



Willkommen im Hotel Schwarzer Adler,
einem Haus mit Familienatmosphäre, mit authentischer Gastlichkeit
und harmonischer Gastronomie.

Urig, ehrlich, herzlich: Genießen Sie unsere deftigen Klassiker
in rustikalem Wohlfühlflair direkt im Herzen der historischen
Innenstadt.

Das warme Ambiente unseres Restaurants lädt dazu ein,
sich durch die Köstlichkeiten der deutschen Küche zu schlemmen.

An Sommertagen können Sie unsere frische Küche
auch in unserem Hof genießen.

Ein kleiner Springbrunnen und gemütliche Sitzbereiche laden zum
idyllischen Verweilen ein, fernab vom hektischen Stadtgeflüster.

Dienstag bis Donnerstag
18.00 Uhr – 22.00 Uhr

Freitag und Samstag
17.00 Uhr – 22.00 Uhr

*Herzlich Willkommen in unserer
Kutscherstube*

Tangermünde ist eine kleine, geschichtsträchtige Stadt am Ufer der
mächtigen Elbe. Auf einem Rundgang durch die altertümliche,

romantische Altstadt begegnen Sie den vergangenen
Jahrhunderten hautnah.

Kaiser Karl IV., welcher im 14. Jahrhundert von Prag aus beinahe
ganz Europa regierte, erkor unsere Altstadt zu seiner
Nebenresidenz aus.

Im 11. Jahrhundert diente die Burg zur Verteidigung gegen die auf
der anderen Elbseite siedelnden Slawen. Im Schutz der Burg
entwickelte sich aus der kaufmännisch-gewerblichen Siedlung die
Stadt Tangermünde. 1617 fielen große Teile der Stadt einem Brand
zum Opfer.

Grete Minde, der auch Theodor Fontane ein Werk widmete, wurde
der Brandstiftung beschuldigt und unschuldig auf dem
Scheiterhaufen hingerichtet. Zahlreiche Autoren, Dichter und
Künstler gestalteten das tragische Schicksal der Grete Minde in
ihren Werken immer wieder neu. Die nach den Bränden
entstandenen Fachwerkhäuser, welche das heutige Stadtbild
prägen, harmonieren mit den altherwürdigen, backsteingotischen
Baudenkmalern.

Vorspeisen

Altmärkische Hochzeitssuppe

Das Original aus der Altmark mit Fleischklößchen,
Eierstich und Spargel

5,50 €

Würzfleisch vom Schwein

Ragout aus magerem Schweinefleisch, braunen Champignons und Zwiebeln, überbacken mit Käse, serviert mit einer Zitronenspalte und Brot **8,00 €**

Kleiner gemischter Salatteller

Blattsalate, Paprika, Tomate, Gurke, Kohlrabi, Apfel mit hauseigenem Dressing **4,50 €**

Zwischenmahlzeiten & Vegetarisch

Tangermünder Wurstsalat mit Bratkartoffeln

Fleischwurst, saure Gurken und Zwiebeln, mit einer Essig-Öl-Marinade, feinwürzig abgeschmeckt **12,50 €**

Gebackener Camembert

Camembert gebacken mit hauseigenen Preiselbeermarmelade und Feigensenf, serviert mit Salatbeilage und Baguette **9,50 €**

Unser Gartenzwerg ganz groß

Bunte Vielfalt aus dem Bauerngarten, vitaminreich, frisch und knackig, feinwürziges Kräuterdressing, geröstete Nüsse und Kernchen, dazu ein gebackenes Brötchen mit Kräuterbutter **13,50 €**

Hauptgerichte

Steak au four

Mit Würzfleisch und Käse überbackenes Schweinesteak, und Pommes **16,50 €**

Altmärkisches Bauernschnitzel

Schnitzel mit frisch glasierten Champignons, Zwiebeln und mit Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln **16,50 €**

Hähnchenbrust überbacken

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu reichen wir Süßkartoffel Pommes und eine Salatvariation **16,00 €**

Kutscherpfanne

Geschnetzeltes vom Junglandschwein mit Waldpilzen und Preiselbeeren zubereitet, dazu servieren wir Kroketten **16,00 €**

Bauernsülze vom Schwein

Mit hausgemachter Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln **13,50 €**

Rinderroulade „Wie zu Omas Zeiten“

frisch aus der Rinderoberschale, klassisch zubereitet mit Senf, Zwiebeln, fettem Speck und Gurke, dazu servieren wir Rotkohl und Kartoffeln **18,00 €**

Fisch

Gebratenes Filet vom Zander und Wels

dazu Ratatouille aus Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika, ein Hauch Knoblauch und provenzalische Kräuter, Butterkartoffeln **18,00 €**

Matjes „Hausfrauen Art“

Feinwürzig eingelegter Matjes, dazu Hausfrauensauce aus Mayonnaise, Zwiebeln, sauren Gurken, Äpfeln, serviert mit Bratkartoffeln **13,50 €**

Kindergerichte

Hähnchen-Nuggets dazu Süßkartoffel Pommes **7,50 €**

Fischstäbchen mit Pommes Frites **7,50 €**

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus **7,50 €**



Bewerten Sie die Kutscherstube Tangermünde gern auf



tripadvisor®

Folgen Sie uns auch auf



RESTAURANT

HOTEL
SCHWARZER ADLER

TANGERMÜNDE

Getränkemenu

Alkoholfreies

Lange Straße 52 - 39590 Tangermünde
Tel: 0 39 322 / 960 – Fax: 0 39 322 / 962 00
EMAIL: rezeption@adler-tgm.de
INTERNET: www.adler-tgm.de

Gaensefurther Schloss Quelle- Wasser aus der Region

Gaensefurther Naturell	0,25 l	3,00 €
Gaensefurther Naturell	0,75 l	6,00 €
Gaensefurther Classic	0,25 l	3,00 €
Gaensefurther Classic	0,75 l	6,00 €

Cola, Fanta, Sprite

0,2 l 2,90 €



Schweppes

Ginger Ale, Indian TonicWater, Bitter Lemon 0,25 l 3,00 €

Saft & Nektar aus der Heimat von der Süßmosterei

Diesdorfer

Apfel, Orange, Sauerkirsche, Banane, rote Traube 0,2 l 3,00 €

€

auch als Schorle

Diesdorfer Mosti Rhabarberschorle

0,33 l 3,50 €

€



Kaffee- & Tee Genuss

Tasse Kaffee

2,50 €

Espresso

2,20 €

Doppelter Espresso

3,50 €

Cappuccino

3,00 €

Milchkaffee

3,50 €

Latte Macchiato

3,50 €

Heiße Schokolade

3,00 €

Latte Macchiato mit Baileys

4,50 €

€

feinster Tee von Althaus

2,50 €

€

Darjeeling Summer Leaves, Royal Earl Grey

Lung Bai Cha green, Matinee green

Rote Früchte, Kamille, Ginger Breeze, Smooth Mint,

Rooibos Vanille Toffee

Biere

Radeberger Pilsner vom Fass

0,3 l

3,00 €

€

Radeberger Pilsner vom Fass

0,5 l

4,50 €

€

Alster vom Fass

0,3 l

3,00 €

Alster vom Fass

0,5 l

4,50 €

Köstritzer Schwarzbier

0,5 l

4,50 €

Schöfferhofer Weizen

0,5 l

4,50 €

hell / dunkel / alkoholfrei

Berliner Weisse

0,33 l

3,50 €

wahlweise mit Himbeer- oder Waldmeistersirup

Clausthaler alkoholfrei

0,33 l

3,00 €

Unsere besondere Empfehlung

Ziegelrot vom Fass

0,2 l

3,00 €

Ziegelrot vom Fass

0,5 l

6,00 €



Whiskey & Rum

Jim Beam	2 cl	2,50 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,00 €
Tullamore Dew	2 cl	3,50 €
Bacardi	2 cl	2,50 €
Havana 3 Jahre	2 cl	3,50 €

Weinbrände

Wiltener Goldkrone	2 cl	2,00 €
Osborne Veterano Solera	2 cl	2,50 €
Mariacron	2 cl	2,50 €
Remy Martin	2 cl	3,50 €
Pircher Williams Christbirne	2 cl	2,50 €
Pircher Himbeergeist	2 cl	2,50 €
Kirschwasser	2 cl	2,50 €

Aperitif

Martini (Extra Dry, Bianco)	4,00 €
Campari Orange	6,00 €
Aperol Spritz	6,00 €
Lillet Wild Berry	6,00 €
Gin Wild Berry	6,00 €
Provence(Gin, Tonic, Lavendelsirup u. Rosmarin)	6,00 €

Long Drinks

Havana Cola	6,00 €
Gin Tonic Bombay Sapphire	6,00 €
Wodka Cola	6,00 €
Wodka Orange	6,00 €
Whiskey Cola (Jim Beam)	6,00 €

Liköre

Berliner Luft	2 cl	2,50 €
Pfefferminzlikör	2 cl	2,00 €
Kirschlikör	2 cl	2,00 €
Baileys	2 cl	2,50 €

Digestive

Ramazzotti	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Strothmann Korn	2 cl	2,00 €
Malteser	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Grappa	2 cl	2,50 €
Jerichower Kloster Klaus	2 cl	2,50 €

Sekt

Rotkäppchen Sekt <i>halbtrocken, trocken</i>	0,75 l	18,00 €
Rotkäppchen Sekt <i>halbtrocken, trocken</i>	0,1 l	3,00 €

Weißweine

Riesling, trocken	0,2 l	6,50 €
Weingut Nick Köwerich	1 l	26,00 €
Leiwien-Mosel		
<i>Spritzig, harmonisch-unkompliziert. Aus den Weinbergen rings um Leiwien soll er Jahr für Jahr Einblick in die heitere, unbeschwerte Seite des Mosel-Rieslings schenken.</i>		
Tangermünder Sommer, trocken	0,2 l	6,30 €
Cuvée aus Sauvignon Blanc & Riesling	0,75 l	21,50 €
Weingut Schneickert		
Worms-Rheinhessen		
<i>Schöner Sommerwein, knackige Säure, belebende Zitrusnote und Anklänge von grünem Obst</i>		
Weine aus der Region Saale Unstrut		
Gröster Steinberg, Weißburgunder, trocken	0,2 l	7,00 €
Weißburgunder	0,75 l	24,50 €
Weingut Thürkind		
Gröst- Geiseltal- Saale Unstrut		
<i>Der Weißburgunder ist pikant, fruchtig und spritzig. Es ist ein eleganter, vollmundiger Wein mit Bukett von Apfel, Aprikose, Ananas und Zitrus.</i>		
Gröster Steinberg, Müller Thurgau, trocken	0,2 l	7,00 €
Müller Thurgau	0,75 l	24,50 €
Weingut Thürkind		
Gröst- Geiseltal- Saale Unstrut		

Fruchtig frischer Weißwein mit einem schönem Zusammenspiel von Frucht und Körper.. Er hat einen angenehmen Muskatton mit einem Duft von Äpfeln. Sehr feine Nase, sehr lebendig mit extrem viel Aromatik und einem Hauch von Kräutern.

Leib & Seele, feinherb 0,2 l 6,30 €

Weingut Reif & Nett 0,75 l 21,50 €

Silvaner, Müller- Thurgau, Kerner, Gewürztraminer

Duttweiler-Pfalz

Die Leib & Seele Weißweincuvée von Bergdolt-Reif & Nett ist ein leichter Alltagswein mit wunderbaren Aromen von Äpfeln, Pampelmusen, Ananas und einem Hauch von Muskat.

Valentin, mild-fruchtig 0,2 l 6,30 €

Bacchus 0,75 l 21,50 €

Winzergenossenschaft Sommerach-Franken,

Exotischer Duft von Mango & Holunderblüte – erfrischende Zitrusfrucht mit einem hauch Muskat.

Tangermünder Sommer, trocken 0,2 l 6,50 €

Grenache noir -Cinsault 0,75 l 22,00 €

Weingut Moyau

Frankreich- Languedoc

Vollmundig, frisch und fruchtig, Aromen von Himbeeren, schwarze Johannisbeere und Honigmelone, sehr rund und leicht zu trinken

Gröster Steinberg, Zweigelt rosé, trocken 0,2 l 7,00 €

Zweigelt 0,75 l 24,50 €

Weingut Thürkind

Gröst- Geiselta- Saale Unstrut

Frischer fruchtiger Rosewein, schönes Bukett, frischer und süffiger Schoppenwein, der schon durch seine rosé Farbe und seinen Duft nach Himbeeren und Schattenmorellen sehr ansprechend ist.

Weinschorle 0,2 l 4,50 €

RESTAURANT
KUTSCHERS

SCHWARZER ADLER



Roséwein

Rotweine

Tangermünder Sommer, trocken 0,2 l 6,50 €

Grenache noir -Cinsault- Syrah 0,75 l 22,00 €

Weingut Moyau

Frankreich- Languedoc

Dunkle Waldbeeren und Kirscharomen kombiniert mit Pfeffer im Abgang

Anciens Temps, trocken 0,2 l 6,50 €
Cabernet Sauvignon- Syrah 0,75 l 22,00 €

Producteurs Réunis de Cébazan
Languedoc-Frankreich

Konzentrierter und vollmundiger Rotwein. Bemerkenswertes Bukett von schwarzen Johannisbeeren, pfeffrigen Noten und leichten Vanille-Noten.

Vi.P, „ Der Beerige, trocken 0,2 l 6,50 €
Blauer Spätburgunder 0,75 l 22,00 €

Weingut Victoria Peitz
Wallhausen Nahe

Rubinrot verlockend besticht er durch seine Waldbeerenaromen

Valentin, fruchtig 0,2 l 6,50 €
Regent 0,75 l 22,00 €

Winzergenossenschaft Sommerach-Franken,

Duft nach dunklen Waldfrüchten, samtiger und fruchtiger Geschmack ..



**RESTAURANT
KUTSCHERSTUBE**

