

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	5,60€
Salat "Schopska" (Gurke, Tomate, geriebener Weißkäse)	6,70€
Fischsuppe nach Art des Hauses	6,90€
Ragout fin vom Kalb mit Zitrone und Toast	7,80€
Großer Bauernsalat (Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Weißkäse)	9,90€
Großer Thunfischsalat, mit Toastecken	10,90€
Großer Salat mit frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen und Cäsardressing	13,30€

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



Fleischgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schinkeneisbein 15,90€
mit Remoulade und Bratkartoffeln

Schweinefiletstreifen nach Art Stroganoff 16,60€
auf Bandnudeln mit Käse überbacken

Mecklenburger Rollbraten mit Kraut und Backobst, 17,50€
hausgemachte Serviettenknödel

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, 23,90€
Pommes Frites und ein kleiner Salat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (Rumpsteak 250gr) 27,50€
geröstete Maultasche mit Ei, Bratkartoffeln
und ein kleiner Salat

Vegetarisch

Fetakäse vom Grill auf Rahmblattspinat 15,90€
und Tagliatelle

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



Fischgerichte

Hausgemachter Pfefferhering, Bratkartoffeln
und Salatbeilage 15,90€

Dreierlei Variationen vom Matjessalat: 15,90€
1x als Häckerle nach Hausfrauenart, 1x nach Sylter Art,
1x mit rote Beete, dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

Hausgemachtes Backfischfilet mit Remouladensoße 16,90€
nach Hausfrauen Art, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Paniertes Dorschfilet mit Senfsoße, 19,50€
Stampfkartoffeln und kleinem Salat

Zanderfilet, junges Rahmspitzkraut mit Backobst, 19,90€
Stampfkartoffeln

Fischeintopf „alter Seebär“ 19,90€
enthält 400gr Dorschfilet und Meeresfrüchte,
leicht tomatisiert, im Tontopf schonend
gegart und serviert

Lachsfilet auf Rahmblattspinat und Bandnudeln 22,90€

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

Quarkkäulchen 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€

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.

5 Quarkkäulchen mit Zimt, Zucker und Apfelkompott 15,90€

„Himmel und Erde“ gebratene Blutwurst mit Äpfeln, Zwiebeln
und Kartoffelpüree 16,60€

Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree 16,90€

Königsberger Klopse in Kapernsauce,
Petersilienkartoffeln und Salat 17,50€

Schweinesteak au four überbacken mit Würzfleisch und
Käse, Buttererbsen und Pommes Frites 18,90€

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (classic, medium, still)	0,25l	2,40€
Mineralwasser (classic, medium, still)	0,50l	4,10€
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	4,20€
Sanddornlimonade	0,33l	3,40€
Vio Bioschorle Johannisbeere	0,3l	3,40€
Vio Bioschorle 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 Macciato	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	2,90€	0,5l	4,90€
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	2,90€	0,5l	4,90€
Radler	0,3l	2,80€	0,5l	4,70€

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€
Tschechisches Bier	0,5l	4,90€

Spirituosen

Vodka	2cl	2,40€
Rostocker Doppelkümmel, 38%	2cl	2,60€
Rostocker Aquavit	2cl	2,60€
Nordhäuser Doppelkorn, 38%	2cl	2,40€
Cassise`creme de cassis	2cl	2,40€
16%, vollfruchtiger Johannisbeerlikör , bestechend in Bouquet und Geschmack		
Irish Mist, Honigwhisky (1)	2cl	2,40€
25%, Bernsteinfarben, weiches Aroma, mittelsüß, würzig, kräftig, aromatisch		
Sanddornlikör, 15%	2cl	2,80€
Jägermeister, 35%	2cl	2,70€
Fischergeist, 56%	2cl	2,70€
Ramazotti, 30%	2cl	2,70€
Sanddorn Obstgeist	2cl	3,90€
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	5,40€
Dry Gin	4cl	5,20€

Weinkarte

		0,2l Glas	0,5l Karaffe
Rotwein			
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, warmnach süßes Kirsche, charmant und fruchtig	4,90€	11,50€
Weißwein			
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 Limettenund mit feinem Säuresprung und frischer Länge	4,90€	11,50€
Rosé			
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
Rotwein			
Italien Abruzzen	Montepulciano d'Abruzzo trocken, harmonisch, Aromen von roten Früchten	7,90€	18,50€
Weißwein			
Deutschland Meißen / Sachsen	Grauer Burgunder, trocken und vielfruchtig	7,90€	18,50€
Deutschland Rheinhessen	Blanc de Noir, Weingut Julia Schittler weißer Wein aus schwarzen Trauben trocken, frischer Duft nach Stachelbeeren, Himbeeren und Kirschen	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