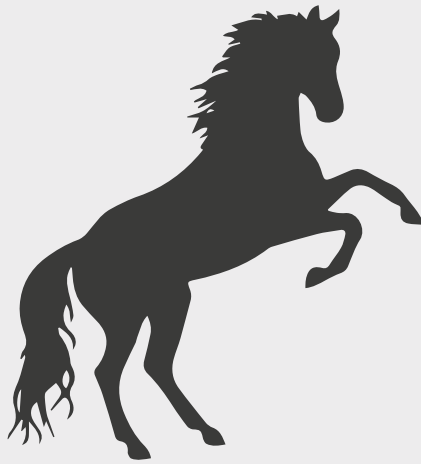




Hotel & Restaurant



ZUM WEISSEN ROSS



SEIT 1525

SPEISEKARTE

DIE GESCHICHTE „ZUM WEISSEN ROSS“



Rosspatz mit Postsäule und „Weissen Ross“ im Hintergrund



Der Rosspatz mit Postsäule und „Weissen Ross“ im Hintergrund ca. 1960

Vor fast 500 Jahren, im Jahre 1525, gründete Moritz Voigt das Gasthaus „Zum Weißen Rössgen“ in der Delitzscher Neustadt.

Am „Platz an der Postsäule“ diente das heutige Hotel dem Reisenden während des Pferdewechsels als Rast- und Erholungsstätte. Die Lage des Gasthauses war ideal an den Straßen von Delitzsch nach Bitterfeld, Leipzig, Eilenburg und Bad Dübau gelegen.

1661 konnte durch den Hufschmied Peter Richter das Gasthaus in seiner alten Pracht wiederhergestellt und das endgültige Schank- und Herbergsrecht erwirkt werden. Von da an nahm der Gasthof eine gedeihliche Entwicklung in den nächsten drei Jahrhunderten. So weilten in dieser Zeit bedeutende Gäste wie:

Johann Wolfgang von Goethe, Prinz Karl von Preußen und König Friedrich Wilhelm IV. Aber auch die großen Söhne der Stadt Delitzsch waren hier zu Gast.

Nach zahlreichen Besitzerwechseln des Hauses (Gedenktafel der Besitzer des „Weissen Rosses“), das zuletzt als HO-Gaststätte bis in die 80er Jahre betrieben wurde, war das Haus 1998/99 von Grund auf neu erbaut und seine ba-

rocke Fassade wiederhergestellt worden. 2003 erfolgte die endgültige Fertigstellung des Hauses.

Mit dem einzigartigen Ausblick auf den Breiten Turm zieht auch ein Hauch der Delitzscher Stadtgeschichte an Ihnen vorbei. Denn im Jahre 1673 ereignete sich vor dem Breiten Turm etwas von großer historischer Bedeutung.



Das Hotel kurz vor seinem Abriss und Neubau Ende der 90er Jahre

Die Türmerstochter der Stadt Delitzsch genoss den Ausblick aus dem Turmfenster als sie bemerkte, wie sich große Staubwolken am Horizont bildeten. Als sie dann Reiter sichtete, griff sie zu ihrer Trompete und warnte die Delitzscher Bürger vor dem Einzug der Schwedischen Truppen. Diese bewaffneten sich und bereiteten sich auf den blutigen Angriff vor.

Als die schwedischen Reiter die Bürger zur Verteidigung bereit sahen und keine Beute zu holen war, wendeten Sie eilends um und stoben davon. So rettete die Türmerstochter die Stadt Delitzsch und Ihre Bürger.

Heute ist das geschichtsträchtige Hotel und Restaurant mit der Barockfassade ein Kleinod der Stadt Delitzsch und gleichzeitig Zentrum und Anziehungspunkt für Gäste aus Nah und Fern.



Rosspatz mit Postsäule und Hotel „Zum Weissen Ross“ heute.



Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!



SALATE frisch und lecker



- | | | |
|---|--|---------|
| 2 | Griechischer Salat ^(2, 5, 6, 11, D)
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Feta und Olivenöl | 9,50 € |
| 3 | Caesar Salat ^(D, B, N, K)
Parmesan, Gurke, Karotten, Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen, Croutons und Dressing | 13,90 € |
| 4 | Gyros Salat ^(N)
vom Drehspieß geschnittenes Schweinefleisch, knackigem Blattsalat, Cherry-Tomaten und Zwiebeln mit hausgemachtem Salatdressing, dazu Pitabrot | 13,90 € |
| 5 | Rote Bete Salat
frische Zwiebeln, Knoblauch, Nüsse, Petersilie und Karotte | 6,50 € |
| 9 | Kalamaris Salat
knackiger Blattsalat mit Cherry-Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Öl Dressing gekrönt von zarten Calamariringen dazu frisches Brot | 13,90 € |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|---------|
| 6 | Caprese
Büffel Mozzarella, Tomate und Basilikum | 10,50 € |
| 7 | Rote Bete Carpaccio
mit Ziegenkäse und Walnüssen | 8,50 € |
| 8 | Tzatziki ^(D)
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch | 4,90 € |



WARMER VORSPEISEN

heiß und lecker



- | | | | |
|-----|---|--|---------|
| 1 | Hausgemachte Tagessuppe | | 4,50 € |
| 11 | Gegrillte Peperoni ^(2, 3, 5, 6, 11)
mit Knoblauch und Olivenöl | | 5,90 € |
| 12 | Knoblauchbrot ^(D, K)
nach Art des Hauses | | 3,90 € |
| 13 | gefüllte Champignon ^(D, K)
frische Champignon mit Fetakäse an Metaxasauce, überbacken mit Schnittkäse | | 7,50 € |
| 14 | Dolmadakia
Weinblätter mit Reis gefüllt | | 6,50 € |
| 15 | Auberginen mit Tzatziki ^(D, K)
panierte und frittierte Auberginen | | 6,90 € |
| 16 | Zucchini mit Tzatziki ^(D, K)
panierte und frittierte Zucchini | | 6,90 € |
| 17 | Rolla ^(D, K)
gebackener paniertes Kochschinken gefüllt mit Schnittkäse, dazu Dip und Garnierung | | 6,50 € |
| 18 | Pikilia für eine / oder zwei Personen
gemischte Platte mit kalten oder warmen Vorspeisen | 14,50 € / | 28,00 € |
| 20 | Saganaki ^(D, K)
panierter gebackener Fetakäse |  | 7,50 € |
| 21 | Ofenkäse ^(D, 2, 3, 5, 6, 11)
Fetakäse aus dem Ofen mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni | | 7,50 € |
| 22 | Tiropitakia ^(D)
Blätterteigtaschen mit Weichkäse gefüllt und Tzatziki | | 7,90 € |
| 23 | Pasteli Feta ^(D, F)
panierter Fetakäse mit Sesam und Honig | | 9,50 € |
| 140 | Pitabrot ^(D, K)
Knoblauch und Schafskäse | | 4,90 € |

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

FILET & STEAKS

frisch gegrillt



- | | | |
|----|---|---------|
| 24 | Steak vom Schwein
mit Mediterranen Kartoffeln und Tzatziki | 14,90 € |
| 25 | Filet vom Huhn
mit Mediterranen Kartoffeln und Tzatziki | 14,90 € |
| 26 | Filet vom Schwein
mit Mediterranen Kartoffeln und Tzatziki | 17,90 € |
| 27 | Suflaki vom Schwein ^(D)
mit Mediterranen Kartoffeln und Tzatziki | 14,90 € |
| 28 | Bifteki ^(2, 3, 5, 6, 11, A, D, K)
Hackfleisch vom Schwein, gefüllt mit Cherrytomaten und Kräuterfrischkäse mit Mediterranen Kartoffeln und Tzatziki | 15,50 € |
| 30 | Suzuki ^(A, D, K)
Hackfleischröllchen mit Mediterranen Kartoffeln und Tzatziki | 14,50 € |
| 31 | Rinderleber ^(D)
mit gerösteten Zwiebeln, Mediterranen Kartoffeln und Tzatziki | 14,90 € |
| 39 | Filet vom Rind
mit Mediterranen Kartoffeln und Gemüse | 31,50 € |
| 41 | Filet vom Lamm
mit Mediterranen Kartoffeln und Gemüse | 25,50 € |





GEGRILLTES

saftig und zart



GRILLPLATTEN & TELLER

- | | | |
|-----|--|---------|
| 32 | Gyros ^(D)
frisch vom Drehspieß geschnittenes Schweinefleisch angerichtet mit Tzatziki und Reis | 14,50 € |
| 33 | Ouzo Teller ^(2, 3, 5, 6, 11, A, D, K)
Gyros, Suflaki und Susuki angerichtet mit Tzatziki und Reis | 16,50 € |
| 34 | Korfu Teller ^(2, 3, 5, 6, 11, A, D, K)
Gyros, Steak vom Schwein, Hähnchenbrust und Susuki angerichtet mit Tzatziki und Reis | 17,50 € |
| 35 | Kreta Teller ^(2, 3, 5, 6, 11, A, D, K)
Gyros, Steak vom Schwein, Leber vom Rind und Susuki angerichtet mit Tzatziki und Reis | 16,50 € |
| 36 | Hähnchenbrustfilet gefüllt ^(D)
gefüllt mit Spinat und Fetakäse, mit einem Hauch Knoblauch verfeinert dazu servieren wir Mediterrane Kartoffeln und Tzatziki | 18,90 € |
| 636 | Apollo Teller ^(2, 3, 5, 6, 11, D)
Gyros, Suflaki angerichtet mit Tzatziki und Reis | 14,90 € |
| 637 | Naxos Teller ^(D)
Gyros, 1 Susuki angerichtet mit Tzatziki und Reis | 14,90 € |
| 638 | Zeus Teller ^(D)
Gyros, Steak vom Schwein angerichtet mit Tzatziki und Reis | 14,90 € |
| 639 | Parga Teller ^(A, B, D, K)
Gyros und Kalamaris angerichtet mit Tzatziki und Reis | 16,50 € |

SCHNITZEL

Unsere zarten Schnitzel servieren wir mit Pommes und Gemüse sowie einer Soße Ihrer Wahl:

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Rahmchampignonsauce ^(D) |
| 2 | Pfeffersauce ^(D) |
| 3 | Metaxasauce ^(D) |

- | | | |
|----|--|---------|
| 43 | Schnitzel vom Huhn ^(A, D, K, N) | 14,50 € |
| 44 | Schnitzel vom Schwein ^(A, D, K, N) | 14,50 € |



GRATINIERTES

lecker überbacken



Unsere Gratins servieren wir mit Gemüse und Reis, an Metaxasauce und mit Käse überbacken.

- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | Bifteki ^(2, 3, 5, 6, 11, A, D, K, N)
Hackfleisch vom Schwein gefüllt mit Cherrytomaten und Kräuterfrischkäse | 16,50 € |
| 46 | Medaillons vom Schweinefilet ^(D, N) | 17,90 € |
| 47 | Hähnchenbrustfilet ^(D, N) | 16,50 € |
| 48 | Sousoukakia – Hackfleisch ^(A, K) | 15,50 € |
| 49 | Steak vom Schwein ^(D, N) | 16,90 € |
| 50 | Gyros überbacken ^(D, N) | 16,90 € |

LAMMSCHMORTOPF

- | | | |
|----|---|---------|
| 54 | Lammtopf mit Okraschoten | 18,90 € |
| 55 | Lammtopf mit dicken Bohnen | 18,90 € |
| 56 | Lammtopf mit grünen Bohnen | 18,90 € |
| 57 | Lammtopf mit Spaghetti | 18,90 € |
| 58 | Lammtopf mit griechischen Nudeln | 18,90 € |

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

PFANNENGERICHTE

heiß und saftig



Unsere Pfannengerichte servieren wir mit Reis.

51	Steak vom Schwein an Metaxasauce ^(D) Schweinesteak mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln	16,50 €
52	Leberpfännchen mit Metaxasauce ^(D) Leber vom Rind mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln	15,50 €
541	Artemis ^(D) Hähnchenbrustfilet mit Spinatsauce, Paprika, Zwiebeln und frischen Champignons in der Pfanne gebraten	17,50 €
542	Curryhähnchen ^(D) Hähnchenbrustfilet mit Penne in Currysauce	15,90 €
543	Hermes ^(D, N) Medaillons vom Schwein in Senf - Honigsauce, Paprika, frischen Champignons, Zwiebeln in der Pfanne gebraten	18,90 €
544	Huhn a la orange ^(D) Hühnerbrustfilet mit Orange meliert, Paprika, frischen Champignons und Zwiebeln in der Pfanne gebraten	17,90 €
545	Gyros Pfanne ^(D) frisch vom Drehspieß geschnittenes Schweinefleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika und frischen Champignon in Metaxasauce angerichtet mit Reis	16,50 €

PASTA

60	Spaghetti mit Tomatensauce	9,50 €
61	Tortellini gefüllt mit Ricotta ^(1, 2, D, K) an Metaxasauce und mit Käse überbacken	12,50 €
62	Spaghetti a la Greeka ^(2, 3, 5, 6, 11) nach Großmutter's Rezept mit Tomate, Zwiebel, Peperoni, Paprika und Fetakäse	13,90 €
63	Spaghetti Mediterran ^(D) Hähnchenbrustfilet an Metaxasauce mit Käse überbacken	14,50 €
64	beschwipste Pasta ^(C) mit Garnelen, Scampi, Paprika, Zwiebel, Cherrytomaten abgelöscht mit Quzo	17,90 €
651	Penne mit Lachssahnesauce ^(D, B)	18,90 €

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

AUS DEM MEER

frisch und lecker



Unsere Fischgerichte servieren wir mit buntem Gemüse und Mediterranen Kartoffeln.

65	Kalamaris ^(A, B, D, K, P) mit Remoulade	15,90 €
66	Garnelen vom Grill ^(C, D) mit Remoulade	19,50 €
67	Zanderfilet ^(B, D, K, N) mit Remoulade	20,90 €
68	Lachsfilet ^(D) mit Remoulade	20,90 €
71	Rotbarschfilet ^(D, K) Seehecht mit Remoulade	19,90 €
72	Fischplatte für eine Person Auswahl verschiedener Fischköstlichkeiten	25,50 €
73	Fischplatte für zwei Personen Auswahl verschiedener Fischköstlichkeiten	49,50 €

BEILAGEN & EXTRA SAUCEN

Pommes frites	3,00 €
Reis	3,00 €
Kroketten ^(K)	3,00 €
Mediterrane Kartoffeln	3,00 €
Metaxasauce ^(D)	3,00 €
Pfeffersauce ^(D)	3,00 €
Rahmchampignonsauce ^(D)	3,00 €





GETRÄNKE



APERITIFS

Sekt trocken / halbtrocken		3,90 €
Martini Rosso / Bianco 15% vol.	5cl	4,50 €
Aperol Sprizz		6,50 €
Hugo		6,50 €
Lillet Wild Berry		6,50 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾		2,20 €
Milchkaffee ^(9, D)		3,20 €
Cappuccino ^(9, D)		3,20 €
Espresso ⁽⁹⁾		2,20 €
doppelter Espresso ⁽⁹⁾		4,20 €
Espresso Macchiato ^(9, D)		2,40 €
Latte Macchiato ^(9, D)		3,50 €
Caramel Macchiato ^(9, D)		3,90 €
heiße Schokolade ^(9, D)		3,20 €
Glas Tee		2,20 €

Wählen Sie ihren Lieblingstee aus unseren 8 Sorten.

1 Darjeeling	5 8 Kräuter
2 Earl Grey	6 Pfefferminze
3 English Breakfast	7 Kamille
4 Grüner Tee	8 Früchte Tee



Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!



GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^(1, 9)	0,2l	2,70 €	0,4l	4,70 €
Coca Cola Light ^(1, 9)	0,2l	2,70 €	0,4l	4,70 €
Fanta ^(1, 3)	0,2l	2,70 €	0,4l	4,70 €
Sprite	0,2l	2,70 €	0,4l	4,70 €
Spezi (Fanta +Cola) ^(1, 3, 9)	0,2l	2,70 €	0,4l	4,70 €
Bad Liebenwerdaer Mineral Classic	0,25l	2,70 €	0,75l	5,70 €
Bad Liebenwerdaer Naturell	0,25l	2,70 €	0,75l	5,70 €
Bitter Lemon Schweppes ⁽¹⁰⁾	0,2l	2,70 €	0,4l	4,70 €
Ginger Ale Schweppes ⁽¹⁾	0,2l	2,70 €	0,4l	4,70 €
Tonic Water Schweppes	0,2l	2,70 €	0,4l	4,70 €
Eistee FuzeTea			0,3l	3,50 €

Wählen Sie Ihren FuzeTea

aus 3 Sorten:

- 1 Schwarzer Tee mit Pfirsich
- 2 Schwarzer Tee mit Zitrone
- 3 Grüner Tee Limette Miznre

SÄFTE

Apfelsaft	0,2l	3,10 €	0,4l	5,10 €
Orangensaft	0,2l	3,10 €	0,4l	5,10 €
Multivitaminsaft	0,2l	3,10 €	0,4l	5,10 €
Kirschnektar	0,2l	3,10 €	0,4l	5,10 €
Bananennektar	0,2l	3,10 €	0,4l	5,10 €
Kiba (Banane +Kirsch)	0,2l	3,10 €	0,4l	5,10 €
Apfelschorle	0,2l	3,10 €	0,4l	5,10 €



BIERE



Bier vom Fass	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Schwarzbier vom Fass	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Radler (Pils + Sprite)	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
Diesel (Pils + Cola)	0,3l	2,90 €	0,4l	3,90 €
alkoholfreies Pils (Flaschenbier)	0,3l	2,90 €		
Hefeweizen vom Fass			0,5l	4,50 €
Hefeweizen dunkel (Flaschenbier)			0,5l	4,50 €
Hefeweizen alkoholfrei (Flaschenbier)			0,5l	4,50 €

COCKTAILS

Mojito Bacardi, Limette, brauner Zucker, Tonic und frische Minze, Eiswürfel	7,50 €
Sex on the Beach Vodka, Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadine, Pfirsichschnaps, Eiswürfel	7,50 €
Tequila Sunrice Tequila, Orangensaft, Grenadine, Eiswürfel	7,50 €
Ohne Alkohol	
Mojito Limette, brauner Zucker, Tonic, frische Minze, Eiswürfel	7,50 €
Tequila Sunrice Orangensaft, Grenadine, Eiswürfel	7,50 €



Mojito



Sex on the Beach



Tequila Sunrice

Serviervorschlag, die Produkte können in Getränkefarbe und Glasform abweichen.

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!



SPIRITUOSEN



Ouzo	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Williams Birne	2cl	2,50 €
Williams Birne Edelbrand	2cl	4,90 €
Weinbrand		
Metaxa 5*	2cl	3,80 €
Metaxa 7*	2cl	4,20 €
Metaxa 12*	2cl	4,90 €
Metaxa Grand Fine	2cl	5,90 €
Metaxa Private Reserve	2cl	8,50 €
Tèquila		
Tèquila	2cl	2,50 €
Tèquila Agavita Añejo Gold	2cl	4,50 €
Tèquila Agavita Platinum Blanco	2cl	4,50 €
Vodka		
Absolut Vodka	2cl	2,50 €
Belvedere Vodka	2cl	4,80 €
Beluga Vodka	2cl	4,80 €
Rum		
Barcardi	2cl	2,50 €
Havana	2cl	2,50 €
Botucal	2cl	4,50 €
Plantation	2cl	5,00 €



SPIRITUOSEN



Grappa

Grappa	2cl	2,50 €
Nonino	2cl	4,80 €
Nonino Riserva	2cl	4,80 €

Gin

Gin	2cl	2,50 €
Tanqueray Flor de Sevilla	2cl	3,50 €
Hendrick`s	2cl	4,50 €

Whiskey

Kilbeggan	4cl	5,00 €
Chivas	4cl	6,50 €
Jura	4cl	7,50 €
Lagavulin	4cl	9,50 €
Glenmorangie	4cl	9,50 €

Longdrinks

Havanna Cola	6,50 €
Barcardi Cola	6,50 €
Whiskey Cola	6,50 €
Campari Orange	6,50 €
Gin Tonic	6,50 €
Vodka Lemon	6,50 €

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

Dieser Bereich wird vollflächig verklebt!

RÄUME

Gern stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten für Tagungen, Seminare oder Workshops für bis zu 165 Pers. zur Verfügung.



Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Trauerfeiern, wir haben die richtige Location für Ihre Feier!

Genießen Sie leckere und frisch zubereitete Speisen in unserem Restaurant.



Liste der Zusatzstoffe:

- 1= mit Farbstoff
- 2= mit Konservierungsstoff
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Geschmacksverstärker
- 5= mit Schwefeldioxid
- 6= mit Schwärzungsmittel
- 7= mit Phosphat
- 8= mit Milcheiweiß
- 9= koffeinhaltig
- 10= chininhaltig
- 11= mit Süßungsmittel
- 12= mit Phenylalaninquelle
- 13= gewachst
- 14= mit Nitritpökelsalz

Liste der Allergene.

- A= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B= Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E= Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F= Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G= Schwefeldioxid und Sulfite

- H= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K= Glutenhaltiges Getreide und daraus gew. Erzeugnisse
- L= Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M= Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N= Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O= Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Z= kann Spuren von allen Gruppen enthalten



Gutschein

Für: _____

im Wert von: _____

Laufende Nr.: _____

Datum / Unterschrift _____

Hotel & Druck: www.zumweissenross.de



Restaurant & Hotel Zum Weissen Ross | Rosspplatz 2-3 | 04509 Delitzsch // Tel.: (034202) 799-0
Öffnungszeiten Restaurant: Montag Ruhetag, Dienstag bis Sonntag von 11:30 bis 14:30 Uhr sowie 17:30 bis 22:30 Uhr

Für besondere Anlässe halten wir gerne Gutscheine für Sie bereit



www.facebook.com/zumweissenrossdelitzsch