



Herzlich Willkommen in unserer Kutscherstube

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

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, harmonisieren mit den altherwürdigen, backsteingotischen Baudenkmalern.

Vorspeisen

Altmärkische Hochzeitssuppe 6,00 €

Das Original aus der Altmark mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel

Tomatencremesuppe „Sir Gordon“ 5,50 €

Verfeinert mit Ginsahne

Kleiner gemischter Salatteller 4,50 €

Blattsalate, Rucola, Paprika, Tomate, Gurke, Kohlrabi, Apfel mit hauseigenem Dressing

Zwischenmahlzeiten

Würzfleisch vom Schwein 8,00 €

Ragout aus magerem Schweinefleisch, Champignons und Zwiebeln, überbacken mit Käse, serviert mit einer Zitronenspalte und Baguette

Gebackener Camembert 9,50 €

Camembert gebacken mit hauseigener Preiselbeermarmelade und Feigensenf, serviert mit Salatbeilage und Baguette

Frische braucht Zeit

Bitte beachten Sie, dass unsere Köche die Gerichte frisch zubereiten.

Bei großem Gästeaufkommen können sich daher verlängerte Wartezeiten ergeben.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Hauptgerichte

Unser Gartenzwerg ganz groß 13,50 €

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

mit gebratenen Hähnchenbrustspießen 5,50 €

mit gebackenem Schafskäse 5,50 €

Schnitzel mal anders 15,50 €

Auberginen- Schnitzel mit Pfannengemüse und Kräutern, dazu Bandnudeln

Tagliatelle „Toscana“ 13,50 €

Bandnudeln mit Ragout von mediterranem Gemüse dazu Parmesan

Hamburger Schnitzel 16,50 €

Schweineschnitzel mit Setzei, Zitrone, Pommes Frites und Salatbeilage

Altmärkisches Bauernschnitzel 18,50 €

Schweineschnitzel mit frisch glasierten Champignons, Zwiebeln und mit Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

Gebratener Hähnchenbrustspieß 16,50 €

Gebratene Hähnchenbrust fein gewürzt mit Kräutern der Provence, auf Pinienkern-Trüffelöl- Nudeln und eine Salatvariation

Kutscherpfanne 19,50 €

3 Schweinefiletmedaillons gebraten an Prinzessbohnen im Schinkenmantel auf Röstkartoffeln und Kräuterbutter

Hauptgerichte

Bauernsülze vom Schwein 13,50 €

Mit hausgemachter Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

Rinderroulade „Wie zu Omas Zeiten“ 18,00 €

frisch aus der Rinderoberschale, klassisch zubereitet mit Senf, Zwiebeln, Gurke und fettem Speck, dazu servieren wir Prinzessbohnen im Schinkenmantel und Kartoffeln

Fisch

Gebratenes Filet vom Zander 19,00 €

auf Rahmwirsing dazu reichen wir Nusskartoffeln

Welsfilet mit Kruste 18,00 €

Welsfilet gebraten mit Speck- Thymiankruste auf Pfannengemüse und Röstkartoffeln

Matjes „Nordischer Art“ 13,50 €

Feinwürzig eingelegter Matjes, an rote Beete- Carpaccio, Sahnemeerrettich serviert wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln

Kindengerichte

Hähnchen-Nuggets dazu Pommes Frites 7,50 €

Fischstäbchen mit Pommes Frites 7,50 €

Für Naschkatzen und Süßzahnäbel

Lauwarmes Schokoküchli mit Vanilleeis und Fruchtsauce 6,50 €

Tranchen von der Panna Cotta mit Fruchtgrütze 5,50 €

Wichtige Informationen

Sind Sie von Allergien betroffen? Dann fragen Sie unser Personal – gerne beraten wir Sie und geben Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Getränkekarte

Alkoholfreies

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 €

Produkte von Fritz Kola

Fritz Kola, Fritz Kola zuckerfrei	0,33 l	3,50 €
Fritz Apfelschorle, Fritz Mischmasch	0,33 l	3,50 €
Fritz Melonenlimonade, Fritz Orangenlimonade	0,33 l	3,50 €
Fritz Zitronenlimonade	0,33 l	3,50 €

Schweppes

Ginger Ale, Indian Tonic Water, Bitter Lemon	0,25 l	3,00 €
--	--------	--------

Saft & Nektar aus der Heimat 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 €
-----------------------------------	--------	--------

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 €
Schöffelhofer Weizen hell / dunkel / alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
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 €
Ziegelrot-Alster vom Fass	0,2 l	3,00 €

... ist ein untergäriges naturtrübes Keller-Bier mit einem Alkoholgehalt von 5,5% alk und einer Stammwürze von 13 Grad Plato

Kaffee- & Teegenuss

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

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

Wilthener 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

Ramazotti	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 halbtrocken, trocken	0,75 l	18,00 €
Rotkäppchen Sekt halbtrocken, trocken	0,1 l	3,00 €

Weißweine

Riesling, trocken

Weingut Nick Köwerich

Leiwen-Mosel

Spritzig, harmonisch-unkompliziert. Aus den Weinbergen rings um Leiwen soll er Jahr für Jahr Einblick in die heitere, unbeschwerte Seite des Mosel-Rieslings schenken.

0,2 l	6,50 €
1 l	26,00 €

Tangermünder Sommer, trocken

Cuvée aus Sauvignon Blanc & Riesling

Weingut Schneickert

Worms-Rheinhessen

Schöner Sommerwein, knackige Säure, belebende Zitrusnote und Anklänge von grünem Obst

0,2 l	6,30 €
0,75 l	21,50 €

Weine aus der Region Saale Unstrut

Gröster Steinberg, Weißburgunder, trocken

Weißburgunder

Weingut Thürkind

Gröst- Geiseltal- Saale Unstrut

Der Weißburgunder ist pikant, fruchtig und spritzig. Es ist ein eleganter, vollmundiger

Wein mit Bukett von Apfel, Aprikose, Ananas und Zitrus.

0,2 l 7,00 €

0,75 l 24,50 €

Gröster Steinberg, Müller Thurgau, trocken

Müller Thurgau

Weingut Thürkind

Gröst- Geiseltal- Saale Unstrut

Weinschorle

0,2 l 4,50 €

Roséwein

Tangermünder Sommer, trocken

Grenache noir -Cinsault

Weingut Moyau

Frankreich- Languedoc

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

0,2 l 6,50 €

0,75 l 22,00 €

Gröster Steinberg, Zweigelt rosé, trocken

Zweigelt

Weingut Thürkind

Gröst- Geiseltal- Saale Unstrut

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

0,2 l 7,00 €

0,75 l 24,50 €

Valentin, fruchtig

Regent

Winzergenossenschaft Sommerach-Franken,

Duft nach dunklen Waldfrüchten, samtiger und fruchtiger Geschmack.

0,2 l 6,50 €

0,75 l 22,00 €

Rotweine

Tangermünder Sommer, trocken

Grenache noir -Cinsault- Syrah

Weingut Moyau

Frankreich- Languedoc

Dunkle Waldbeeren und Kirscharomen kombiniert mit Pfeffer im Abgang

0,2 l 6,50 €

0,75 l 22,00 €

Anciens Temps, trocken

Cabernet Sauvignon- Syrah

Producteurs Réunis de Cébazan

Languedoc-Frankreich

Konzentrierter und vollmundiger Rotwein. Bemerkenswertes Bukett von schwarzen

Johannisbeeren, pfeffrigen Noten und leichten Vanille-Noten.

0,2 l 6,50 €

0,75 l 22,00 €

Vi.P. „Der Beerige, trocken

Blauer Spätburgunder

Weingut Victoria Peitz

Wallhausen Nahe

Rubinrot verlockend besticht er durch seine Waldbeerenaromen

0,2 l 6,50 €

0,75 l 22,00 €

HOTEL SCHWARZER ADLER TANGERMÜNDE

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

Bewerten Sie die Kutscherstube Tangermünde gern auf

