



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 altehrwürdigen, backsteingotischen Baudenkmalern.

## Vorspeisen

### **Altmärkische Hochzeitssuppe**

**6,50 €**

Das Original aus der Altmark mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel

### **Kleiner gemischter Salatteller**

**5,00 €**

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

# Zwischenmahlzeiten

## **Würzfleisch vom Schwein** 9,00 €

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

## **Gebackener Camembert** 10,50 €

serviert mit hauseigener Preiselbeermarmelade und Feigensenf, dazu reichen wir eine 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 mit gerösteten Nüssen und Kernchen, dazu ein Baguette mit Kräuterbutter

## **mit gebratenen Hähnchenbrustspießen** 6,00 €

## **mit gebackenem Schafskäse** 6,00 €

## **Schnitzel mal anders** 16,00 €

Auberginenschnitzel mit Pfannengemüse und Kräutern, dazu Bandnudeln

## **Tagliatelle „Toscana“** 15,00 €

Bandnudeln mit Ragout von mediterranem Gemüse, dazu Parmesan

## **Hamburger Schnitzel** 18,50 €

Schweineschnitzel mit Setzei, Zitrone, Pommes Frites und Salatbeilage

## **Altmärkisches Bauernschnitzel** 21,00 €

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

## **Gebratener Hähnchenbrustspieß** 19,00 €

Gebratene Hähnchenbrust, fein gewürzt, mit Kräutern der Provence, auf Basilikum-Pesto Nudeln, dazu Salatvariation

## **Kutscherpfanne** 22,00 €

3 Schweinemedallions, gebraten, an Prinzessbohnen im Schinkenmantel auf Röstkartoffeln, dazu Kräuterbutter

# Hauptgerichte

## **Bauernsülze vom Schwein** 15,00 €

mit hausgemachter Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

## **Hirschgulasch**

21,00 €

frisch aus der Hirschkalbskeule, klassisch zubereitet mit Waldpilzen, dazu servieren wir Rotkohl und Herzoginkartoffeln

# Fisch

## **Gebratenes Filet vom Zander**

20,50 €

auf Rahmwirsing, dazu reichen wir Nusskartoffeln

## **Welsfilet mit Kruste** 20,00 €

gebraten mit Speck-Thymiankruste auf Pfannengemüse, dazu Röstkartoffeln

# Kindergerichte

## **Hähnchen-Nuggets** mit Pommes Frites

8,00 €

## **Fischstäbchen** mit Pommes Frites 8,00 €

# Für Naschkatzen und Süßschnäbel

**Lauwarmes Schokoküchli** mit Vanilleeis und Fruchtsauce  
**7,00 €**

**Tranchen von der Panna Cotta** mit Fruchtgrütze  
**6,00 €**

## 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 Quell-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

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,	0,2 l	3,00 €
Kiba	0,4 l	6,00 €
Diesdorfer Mosti Rhabarberschorle	0,33 l	3,50 €

## Biere

Schulzens Hell vom Fass	0,3 l	4,00 €
-------------------------	-------	--------

Schulzens Hell vom Fass	0,5 l	
6,00 €		
Alster vom Fass	0,3 l	
4,00 €		
Alster vom Fass	0,5 l	
6,00 €		
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	4,50 €
Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
hell / dunkel / alkoholfrei		
Berliner Weisse	0,33 l	3,50 €
<b>wahlweise mit Himbeer- oder Waldmeistersirup</b>		
Radeberger alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

### 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	2,90 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €

Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Latte Macchiato mit Baileys	6,00 €
<b>Feinster Tee von Althaus</b>	3,00 €
Darjeeling Summer Leaves, Royal Earl Grey,	
Matinee green, Rote Früchte, Kamille, Ginger Breeze,	
Smooth Mint, Rooibos Vanille Toffee	

## Whiskey & Rum

Jim Beam	2 cl	3,00 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,50 €
Tullamore Dew	2 cl	4,00 €
Bacardi	2 cl	3,00 €
Havana 3 Jahre	2 cl	4,00 €

## Weinbrände

Wilthener Goldkrone	2 cl	2,50 €
Osborne Veterano Solera	2 cl	
3,00 €		
Mariacron	2 cl	3,00 €
Remy Martin	2 cl	4,00 €
Pircher Williams Christbirne	2 cl	3,00 €
Pircher Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €

## Aperitif

Martini (Extra Dry, Bianco)	5,00 €
Campari Orange	
6,50 €	

Aperol Spritz	6,50 €
Lillet Wild Berry	6,50 €
Gin Wild Berry	6,50 €
Provence (Gin, Tonic, Lavendelsirup und Rosmarin)	6,50 €

## Long Drinks

Havana Cola	6,50 €
Gin Tonic Bombay Sapphire	6,50 €
Wodka Cola	6,50 €
Wodka Orange	6,50 €
Whiskey Cola (Jim Beam)	6,50 €

## Liköre

Tangermünder Luft	2 cl	3,50 €
Baileys	2 cl	3,00 €

## Digestive

Ramazotti	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Strothmann Korn	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Jerichower Kloster Klaus	2 cl	3,00 €

## Sekt

Rotkäppchen Sekt halbtrocken, trocken	0,75 l	19,00 €
Rotkäppchen Sekt halbtrocken, trocken	0,1 l	3,50 €
Sekt alkoholfrei	0,2 l	
		6,50 €

## Weißweine

<b>Riesling</b> , trocken	0,2 l	
7,00 €		
Weingut Nick Köwerich Leiwien-Mosel	1 l	28,00 €

<b>Tangermünder Sommer</b> , trocken	0,2 l	6,80 €
Cuvée aus Sauvignon Blanc & Riesling	0,75 l	
22,50 €		
Weingut Schneickert Worms-Rheinhessen		

<b>Weine aus der Region Saale Unstrut</b>		
<b>Gröster Steinberg, Weißburgunder</b> , trocken	0,2 l	
7,50 €		
Weißburgunder	0,75 l	25,50 €
Weingut Thürkind Gröst- Geiseltal- Saale Unstrut		

<b>Gröster Steinberg, Müller Thurgau</b> , trocken	0,2 l	
Müller Thurgau, trocken		
7,50 €		
Weingut Thürkind	0,75 l	25,50 €

Gröst-Geiseltal-Saale Unstrut

<b>Rheinhessen</b>		
<b>Gutswein Luff</b>	0,2 l	7,00 €
Sauvignon blanc, trocken	0,75 l	23,00 €
€		
Weingut Luff		

## Weißweine

### Rheinhessen

#### Gutswein Luff

7,00 €

We Luff weiss, Weißweincuvée, fein fruchtig  
23,00 €

Weingut Luff

0,2 l

0,75 l

### Rheinhessen

#### Ortswein Jugenheimer

7,50 €

Chardonnay, trocken

Weingut Luff

0,2 l

0,75 l 25,50 €

### Pfalz

#### Schwedhelm Zellertal

7,50 €

Scheurebe, trocken

Weingut Schwedhelm

0,2 l

0,75 l 25,50 €

### Pfalz

#### Alter Schwede Halvard

7,00 €

Weißweincuvée, trocken

Weingut Schwedhelm

0,2 l

0,75 l 23,00 €

### Weinschorle

0,2 l 5,50 €

## Roséwein

### Tangermünder Sommer, trocken

Grenache noir -Cinsault

0,2 l

6,50 €

Weingut Moyau

0,75 l 22,00 €

Frankreich-Languedoc

### Gröster Steinberg, Zweigelt rosé, trocken

Zweigelt

0,2 l 7,00 €

Weingut Thürkind

0,75 l 24,50 €

Gröst-Geiseltal-Saale Unstrut

## Rotweine

### Tangermünder Sommer, trocken

0,2 l 7,50 €

Grenache noir -Cinsault- Syrah

0,75 l 23,00 €

Weingut Moyau

Frankreich-Languedoc

**Anciens Temps**, trocken 0,2 l 7,50 €  
Cabernet Sauvignon-Syrah 0,75 l 23,00 €  
Producteurs Réunis de Cébazan  
Languedoc-Frankreich

**Pfalz**

**Schwedhelm Gutswein** 0,2 l 7,50 €  
Dornfelder, trocken 0,75 l 23,00 €  
Weingut Schwedhelm

**Pfalz**

**Alter Schwede Galdur** 0,2 l 7,00 €  
Rotweincuvée, trocken 0,75 l 23,00 €  
Weingut Schwedhelm

**Rheinhessen**

**Gutswein Luff** 0,2 l  
7,00 €  
Spätburgunder, trocken 0,75 l 23,00 €  
Weingut Luff

Lange Straße 52 - 39590 Tangermünde  
0 39 322 / 960  
rezeption@adler-tgm.de  
www.adler-tgm.de

Bewerten Sie die Kutscherstube Tangermünde gern auf



HOIEL  
S CHWARZE RADLER  
TANGERMÜNDE