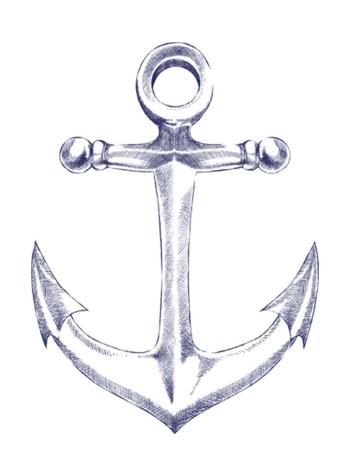
# Speisekarte





# Herzlich Willkommen im Gasthof zum Yachthafen



Gemütlichkeit, Genuss und Entspannung waren im Gasthof zum Yachthafen schon immer zu Haus. Denn schon seit dem 19. Jahrhundert treffen sich Gäste aus "aller Herren Länder" in unserem Gasthof. Gelegen nahe des Yachthafens Salzmünde, umgeben von Weinbergen, diente unser Gasthof als Treffpunkt, Veranstaltungs- und Erholungsort für Einheimische und Reisende. Wir laden Sie ein, bei uns zu verweilen. lassen Sie sich den Gaumen umschmeicheln und genießen Sie entspannte sowie erholsame Stunden in unserem Gasthof.

# Der perfekte Ort für Ihre Feier

Damit ihr Fest zu einem Erlebnis wird, stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung zur Seite und bieten Ihnen die passenden Räumlichkeiten. Wir unterstützen Sie bei der Gestaltung ihrer individuellen Getränkekarte, servieren frischen Kaffee mit leckerem Kuchen und verwöhnen ihre Gäste mit perfekt abgestimmten Buffetts. Gern sorgen wir für die passende musikalische Unterhaltung ihrer Gäste. Sprechen Sie uns einfach an.





# Cateringservice

Mit unserem Cateringservice verwöhnen Sie die Gaumen ihrer Gäste. Von Süß bis Würzig über Fingerfood, schmackhafte Salate & Desserts, kalte oder warme Speisen bis Buffet oder Grill bieten wir Ihnen alles was das kulinarische Herz begehrt. Wir liefern Ihnen ein frisches und ausgewogenes Catering nach ihren Wünschen. Lassen Sie sich von unserem vielseitigen Buffetplan inspirieren.









# Für kleinen Appetit

### Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren an Salat und Baguette 8,9

### Spargel Cremesuppe

mit Chips vom Parmaschinken, Spargelstückchen und Petersilien Öl 8.9

### Bärlauch Cremesuppe

mit Chorizo und Milchschaumhaube 8,9

### Bruschetta

Ciabatta an gemischten Salat mit marinierten Tomatenwürfeln auf Bärlauch Pesto und Parma Chip

9,6

### Onion Rings

Zwiebelringe in Bierteig gebacken mit Baguette und Kräuter Dip 8,9

### kleiner gemischter Salat

mit Tomate, Gurke, Paprika auf Blattsalat mit Früchten der Saison und Vinaigrette

7,9

### Gurkensalat

süß-sauer mariniert mit Dillspitzen

6,2

# Pfannengerichte

### Schnitzel & Steak

Alle Preise inklusive Gemüse und Sättigungsbeilage

Schweineschnitzel **21,9** 

Hähnchenschnitzel 22,9

Kalbschnitzel 24,5

Cordon-Bleu vom Kalb gefüllt mit Parmaschinken und Gouda 26,9

Argentinische Steakhüfte (240gr.) 28,5

gefülltes Schweineschnitzel gefüllt mit Bergkäse, Bacon, Gewürzgurke und Röstzwiebeln 26,9

### <u>Gemüsebeilage</u>

deutscher weißer Spargel (Aufpreis von 4,9) wahlweise mit Hollandaise oder Nussbutter

Grillgemüse

Blumenkohl

Brokkoli

### <u>Sättigungsbeilage</u>

Frühkartoffeln
Pommes Fritte
Rösti Ecken
Rosmarinkartoffeln
Kroketten
Bratkartoffeln





frisches Filet von der Meerforelle mit Nussbutter an Sommersalat und Petersilienkartoffeln 24,9

frisches Kabeljaufilet

auf Grillgemüse und Bärlauchrisotto 23,9

# Veggie

### **Folienkartoffel**

mit Kräuterquark an bunten Sommersalat 14,9

### überbackener Hirtenkäse

mit Grillgemüse, Bärlauch Pesto und Rosmarinkartoffeln 16.9

### Spaghetti

geschwenkt in Bärlauch Pesto mit getrockneten Tomaten (vegan) 15.9

### Gemüseplatte

mit Blumenkohl, Brokkoli und Bärlauch Risotto 16,9

### Spinat Knödel

mit Nussbutter und gebackenen Cocktail Tomaten an Sommersalat

16,5

### Hausmannskost

### Sülze

vom Wild mit Remoulade, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Bratkartoffeln 18,9

### Wildgulasch

in Wurzelgemüse und Pilzen geschmort dazu Rotkohl und Klöße 239

### großes Bauernfrühstück

mit Bacon, Zwiebeln und Gewürzgurken **16,9** 

### Kaninchenkeule

mit Grillgemüse auf Portweinsoße dazu Kroketten 22,9

### Mediterrane Paprikaschote (250gr.)

gefüllt mit Gemüse, Hirtenkäse, Kräuter und Hackfleisch dazu Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

17,5

### Rinderroulade

mit frischem hausgemachtem Rotkohl und Klöße 23,9

### Spaghetti

In Bärlauch Pesto mit Chorizo und Hirtenkäse

16,9

### **DESSERT**

### Ü-Ei Becher

zwei Kugeln Eis mit Sahne und Streusel sowie ein Überraschungsei

6,7

### Kunterbunt

zwei Kugeln Eis mit Sahne und Süßigkeiten 5,9

### Malaga Becher

zwei Kugeln Malaga, eine Kugel Nugat mit Krokant und Sahne 9.5

### Zitronen Becher

drei Kugeln Limoncello mit Yogurette und Sahne 9,2

### Platte für zwei

Tiramisu, Schokobiskuit mit Haselnussfüllung und viererlei Macaron 16,5

### hausgemachter Cheesecake

mit Fruchtspiegel und Sahnehaube 6,9

### warmer hausgemachter Apfelkuchen

mit Vanilleeis und Sahne 8,9

### hausgemachter Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahne 4,9

### hausgemachte Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne 4.9

Alle Eissorten sind alkoholfrei und von der Konditorei Liesegang

# Saison Getränke

Erdbeer Gin Tonic	7,50€
Gin, Erdbeeren, Limette, Tonic, Erdbeersirup	
<b>Hollerblüte</b> Gin, Zitrone, Holunderblütensirup	8,20€
Lavá Bella Spritz "Monaco" Lava Belle, Sekt Lavendelsirup (auch alkoholfrei)	8,90€
Lavá Belle Tonic (auch in alkoholfrei)	
Sommerschorle Rosewein, Rhabarbersaft	6,20€
Aperitivo Fresco spritz	7,90€

# Kaffee & Co

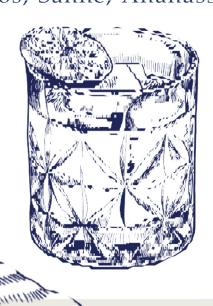
Tasse Kaffee	2,40€
Pott	3,90€
Espresso	2,20€
Doppelter Espresso	3,80€
Milchkaffee	3,20€
Cappuccino	3,40€
Latte Macchiato	3,60€
Heiße Schokolade weiß oder dunkel	2,90€
Tee	2,90€
Früchte, Pfefferminz, Grüner, Kräuter,	
Schwarz	

# Longdrinks

Cuba Libre	6,20€
Gin Tonic	6,20€
Aperol Spritz	<b>7,90€</b>
Aperol Spritz	<b>7,90</b> €
(alkoholfrei Bens Bitter und Ginger Ale)	
Limoncello Spritz	<b>7,90</b> €
Limoncello, Prosecco, Zitrone, Minze	
Gin-Q-Cumber	<b>7,40</b> €
Gin, Zitrone, Holundersirup, Gurke, Soda	
Lillet Berry	<b>7,90€</b>
Lillet, Schweppes Wild Berry	
Gingerino	6,90€
Orange, Weißwein, Ginger Ale Crodino Spritz	7,90€
(alkoholfrei Sekt und Orangensaft)	

# Cocktails

<b>Ipanema</b> Limette, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Ale	7,90
<b>Virgin Colada</b> Ananas & Orangensaft, Sahne, Kokos, Maracuja	7,50€
Caipirinha Limette, Rohrzucker, Pitu, Soda	8,50€
Pina Colada Bacardi, Kokos, Sahne, Ananassaft	8,90€





# alkoholfreie Getränke

Flasche Wasser classic oder nat	urell	0,7I <b>5,95€</b>
Coca- Cola	0,3I <b>3,20€</b>	0,5I <b>4,30</b> €
Coca-Cola Zero	0,3I <b>3,20</b> €	0,5I <b>4,30</b> €
Fanta	0,3I <b>3,20</b> €	0,5I <b>4,30</b> €
Sprite	0,3I <b>3,20</b> €	0,5I <b>4,30</b> €
Spezi	0,3I <b>3,20</b> €	0,5I <b>4,30</b> €
Eistee	0,3I <b>3,50€</b>	0,5I <b>4,80</b> €
Ginger Ale	0,25I <b>3,70€</b>	0,5I <b>490€</b>
Tonic	0,25I <b>3,70€</b>	0,5I <b>4,90€</b>
Bitter Lemon	0,25I <b>3,70€</b>	0,5I <b>4,90€</b>
Granini- Säfte:	0,2I <b>3,20</b> €	0,4I <b>4,90€</b>
Orangen, Apfel, Banane, Kirsch,		
Ananas, Rhabarber, Johannisbeere	9	
Schorlen:	0,2I <b>2,75</b> €	0,4I <b>4,70</b> €
Apfel, Rhabarber, Johannisbeere,		
Kirsch		
hausgemachte Limonaden:		4,90€
Ingwer, Pfirsich,		
Apfel, Waldmeister, Erdbeere,		
Himbeere (mit Früchten)		

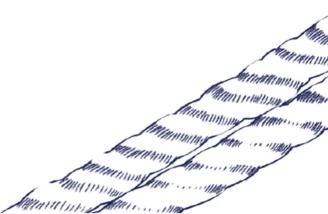
# Bier

0,2I <b>3,60€</b>	0,4I <b>5,40</b> €
0,3I <b>3,90€</b>	0,5I <b>5,70€</b>
0,3I <b>3,90€</b>	0,5I <b>5,70</b> €
0,2I <b>3,60€</b>	0,4I <b>5,40</b> €
	0,5I <b>4,95€</b>
	0,7I <b>5,50€</b>
0,33I <b>3,40€</b>	J. Marie Contraction of the Cont
0,33I <b>3,80€</b>	Militarian,
	Mariannon Samo
Mary Mary	Manny June
	0,3I <b>3,90</b> € 0,3I <b>3,90</b> € 0,2I <b>3,60</b> € 0,33I <b>3,40</b> €

# Spirituosen

	4CL
Schierker Feuerstein	3,90€
Ramazotti	3,90€
Malteser	3,90€
Candolini Grappa	4,50€
Hausschnaps Marille Obstler	4,50€
Ouzo 12	4,50€
Bombay Gin	4,50€
Vodka	4,20€
Wilthener Goldkrone	4,20€
Hennessy VSOP	6,80€
Tullamore	5,90€





# Weinkarte

	0,25 I	0,51	0,75 I
Weißweine			
Gutedel trocken WG Born	5,90€	10,50€	15,50€
Müller-Thurgau trocken WG Born	5,80€	10,30€	15,10€
Kerner Spätlese halbtrocken WG Born	6,50€	12,20€	18,50€
Riesling lieblich WG Born	6,20€	11,80€	14,50€
Roseweine			
Pink Ponny feinherb WG Born	6,20€	11,80€	17,50€
Zinfandel Kalifornien	4,90€	9,70€	14,50€
Rotweine			
	6.006	40 E0 C	10.000
Portugieser trocken WG Born	6,90€	12,50€	19,20€
Cuvee Graf Mansfelder trocken Born	6,90€	12,50€	19,20€
Dornfelder lieblich WG Rheinhessen	4,90€	9,70€	17,50€
Dornfelder trocken WG Seeliger	6,40€	12,00€	18,40€
Rotkäppchen Sekt	0,11	0,751	
trocken, halbtrocken, rose, alkfrei	2,90€	17,50€	





Hat es Ihnen bei uns gefallen? Dann würden wir uns über ein Like auf unseren Social Media Kanälen freuen:









@gasthof\_zum\_yachthafen

Gasthof zum Yachthafen



## **Pension**

Schlafen Sie in unserem Gasthof in voll ausgestatteten Übernachtungsmöglichkeiten mit guter Verkehrsanbindung und tollen Ausflugsmöglichkeiten. Ob Reisender oder Montage-arbeiter; wir bieten Ihnen moderne und liebevoll eingerichtete:

Einzelzimmer - ab 45 €

Doppelzimmer - ab 60 €

Familienzimmer - ab 80 €

**Apartmentwohnung** mit 4 DZ, Küche & Bad auf 115 qm Je DZ 50€ (Einzelnutzung) und 60 € (zu zweit) Frühstück für 9,50 € / Person

Gasthof zum Yachthafen GmbH Am Schloßberg 2 06198 Salzmünde Tel: 034609 20202

Mail: bestellung@yachthafen-salzmuende.de www.yachthafen-salzmuende.de



