,13}
mit Lachsfiletwürfeln²⁰, Tomaten, Apfel und Sahne¹²
19,90 €

Tagliatelle ^{11a,13}
mit mediterranem Grillgemüse und Sahne¹²
15,90 €
mit Rumpsteak- Streifen plus 8,00 €

RESTAURANT
FELSENKELLER
BAD SUDERODE



Schnitzel^{11a,13}

mit Tomate und Mozzarella¹² überbacken, dazu Salat¹⁸ und
Backkartoffeln

24,90 €

Schnitzel^{11a,13}

mit Brokkoli, Sauce Hollandaise^{12,13,17} und Backkartoffeln

22,90 €

mediterranes Ofengemüse mit Backkartoffeln
und Honig-Ziegenkäse¹² gratiniert

18,90 €

RESTAURANT
FELSENKELLER
BAD SUDERODE



große
Grillhaxe mit feinem Sauerkraut und Klößen^{2,3}
18,90€

argentinisches Rumpsteak ca.250 gr
mit Backkartoffeln, Aioli¹² und Salat¹⁸
29,90 €

zarter Hirschbraten
mit Rotkohl^{3,9} und Klößen^{2,3}
25,90 €

Für ausgewählte Speisen können Sie auch kleinere Portionen bestellen. In diesem Fall berechnen wir 2 € weniger für die Portion. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unseren Service.

RESTAURANT
FELSENKELLER
BAD SUDERODE



Für unsere Kleinen Gäste

Portion Pommes frites

4,90 €

Kleines Schnitzel^{11a,13}
mit Erbsen und Pommes frites

11,90 €

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus³ und Vanilleeis¹²

7,90 €

Nudeln^{11,13}
mit Tomatensoße

6,90 €

Fischstäbchen
mit Pommes frites

7,90 €

Für Verpackungen zum Mitnehmen berechnen wir 0,50 €.

RESTAURANT
FELSENKELLER
BAD SUDERODE



Münchner Spaten Hell 0,3 l	3,60 €
Münchner Spaten Hell 0,5 l	5,40 €
Hasseröder Pils 0,3 l	3,60 €
Hasseröder Pils 0,5 l	5,40 €
Franziskaner Weizen ¹¹ 0,5 l	4,90 €
Spaten Hell alkoholfrei	4,90 €
Becks ¹¹ alkoholfrei 0,33l	3,60 €
Alster ^{3,11} 0,3l	3,60 €
Alster ^{3,11} 0,5l	5,40 €
Tafelwasser 0,35 l	2,20 €
Tafelwasser 1ltr.	3,50 €
Bad Liebenwerda	
Mineralwasser 0,7l natur oder medium	4,80 €
Cola ^{1,7,8} , Fanta ^{1,3,7} , Sprite ³ 0,2l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale ⁷ 0,2l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic ⁹ 0,2l	2,80 €
Bauer Säfte 0,2l	2,80 €



RESTAURANT
FELSENKELLER
BAD SUDERODE



Rotwein

Dornfelder trocken/halbtrocken²² 0,2l 7,90 €

Weingut Steiner Pfalz

Casa Conforto Chianti²² 0,2l 7,90 €

biologischer Anbau Fattoria La Violla Toscana

Indio Montepulciano²² 0,2l 8,90 €

Weißwein

Müller Thurgau²² 0,2l 7,90 €

Weingut Winzereivereinigung Saale/Unstrut

Weingut Herrenberg-Elbtalwein

Grauburgunder²² 2023 0,2l 10,90 €

Riesling alte Rebe²² 2023 0,2l 10,90 €

Vernaccia di San Gimignano²² 0,2l 7,90 €

biologischer Anbau Fattoria La Violla Toscana

Rosa Rosa²² 0,2l 7,90 €

von der Fattoria la violla

RESTAURANT
FELSENKELLER
BAD SUDERODE



- Tasse Cafe Crème⁷ 2,90
- Pott Cafe Crème⁷ 4,90
- Milchkaffee^{7,12} 4,90
- Latte^{Macchiato}^{7,12} 4,90
 - mit Vanille-, Karamell-, oder
Haselnussaroma 5,20
 - mit Amaretto oder Eierlikör 6,20
- Espresso⁷ 2,20
- Cappuccino¹² 3,40
- Tee versch. Sorten 2,50
- Heiße Schokolade¹² 4,20
- Heiße Schokolade¹² mit Chili 4,40
- Heiße Schokolade¹² mit Rum 6,20
- Irish^{Coffee}^{7,12} 6,20
(Ein Pott Kaffee mit Whiskey)



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 Phosphatgeschwärtzt
- 5 geschwefelt
- 6 Süßungsmitteln
- 7 Koffeinhaltig
- 8 chininhaltig

deklarationspflichtige Allergene

enthält*

- 11* glutenhaltiges Getreide (Weizen^a, Roggen^b, Hafer^c, Gerste^d, Dinkel^e, Kamut^f)
- 12* Milch und daraus gewonnen Erzeugnisse
- 13* Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14* Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 15* Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 16* Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkerne, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia
- 17* Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 18* Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 19* Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 20* Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 21* Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- 22* Schwefeldioxid und Sulfite,
- 23* Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 24* Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse