

Liebe Gäste,

Egal woher Sie kommen, ob von nah oder fern,  
wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem Restaurant  
“Zum schwarzen Bären“, dem ältesten Restaurant in Lauterbach.

Gönnen Sie sich ein paar ruhige, entspannte Stunden bei uns.  
Alle unsere Getränke und Speisen sind mit Sorgfalt für Sie ausgewählt  
und werden mit Lust und Freude für Sie hergestellt und serviert.

Für Ratschläge, Tipps, Hinweise und auch Kritik sind wir stets offen und dankbar.

Ihre Familie Schau





## Suppen - Salate - Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	6,60€
Salat "Schopska" (Gurke, Tomate, geriebener Weißkäse)	7,70€
Fischsuppe nach Art des Hauses	7,90€
Ragout fin vom Kalb mit Zitrone und Toast	8,80€
Großer Bauernsalat (Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Weißkäse)	10,90€
Großer gemischter Salat mit gebratenen Riesengarnelen und Toastecken	14,90€

Angebot solange der Vorrat reicht.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
erhalten Sie bei unserem Personal.



## **Fleischgerichte**

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schinkeneisbein mit Remoulade und Bratkartoffeln	16,90€
Schweinefiletstreifen nach Art Stroganoff auf Bandnudeln mit Käse überbacken	17,90€
Spareribs mit hausgemachter Sauce, Pommes Frites und Salat	21,90€
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Pommes Frites und ein kleiner Salat Mayonnaise oder Ketchup 0,50€	24,90€

## **Vegetarisch**

Weißkäse vom Grill auf Ratatouille und Tagliatelle	15,90€
Champignon-Zucchini Ragout mit Stampfkartoffeln und kleiner Salat	16,90€

Beilagen ohne Aufpreis austauschbar.  
Angebot solange der Vorrat reicht.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
erhalten Sie bei unserem Personal.



## Steaks und Kurzgebratenes von Fleisch und Fisch

Hausgemachte Fischfrikadelle	1 Stck. 6,00€	2 Stck. 11,00€
Schweinerückensteak	150gr 7,00€	250gr 11,50€
Filetspitzen vom Schwein	100gr 7,00€	200gr 11,50€
Lachsfilet mit Haut	180gr 13,00€	300gr 21,00€
arg. Rumpsteak	150gr 18,00€	250gr 29,00€
Kalbsrückensteak		150gr 19,00€

## Beilagen zur Auswahl

Pommes Frites oder Bratkartoffeln oder Stampfkartoffeln	4,90€
Ratatouille oder Cremechampignons	4,50€
Baguette mit Kräuterbutter	3,50€
Pfeffersauce oder Remouladensauce	3,50€
gebratene Zwiebeln	3,00€
Kräuterbutter oder Sahnemeerrettich	1,50€
Mayonnaise oder Ketchup	0,50€

Angebot solange der Vorrat reicht.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
erhalten Sie bei unserem Personal.



## Fischgerichte

Dreierlei Variationen vom Matjessalat: 1x als Häckerle nach Hausfrauenart, 1x nach Sylter Art, 1x mit rote Beete, dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage	16,90€
Hausgemachtes Backfischfilet mit Remouladensoße nach Hausfrauen Art, Bratkartoffeln und Salatbeilage	17,50€
Paniertes Dorschfilet mit Senfsoße, Stampfkartoffeln und kleinem Salat	19,50€
Zanderfilet, junges Rahmspitzkraut mit Backobst, Stampfkartoffeln	20,90€
Fischeintopf „alter Seebär“ enthält 400gr Dorschfilet und Meeresfrüchte, leicht tomatisiert, im Tontopf schonend gegart und serviert	21,90€

Fischgerichte verfügbar nach Wareneingang  
Beilagen ohne Aufpreis austauschbar.  
Angebot solange der Vorrat reicht.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
erhalten Sie bei unserem Personal.



## **Für unsere kleinen Gäste**

Quarkkälchen mit Apfelkompott 6,80€

kleines Schnitzel mit Pommes Frites  
und Salatbeilage 7,20€

Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln  
und Salatbeilage 7,50€

### **Dessert**

Kugel Eis (nach Angebot) 2,00€

Portion Schlagsahne 2,00€

Rote Grütze nach Sylter Art mit Vanillesauce 6,50€

Beschwipster Affogato al Caffé 6,50€  
Espresso, Vanilleis und Amaretto

Tartufo Nocchiola 6,50€  
Haselnusseiscreme mit Schokokern

Angebot solange der Vorrat reicht.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
erhalten Sie bei unserem Personal.



## Ostalgie

Liebe Gäste, wir möchten Ihnen hier einige typische Gerichte der DDR-Küche vorstellen.

Soljanka mit Zitrone und Sahne	6,90€
5 Quarkkälchen mit Zimt, Zucker und Apfelkompott	15,90€
Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree	16,90€
Königsberger Klopse in Kapernsauce, Petersilienkartoffeln und Salat	17,50€
Schweinesteak au four überbacken mit Kalbswürzfleisch und Käse, Buttererbsen und Pommes Frites	19,90€
Braumeistersteak (Cordon bleu vom Schweinerücken), Cremechampignons, Pommes Frites und Salat	21,50€

Angebot solange der Vorrat reicht.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei unserem Personal.

# Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (classic, medium, still)	0,25l	2,50€
Mineralwasser (classic, medium, still)	0,50l	4,50€
Cola (1,13)	0,2l	2,90€
Cola light (9,10,13)	0,2l	2,90€
Fanta	0,2l	2,90€
Spezi (1,13)	0,2l	2,90€
Sprite	0,2l	2,90€
Apfelschorle	0,2l	2,90€
Apfelsaft	0,2l	2,90€
Orangensaft	0,2l	2,90€
Kiba	0,2l	2,90€
Tonicwater (14)	0,25l	3,00€
Ginger Ale	0,25l	3,00€
Sanddornnektar, auch heiß serviert	0,3l	4,30€
Sanddornlimonade	0,33l	3,40€
Vio Schorle Johannisbeere	0,3l	3,40€
Vio Schorle Rhabarber	0,3l	3,40€

## Warme Getränke, Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	3,10€
Pott Kaffee	4,90€
Tasse Espresso	2,00€
Doppelter Espresso	4,00€
Heiße Schokolade	3,30€
Cappuccino	3,30€
Latte Macchiato	3,00€
Milchkaffee klein	2,50€
Milchkaffee groß	4,50€
Glas Tee	3,00€
Glas heiße Zitrone	3,50€

- 1 mit Farbstoff
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine phenylalaninquelle
- 13 enthält Koffein
- 14 chinin haltig



## Biere

Wernesgrüner vom Fass	0,3l	3,30€	0,5l	5,50€
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	3,30€	0,5l	5,50€
Radler	0,3l	2,90€	0,5l	4,90€

### Unsere Flaschenbiere:

Störtebeker Bernsteinweizen			0,5l	4,90€
Störtebeker Roggenweizen			0,5l	4,90€
Störtebeker Weizen alkoholfrei			0,5l	4,90€
Benediktiner Hefe hell			0,5l	4,90€
Benediktiner Hefe dunkel			0,5l	4,90€
Benediktiner Hefe alkoholfrei			0,5l	4,90€
Bitburger, alkoholfrei			0,33l	3,60€
Sanddornweizen			0,33l	4,30€
Tschechisches Bier			0,5l	4,90€

## Spirituosen

Vodka			2cl	2,50€
Rostocker Doppelkümmel, 38%			2cl	2,70€
Rostocker Aquavit			2cl	2,70€
Nordhäuser Doppelkorn, 38%			2cl	2,50€
Cassise `creme de cassis			2cl	2,50€
16%, vollfruchtiger Johannisbeerlikör , bestechend in Bouquet und Geschmack				
Irischer Honigwhisky (1)			2cl	2,60€
25%, Bernsteinfarben, weiches Aroma, mittelsüß, würzig, kräftig, aromatisch				
Sanddornlikör, 15%			2cl	2,90€
Jägermeister, 35%			2cl	2,80€
Fischargeist, 56%			2cl	2,80€
Ramazotti, 30%			2cl	2,80€
Sanddorn Obstgeist			2cl	4,10€
40%, Prämiert, hochwertig und exquisit.				
Auf dem traditionsreichen Gut im Herzen des Naturparks				
Mecklenburgisches Elbtal kommt ein ganz besonderer Geist				
in die Flasche. Nur die edelsten Beerenfrüchte werden für den				
Schwechower Obstgeist ausgewählt				
Campari			4cl	5,60€
Dry Gin			4cl	5,40€

# Weinkarte

		0,2l Glas	0,5l Karaffe
<b>Rotwein</b>			
Deutschland Rheinhessen	Dornfelder & Portugieser, lieblich feinfruchtig, vollmundig, mit Fruchtaroma nach Himbeere, Johannisbeere, und Kirsche	4,90€	11,50€
Deutschland Baden-Württemberg	Trollinger mit Lemberger einprägsamer Duft nach Pflaumen und Kirschen und Gewürzen, schlanker Geschmack	4,90€	11,50€
Deutschland Baden	Spätburgunder trocken, satte Pinotfrucht, warm nach süßes Kirsche, charmant und fruchtig	4,90€	11,50€
<b>Weißwein</b>			
Deutschland Rheinland-Pfalz	Schloß Ludwigshöhe Edenkoben Riesling trocken, hellgelb, feingliedrig, fruchtig und elegante Restsüße, Aroma von reifen, gelben Früchten	4,50€	10,50€
Deutschland Saale-Unstrut	Freyburger Müller-Thurgau, trocken Frischfruchtiges Bukett aus Äpfeln und Limetten und mit feinem Säuresprung und frischer Länge	4,90€	11,50€
<b>Rosé</b>			
Deutschland Baden	Breisgauer Spätburgunder Weißherbst frisch, fruchtbetont, ausgewogen harmonisch, an Erdbeeren erinnernde Frucht	4,90€	11,50€

Jahrgang auf Anfrage. Angebot solange Vorrat reicht. Wein enthält Sulfite.

## Unsere exklusives Weinangebot

		0,2l Glas	0,5l Karaffe
<b>Rotwein</b>			
Italien Abruzzen	Montepulciano d´Abruzzo trocken, harmonisch, Aromen von roten Früchten	7,90€	18,50€
<b>Weißwein</b>			
Deutschland Meißen / Sachsen	Grauer Burgunder, trocken und vielfruchtig	7,90€	18,50€
Deutschland Baaden	Grüner Markgräfler, Gutedel trocken, jung, prickelnd erfrischend	7,90€	18,50€

## Longdrinks & Aperitifs

Martini	5,50€
Sanddorn Spritz	7,50€
Aperol Spritz	7,50€
Campari Orange	7,50€
Vodka Cola	7,50€
Gin Tonic	7,50€
Cuba Libre	7,50€
Bären Longdrink	7,50€
Fruchtspritz	7,50€

Jahrgang auf Anfrage. Angebot solange Vorrat reicht. Wein enthält Sulfite.

## Speisekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen

	Allergene	Zusatzstoffe
Fischsuppe nach Art des Hauses	g	2,3,9
kleiner gemischter Salat	g,l	
Salat Schopska	g,l	
Ragout fin	a1,c,g,l	
Backcamembert	a1,c,g	
Großer Bauernsalat	g,l	5,6
Thunfischsalat	c,g,l	
Großer Salat mit Hähnchenbruststreifen und Cäsardressing	j,l,g	
Stroganoff	a1, g	
Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln	a1,c,g,l	2,3,9
Backfisch Remouladensauce und Bratkartoffeln, Salat	a1,c,d,g,l	
Dorschfilet, Senfsoße, Stampfkartoffeln	c,d,g,j	
Rippenbraten	a1,c,g,j,l	8
gekochtes Dorschfilet mit Senfsauce	a,g	
Schweineschnitzel/Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat	a1,c,j,l	
Biersteak mit Bratkartoffeln und Salat	g,j,l	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Salat	a1,c,g	2,3
Mixed Grill mit Pommes Frites, Kräuterbutter, Salat	g	
Dreierlei Matjes mit Bratkartoffeln	a1,c,d,g,l	
Pfefferheringe mit Bratkartoffeln, Salat	a1,d,l	
Zanderfilet , Rahmspitzkraut, Backobst und Stampfkartoffeln	a1,d,g,l	2,3,5,6
Schollenplatte	a1,c,d,l	2,3
Fischeintopf	b,g,n	
Tagliatelle	c, g	
Kleines Schnitzel mit Backkartoffeln, Salatbeilage	a1,c,g,l	
Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln, Salatbeilage	a1,d,g,l	
Spaghetti mit Tomatensauce, Würstchen und Salatbeilage	a1,l	2,3
Seebärenplatte	a1,g,l	1,2,3,8
Kugel Eis	g	1

Die hier dargestellten Produktinformationen entsprechen unserem jeweils tagesaktuellen Wissenstand und sind abhängig von den Informationen, die uns der Produkthersteller zur Verfügung stellt.

#### Zahlencode Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a1	Weizen
a2	Roggen
a3	Gerste
a4	Hafer
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
h1	Mandeln
h2	Haselnüsse
h3	Walnüsse
h4	Cashewnüsse
h5	Pecannüsse
h6	Paranüsse
h7	Pistazien
h8	Macadamianüsse
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulfite
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Zahlencode deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 9a mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 mit Milcheiweiß
- 13 koffeinhaltig
- 14 chininhaltig