



Tagessuppe

6,90 €

hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüse
und Kaspressknödel^{11a,13}

7,20 €

Brotkorb^{11,a}

mit Oliven und Aioli^{2,12}

7,90 €

gemischter bunter Salatteller¹⁸

mit Feta¹² und Baguette^{11a}

15,90 €

wahlweise mit Rumpsteak- Streifen plus 8,00 €

6 Stck. Zucchini Bruschetta^{11a,12}

mit marinierten Zucchini und Frischkäse

10,90 €



1 Paar Weißwürste
in der Brühe serviert
mit Laugenbrezel^{1 1a} und süßem Senf¹⁸
7,90 €

große, gebackene Schweinshaxe
mit Sauerkraut und Klößen^{2,3}
19,90 €

Zanderfilet^{1 1a}
auf Kürbis- Risotto¹² und Salat
24,90 €

gebackene Kürbisspalten
mit Kartoffelspalten, Parmesan¹², Pflaumen- Chutney und Salat¹⁸
19,90 €



Flammkuchen

mit Kürbis, Zwiebeln, Schmand, Birne, Gorgonzola und
Schinkenwürfeln

18,90 €

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 €



Tagliatelle^{11a}

mit Kürbis- Sahnesoße¹², Tomaten, Lauch und Feta¹²

15,90 €

Tagliatelle^{11a} Puttanesca

mit Kapern, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Chili und Knoblauch

14,90 €

Tagliatelle^{11a,13}

mit mediterranem Grillgemüse, Tomaten und Sahne¹²

15,90 €

mit Rumpsteak- Streifen plus 8,00 €

Grünkohlteller^{2,3,18}

mit zartem Kasslerbraten, Knacker und Klößen^{1,2,3}

19,90 €



argentinisches Rumpsteak
mit Kartoffelspalten, Aioli und buntem Salat Salat¹⁸
30,90 €

Schnitzel^{11a,13}
mit Tomate und Mozzarella¹² überbacken, dazu Salat¹⁸ und
Kartoffelspalten
24,90 €

Schnitzel^{11a,13}
mit Brokkoli, Sauce Hollandaise^{12,13,17} und Kartoffelspalten
22,90 €



zarter Wildschweinbraten
in Preiselbeer- Sahnesoße auf getrüffelem Kartoffelpüree und
Rosenkohl
25,90 €

gebratener Wildschweintrücker
auf gerüffelem Kartoffelpüree mit Waldpilzen
26,90 €

zarter Hirschbraten
mit Rotkohl 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.



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

8,90 €

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 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	4,90 €
Franziskaner Weizen ¹¹ 0,5 l	4,90 €
Spaten Hell alkoholfrei	4,90 €
Becks ¹¹ alkoholfrei 0,33 l	3,60 €
Alster ^{3,11} 0,3 l	3,60 €
Alster ^{3,11} 0,5 l	5,40 €
Tafelwasser 0,35 l	2,20 €
Bad Liebenwerda	
Mineralwasser 0,7 l natur oder medium	4,80 €
Cola ^{1,7,8} , Fanta ^{1,3,7} , Sprite ³ 0,2 l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale ⁷ 0,2 l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	2,80 €
Schweppes Tonic ⁹ 0,2 l	2,80 €
Bauer Säfte 0,2 l (Apfel, Orange, Kirsch, Banane)	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 Vialla Toscana

Indio Montepulciano²² 0,2l 8,90 €

Weißwein

Müller Thurgau²² 0,2l 7,90 €
Weingut Winzereivereinigung Saale/Unstrut

Weingut Herrenberg-Elbtalwein

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

Torbolino²² 0,2l 7,90 €
biologischer Anbau Fattoria La Vialla Toscana

Rosa Rosa²² 0,2l 7,90 €
von der Fattoria la vialla

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 Phosphatgeschwärzt
- 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