

HERZLICH WILLKOMMEN

in der Bildungs- & Begegnungsstätte BlauHaus



*Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.
Als gemeinnützige Einrichtung der ELSTER WERKE gGmbH
integrieren wir Menschen mit Behinderungen in unser Service-
und Küchenteam. So erfüllen wir unseren Auftrag als WfBM und
ermöglichen eine gleichberechtigte Teilhabe
am Leben in unserer Gesellschaft.*

*Genießen Sie die besondere Atmosphäre im Gastraum oder nehmen
Sie Platz auf unserer Sommerterrasse, inmitten der Natur
mit Blick auf die Schwarze Elster.*

**Werkstatt für Menschen mit Behinderungen*



Team BlauHaus

Das BlauHaus ist ein Werkstattarbeitsbereich der gemeinnützigen ELSTER-WERKE. Hier arbeiten Fachkräfte Hand in Hand mit Menschen mit Behinderungen.



Grüße aus der Küche

Ob in der Küche oder im Service - die Arbeitsmodule sind so aufgebaut, dass auch Menschen mit Behinderungen Arbeitsaufgaben mit Unterstützung sehr gut erledigen können.



Hotel Barrierefrei

Das Traum-Haus bietet barrierefreie Übernachtungsmöglichkeiten für Einzelreisende, Familien oder Gruppen, Menschen mit oder ohne Beeinträchtigungen.



TraumHaus

Gruppenangebote/-preise und Reservierungen können Sie gern telefonisch unter Tel.: (03535) 4830-150 oder per Email an kontakt@elsterpark-herzberg.de anfragen.



ErlebnisWelt

Wir bieten vielfältige Möglichkeiten, aktiv zu werden, gemeinsam im Team Spaß zu haben, sich zu erproben oder mit dem Rad- oder Kanu die Region zu erkunden bei Wanderungen, GPS-Touren u.v.m.



Outdoor ElsterPark

*Noch mehr Action bietet unser Hochseilgarten. Die eigenen Grenzen austesten und mutig die Welt aus anderer Perspektive zu betrachten, ist eine tolle Erfahrung- auch als Team-Event.
Outdoor-Tel.: 03535 4830-120*

Regionale Speisekarte

Wir sind Partner der Initiative „Regionale Speisekarte“ und bringen Ihnen mit unserer internationalen Küche Vielfalt und Geschmack auf den Tisch. Dafür verwenden wir viele regionale Produkte und arbeiten vorrangig mit regionalen Erzeugern/ Lieferanten zusammen. Frische Zutaten, aromatische Kräuter und exotische Gewürze bereichern die Spezialitäten unserer BlauHaus-Küche mit unserem kreativen, multikulturellen Küchenteam.

*Wir wünschen allen Gästen einen
Guten Appetit!*

*** Alle unsere Speisen werden zu durchschnittlich
70% aus regionalen Zutaten produziert.**

**Eine Übersicht unserer regionalen Lieferanten finden Sie am Ende der Speisekarte.*



Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.
Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

Guten Appetit

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Tagessuppe der Saison*

7,50 €

Feines Würzfleisch vom Kalb

mit Käse überbacken, serviert im Töpfchen (G, J, A)

8,90 €

Caponata ¹⁶

Parmesan / Kräutercrostini (A, C, I)

9,50 €

Beef Tartar

Gebratene Pilze / Salatbouquet / Miso-Mayo ²⁰ (F, J, A)

16,90 €

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.
Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

GrünZeug

Feldsalat

Kartoffel-Trüffel-Vinaigrette / Croutons (A, H, C, E)

12,90 €

Wahlweise

Ziegenkäse

Hähnchenbrust

Chorizo

je + 4,00 €

Edamame Salat¹²

Gurke / Sesam / Frühlingszwiebel / Koriander (F, K)

12,90 €

BlauHaus Flammkuchen

Flammkuchen klassisch

mit Schmand, Speck & Zwiebeln (A, G)

12,90 €

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Honig, Rosmarin und Rucola (A, G)



16,90 €

Flammkuchen mit Tomaten, mediterranem Gemüse, Serrano-Schinken & Parmesan (A, G)

16,90 €

Flammkuchen mit Räucherlachs, Dillöl, roten Zwiebeln & Mozzarella (A, G, D)

16,90 €

BlauHaus Classics

BlauHaus Burger vom Angusrind mit Pommes

Herzhafte Tomate / Rucola / Bacon/ Gurke / Chilicheese (A, G, H, I)

20,90 €

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein

Petersilienkartoffel / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone (A, C, G, I, J)

21,90 €

Wiener Schnitzel Original vom Milch-Kalb

Petersilienkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone (A, C, G, I, J)

25,90 €

Bei einem Teil unserer Gerichte bieten wir kleinere Portionen an, der Preis beträgt ca. 80 %.

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2,00 € pro Gericht.

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Ihr BlauHaus Team.

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.

Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.

Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus Fleisch & Fisch

French Racks vom Duroc-Schwein¹⁹

Chorizo-Kartoffel / Ratatouille à la Siciliana (A, I, J)

23,90 €

Rinderbäckchen

Kartoffel-Sellerie Gröstl / Urkarotten / Portweinsauce (G, I, J, L)

23,90 €

Rinderfilet

250 g

Drillinge / mediterranes Gemüse / Bergkräuterbutter (G)

35,90 €

Kabeljau-Filet

Rote-Bete-Risotto / Safransauce / Yuzukaviar¹⁴ (I, J, D, G)

24,90 €

Lausitzer Saiblings-Filet

Steckrüben / Lauchgemüse / Beurre rougel¹⁷ (I, J, D, G)

25,90 €

Bei einem Teil unserer Gerichte bieten wir kleinere Portionen an, der Preis beträgt ca. 80 %.

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2,00 € pro Gericht.

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Ihr BlauHaus Team.

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.

Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.

Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus Veggie

Veggie Burger



Kichererbsen-Patty/ Ziegenkäse / Preiselbeeren / Rucola (E, F, G)

18,90 €

Duett der Urkarotte



Wurzelcreme / Kräuterseitlinge / Duxelles / Umami (A, F, I)

19,90 €

Bei einem Teil unserer Gerichte bieten wir kleinere Portionen an, der Preis beträgt ca. 80 %.

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2,00 € pro Gericht.

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Ihr BlauHaus Team.

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.

Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.

Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus Pasta

Ravioli Portobello



Kräuterseitlinge / Tomaten-Zwiebelschmelz / Walnusspesto (A, E)

17,90 €

Ravioli Gransole

Erbsen-Minzfüllung / Artischockenragout / Tomate / Parmesan (A, E, C)

17,90 €

Linguine

Parmesan / Tomaten-Zwiebelschmelz / Ponzu-Misosauce¹³ (A, C, J, D)

17,90 €

Wahlweise

mit Hähnchenbrust

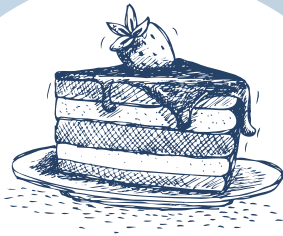
+ 4,00 €

mit Chorizo

+ 4,00 €

mit Garnelen (B)

+ 6,00 €



BlauHaus Sweets

Flammbierte Topfen-Nougatknödel

Apfel-Quitten Chutney / Vanille-Cointreausauce (G, A, H)




8,50 €

Austrian-Cheesecake

Karamellisierte Pflaumen / Walnusseis (5, C, G, E)

8,50 €

Alkoholfrei Getränke

Wasser	Fl. 0,25 l	Fl. 0,75 l
<i>Bad Liebenwerda Mineralquellen still</i>	2,40 €	5,90 €
<i>Bad Liebenwerda Mineralquellen Medium</i>	2,40 €	5,90 €
<i>Bad Liebenwerda Mineralquellen Classic</i>	2,40 €	-
Säfte*	Fl. 0,2 l	Fl. 0,4 l
<i>Bauer Apfelsaft</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Bauer Orangensaft</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Bauer Multivitaminsaft</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Bauer Sauerkirschnektar</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Bauer Bananennektar</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Bauer Tomatensaft</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Bauer Mangosaft</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Bauer Cranberrysaft</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Bauer Erdbeernektar</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Bauer Johannisbeere</i>	2,90 €	4,90 €
<i>*Alle Säfte auch als Schorle möglich</i>	-	4,50 €
	Fl. 0,25 l	
<i>Bad Liebenwerda Tonic Water (3, 9)</i>	2,60 €	
<i>Bad Liebenwerda Bitter Lemon</i>	2,60 €	
<i>Bad Liebenwerda Ginger Ale (3, 1)</i>	2,60 €	
<i>Bad Liebenwerda Apfelschorle</i>	2,50 €	
 Limonaden	Fl. 0,33 l	
<i>Coca Cola</i>	2,90 €	
<i>Fanta</i>	2,90 €	
<i>Sprite</i>	2,90 €	
<i>Mezzo Mix</i>	2,90 €	
 Carpe Diem	Fl. 0,33 l	
<i>Kombucha</i>	2,90 €	
Fuze Tea	Fl. 0,3 l	
<i>Grüne Tee - Blaubeere Lavendel (ohne Zucker)</i>	2,90 €	
<i>Schwarzer Tee - Wassermelone Minze (ohne Zucker)</i>	2,90 €	
<i>Schwarzer Tee - Pfirsich</i>	2,90 €	
 Bauer Schorlen	Fl. 0,33 l	
<i>Bauer-Rhabarber-Schorle</i>	2,90 €	
<i>Bauer-Limette-Ingwer-Schorle</i>	2,90 €	

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.
Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

Kaffee & Heißgetränke

Café Intención



especial bio - Genuss mit bester Intention

Tasse

Kaffee	3,00 €
Pott Kaffee	3,80 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Cappuccino	3,10 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €
Heiße Skokolade	3,10 €

EILLES TEE



BIO DARJEELING IMPERIAL Second Flush

Glas
3,20 €

Sommerpflückung in Premiumqualität aus kontrolliert biologischem Anbau

BIO CHINA JASMIN



Erlesener Grüntee mit dem Duft frischer Jasminblüten fein aromatisiert.

TeaSpa MAGICA (1)

Das Geheimnis ist die Komposition aus Rooibos, Brennnessel-blättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quittenaroma.

ALPHÜTTENKRÄUTER® nach Schweizer Art

Würzige Kräutermischung mit dem Flair einer Berglandschaft, durch Silberlindenblüten, Zitronenmelisse Verbene, Apfelminze und Enzianwurzel.

VITA ORANGE® (1)

Spritzige Früchtemischung aus Hibiscus, Apfel, Zimt, Orangen- und Zitronenschalen, mit 7 Vitaminen und natürlichem Orangen-Aroma.

APFEL FRÜCHTE® (1,11)






Eine lieblich-spritzige Früchtemischung mit dem köstlichen Aroma saftiger Äpfel-heiß und kalt getrunken ein Genuss.

PFEFFERMINZE

Feinschnitt von ausgesuchten Pfefferminzeblätter - wohlschmeckend und erfrischend

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.
Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass	0,3 l	0,5 l
Landskron Pils	3,60 €	4,90 €
Erdinger Urweisse	3,60 €	4,90 €
Flaschenbier	Fl. 0,33 l	Fl. 0,5 l
Landskron Schwarzbier "Pupen-Schultzes"		4,40 €
Störtebeker Schwarzbier		4,40 €
Erdinger Natur Radler		4,40 €
Radeberger <i>alkoholfrei</i>	3,10 €	
Zipfer Hell <i>alkoholfrei</i> 	3,10 €	
Lausitzer Kindl	3,10 €	
Erdinger Grapefruit	3,10 €	
Erdinger Zitrone	3,10 €	
Flaschenbier Weizen		
Landskron Hefeweizen		4,40 €
Erdinger "Weißbier" 		4,40 €
Erdinger "Kristall" 		4,40 €
Erdinger "Dunkel" 		4,40 €
Erdinger "Pikantus" 		4,40 €
Jacob Hefeweizen hell		4,40 €
Erdinger <i>alkoholfrei</i>		4,30 €
Benediktiner Weizen <i>alkoholfrei</i>		4,30 €
Aperitif	0,2 l	
Aperol Spritz, Lillet Mix (Blanc / Rosé)	6,80 €	
Sekt, Prosecco & Mix	0,2 l	0,75 l
<small>Weingut Adriane Moll aus St. Martin in der Pfalz</small>		
"EHRENBÜRGER" Piccollo	6,00 €	20,00 €
Jahrgangssekt trocken		
<small>Weingut Adriane Moll aus St. Martin in der Pfalz</small>		
"EHRENBÜRGER" Piccollo	6,00 €	20,00 €
Jahrgangssekt halbtrocken		
RIESLING (L) extratrocken, Flaschengärung		29,00 €
	0,2 l	
Weißer Glühwein auf Eis	4,40 €	
Weinschorle weiß/rot trocken/lieblich	4,50 €	

Weine offen

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Rotwein			
<i>Weingut Hanke aus Jessen</i>			
ACOLON	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>trockener, kräftiger Wein, samt Waldbeer Noten und final im Holzfass geliefert</i>			
<i>Weingut Hilgert</i>			
HILGERT Rot trocken	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>Sulfite gesamt 1 mg, Histamin frei</i>			
<i>Feiner Biowein von den Rebsorten Regent & Monarch, aromatische Beerenbukett</i>			
<i>Weingut Hilgert</i>			
REGENT trocken	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>Sulfite gesamt 0 mg, Histamin frei</i>			
<i>Aroma nach Brombeer-Waldbeeren, harmonisch elegant, kräftiger Beerengeschmack</i>			

.....Weinfachhandlung Sommer.....

<i>Weingut Adriane Moll aus St. Martin in der Pfalz</i>			
PINOT NOIR ^(L)	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>In der Nase Moncherry, am Gaumen sanfte wild Kirsch Noten</i>			
<i>Weingut Adriane Moll aus St. Martin in der Pfalz</i>			
BLAUFRÄNKISCH unfiltriert ^(L)	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>aus Blaufränkisch, Bio-Qualitätswein trocken, mit lebendigen Cassis- und Kirschnoten</i>			
<i>Weingut Zotz aus Heitersheim in Baden</i>			
SPÄTBURGUNDER ^(L)	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>Qualitätswein</i>			

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Roséwein			
<i>Weingut Fischer aus Gündelbach in Württemberg</i>			
ROSÉ CUVÉE ^(L)	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>Cuvée aus Spätburgunder, Lemberger und Syrah Qualitätswein ein trockener Vorzeige- Rosé, mit herrlichen Aromen</i>			

Weine offen

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Weißwein.....			
<i>Weingut Hanke aus Jessen</i> SCHEUREBE	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>halbtrockener Weißwein, deutliches Bouquet, feines Johannisbeer Aroma mit milder Säure</i>			
<i>Weingut Hilgert</i> HILGERT Weiß lieblich	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>Sulfite gesamt 0 mg, Histamin frei</i> <i>Aus den drei Rebsorten Kerner, Scheurebe und Bacchus; ausgeprägt, fruchtiges Aroma</i>			
<i>Weingut Hilgert</i> CHARDONNAY feinherb	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>Sulfite gesamt 0 mg, Histamin frei</i> <i>Weißwein mit blumigem Aroma, exotisch fruchtig</i>			
.....Weinfachhandlung Sommer.....			
<i>Weingut Adriane Moll aus St. Martin in der Pfalz</i> SAUVIGNON BLANC ^(L)	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>Bio- Qualitätswein</i> <i>ein trockener, pikanter Wein mit Aromen von Stachelbeere und paradiesischen Früchten</i>			
<i>Los Vascos aus Chile</i> CHARDONNAY "LOS VASCOS"	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>ein trockener Wein mit Aromen von Ananas, Banane und dezente Noten von Papaya</i>			
<i>Weingut Fischer aus Württemberg</i> WEIßBURGUNDER mit CHARDONNAY ^(L)	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>Gutswein feinherb mit Aromen von Ananas, Birne, leichten Noten vom Thymian und Vanille</i>			
<i>Weingut Dr. Pauly-Bergweiler aus Bernkastel- Kues an der Mosel</i> RIESLING ^(L)	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>Qualitätswein halbtrocken, mit fruchtigen Aromen von grünen Äpfeln</i>			
<i>Weingut Adriane Moll aus St. Martin in der Pfalz</i> SOMMER JUWEL ^(L)	4,60 €	7,90 €	29,00 €
<i>Bio- Qualitätswein lieblich, mit feinen Holunder und Nuancen von Limonen</i>			

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.
Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

Flaschen Weine

Weißwein

Weingut Fischer aus Württemberg

CHARDONNAY ^(L)

Qualitätswein

ein trockener Fruchtiger Wein, aromatischer Geschmack von Quitten

0,75 l

35,00 €

Weingut Ulrich aus Diesbar- Seußlitz in Sachsen

GOLDRIESLING

Qualitätswein

*trocken, frische, leicht fruchtige Noten von Äpfel und Birnen
eine Spezialität von den Elbhängen*

35,00 €

Rotwein

Weingut Fischer aus Württemberg

ZWEIGELT ^(L)

Qualitätswein

*ein kräftiger, trockener Wein
mit Aromen von Herzkirschen und Zartbitterschokolade*

0,75 l

35,00 €

Weingut Adriane Moll aus St. Martin in der Pfalz

BLAUFRÄNKISCH

34 Monate im Barrique gereift

trocken, mit einer leicht rauchigen Note, dennoch fruchtig und pikant

35,00 €

Weingut Wolkenberg aus Brandenburg

CUVÉE BARBARA ^(L)

Cuvée aus Rondo & Cabernet Dorsa

Qualitätswein

ein trockener Wein, mit Aromen von roten Früchten

35,00 €

Spirituosen

4 cl

<i>Malteser Aquavit 40%</i>	3,20 €
<i>Jubiläums Aquavit 40%</i>	3,50 €
<i>Linie Aquavit 40%</i>	3,50 €
<i>Grappa da Prosecco Nonino 41%</i>	4,90 €
<i>Grappa di Chardonnay 40%</i>	4,40 €
<i>Grappa di Barolo 40%</i>	4,40 €
<i>Di Otto Lune 41%</i>	4,90 €
<i>Grappa Amarone Barrique 42%</i>	5,60 €
<i>Three Sixty Original 42%</i>	3,90 €
<i>Mampe Vodka 40%</i>	4,60 €
<i>Berliner Brandstifter 43,3%</i>	4,90 €
<i>Botugal</i>	7,90 €
<i>Don Papa 40%</i>	7,20 €
<i>Rumbullion 42,6%</i>	7,20 €
<i>Ron Zacapa 435</i>	8,50 €
<i>Cognac Frapin V.S.O.P</i>	7,50 €
<i>Tequila Anejo 40%</i>	5,20 €
<i>Quzo 12 Jahre</i>	4,10 €
<i>Sambuca 40%</i>	4,10 €
<i>Ramazzotti 30%</i>	3,90 €
<i>Mampe "Halb und Halb" 31%</i>	3,90 €
<i>Fernet Branca 35%</i>	3,90 €

2 cl

Flaschengeister

<i>Berliner Luft</i>	2,50 €
<i>Fläminger Jagd</i>	2,50 €
<i>Hubertustropfen</i>	2,50 €
<i>Böckelbart Kräuterlikör 40%</i>	2,20 €
<i>Böckelbart Cream 17%</i>	2,20 €

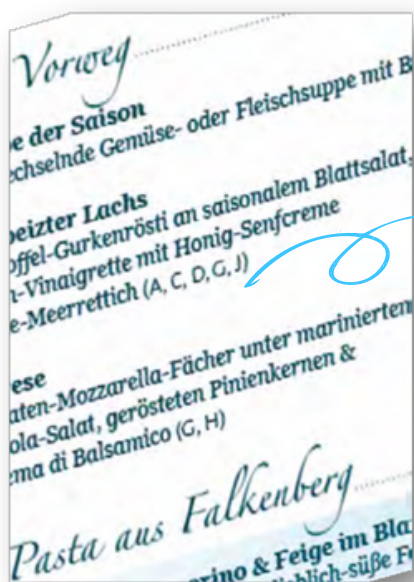
Allergene & Zusatzstoffe

Mögliche Allergene in den Speisen sind mit Buchstaben gekennzeichnet.

Zusatzstoffe

Alle Speisen und Gerichte die mit **Zahlen** gekennzeichnet sind, enthalten **Zusatzstoffe**.

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmackverstärker
5. Süßstoffe/Zuckeraustauschstoffe
6. geschwefelt
7. Phosphat
8. Enthält Koffein
9. Chininhaltig
10. Stabilisatoren u. Verdickungsmittel
11. Säuerungsmittel/Zitronensäure



- A** Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
- 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
- H** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Inhaltsstoffe

Mögliche Allergene in den Speisen sind mit Buchstaben gekennzeichnet.

12

Die japanische Bezeichnung **Edamame** bedeutet etwa Bohnen am Zweig; mit ihr werden sowohl die noch unreif geernteten Sojabohnen selbst bezeichnet als auch das daraus zubereitete Gericht. Die Bohnen werden im Ganzen gegart

13

Ponzu ist eine Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten und Sojasauce, die in der japanischen Küche verwendet wird.

14

Yuzu ist eine seltene Zitrusfrucht, deren Geschmack ähnelt einer Mischung von Limette und Zitrone.

15

Duxelles ist eine Mischung aus feingehackten Pilzen, Challotten, Tomaten und Petersilie.

16

Caponata ist ein süßsaures Gemüsegericht aus der sizilianischen Küche. Die Zutaten und die Zubereitung der Caponata können je nach Region leicht variieren. Hauptbestandteile sind Auberginen und Tomaten. Hinzu kommen Zwiebeln und etwas Knoblauch sowie Stangensellerie, Oliven, Rosinen, Paprika auf einem herzhaften Crostini.

17

Beurre rouge ist eine klassische Buttersauce der französischen Küche, die vor allem zu Fisch und hellem Geflügel serviert wird. Sie unterscheidet sich von den warm aufgeschlagenen Saucen dadurch, dass sie kein Ei enthält.

18

Alle Menschen besitzen die dafür spezialisierten Rezeptoren. Das Wort **Umami** stammt aus dem Japanischen und bedeutet so viel wie "wohlschmeckend", "köstlich und würzig". Zu umami zählt auch die Geschmacksrichtung fleischig

19

Als **Frenched Rack** oder Karree bezeichnet man ein Teilstück, das aus dem Rücken des Duroc-Schweins geschnitten wird mit den freigelegten Rippenknochen

20

Miso ist eine ursprünglich japanische Paste, die hauptsächlich aus Sojabohnen besteht und sehr gesund ist

Unsere regionalen Zulieferer



Geraldine Konditorei
Torgauer Straße 6
04916 Herzberg/Elster



Öko-Landbau
ELSTER WERKE GmbH
An den Steinenden 11
04916 Herzberg/ Elster



Eiscafé Birnbaum
Chausseestraße 5
14913 Hohenseefeld
www.birnbaums-eiscafe.de



Mineralquellen
Bad Liebenwerda GmbH
Am Brunnenpark 1-4
04924 Bad Liebenwerda



Fleischerei Bummel
Friedrich-List-Straße 14
04895 Falkenberg/Elster
www.fleischerei-bummel.de



BON PASTAIO GmbH
Lindenstraße 51
04895 Falkenberg/Elster
www.bonpastaio.de



Eiscafé Winter
Doberluger Str. 27
04938 Uebigau-Wahrenbrück



Bauer Fruchtsaft GmbH
Am Brunnenpark 5-6
04924 Bad Liebenwerda



Bäckerei Bubner
Am Markt 5
04916 Herzberg



Zebuland
Berliner Straße 5
15806 Zossen



Getränke Kreibler
Rietdorf 17
15936 Ihlow



Weinhandel Sommer
Dorfstr. 26
04924 Oschätzchen



Weingut Hanke
Alte Schweinitzer Str. 80
06917 Jessen (Elster)