

Globaler Suppenkasper

Neudeutscher Trendsetter ^(A, V, 19) Euro 4,00
Leichte Petersilienwurzel-Rucola-Suppe mit Weißwein abgeschmeckt mit oder ohne Räucherlachscheiben

Nicht vegane Flüssigvitamine ^(A, F, 20, 22, 31) Euro 4,00
Frische bunte Gemüsesuppe mit Eierkuchenstreifen, mit oder ohne Hähnchentranchen

Orientalisches Pulverfass ^(R, S, A, 19) Euro 6,50 (5,20*)
Ein großer Feuertopf mit vielen Fleisch- und Gemüsesorten, exotisch-pikant abgeschmeckt

Kunterbuntes Gesundes

Kleines Salatschüsselchen Euro 4,00

Spießiges Hähnchen ⁽²¹⁾ Euro 8,30 (6,70*)
Pikanter Tomatensalat mit Zuckererbsen auf Rucola, schwarzen Oliven und Mozzarella-Bällchen, dazu zwei gegrillte Spieße von der Hähnchenbrust

Zeusens Borstenvieh ^(S) Euro 9,10 (7,30*)
Bunter Salat aus Paprika, Cocktailtomaten, Gurken, roten Zwiebeln mit Schafskäse bestreut, darüber gegrillte Schweinefiletstreifen

Scharfes Früchtchen ^(R, 21) Euro 9,80 (7,90*)
Dreierlei Blattsalat darauf Ananas-, Mango- und Melonenspalten mit einem feurigen Chilledressing, dazu zwei gegrillte Rumpsteakspieße in einer Sesammarinade

Hausgemachtes Dressing

Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette
feines Senf-Olivenöl-Balsamico-Dressing ⁽²³⁾
pikantes Honigdressing ⁽²³⁾
Walnussöl-Balsamico-Dressing

www.herrkaethe-torgau.de
info@herr-kaethe.de

Vom Käse Verstecktes

Gewickeltes Hähnchen ^(19, 20, 31) Euro 9,90 (8,00*)
Feuriges Hähnchen-Kokos-Curry mit Zuckerschoten, Möhren- und Paprikastreifen, Cashewkernen, frischer Ananas - in einen Eierkuchen gewickelt und mit Parmesan bestreut

Bombastische Vitaminkartoffel ^(F, 19) Euro 10,50
Eine gegrillte Backkartoffel - gefüllt mit frischem mediterranem Gemüse, mit Schafskäse überbacken, dazu eine bunte Salatecke und ein leichter Dipp

Für Gemüseliebhaber

Treffen der Gemüsevölker ^(V, 20, 31) Euro 10,50 (8,00*)
Eine bunte Pfanne mit in Olivenöl gebratenem Gemüse aus Möhren, Bohnen, Babyspinat, Sprossen und Kartoffelecken mit Pinienkernen, dazu gebackene Schafskäsestreifen

Relaxte Sprosse ^(A, 19) Euro 10,50 (8,00*)
Vegetarisch, orientalisch gefüllte Auberginenhälfte, dazu Basmatireis und ein Sprossensalatnest

Gegacker & Geflatter

Dickes Gefieder ^(A, S, 19) Euro 13,50
Mediterran gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Seranoschinken umwickelt an einer mit frischem Salbei abgeschmeckten Weißweinsauce, dazu ein leichter Kartoffel-Spitzkohl-Gratin

Charmantes Kokoshähnchen ⁽¹⁹⁾ Euro 12,50 (10,00*)
Feuriges Hähnchen-Kokos-Curry mit Zuckerschoten, Möhren, Cashewkernen, frischer Ananas und Paprika, dazu Basmatireis

Natural Turkey ⁽¹⁹⁾ Euro 13,80 (11,00*)
Naturell gebratenes Putenbrustfilet auf einem in Olivenöl geschwenkten Gemüse aus Paprika, Brokkoli, roten Zwiebeln, Möhren, Zucchini und Cocktailtomaten, dazu Kartoffelbällchen auf einem Basilikumschaum

Öffnungszeiten
Montag-Sonntag ab 11:30 Uhr

Herr Käthe

RESTAURANT & CAFÉ IM SCHLOSS

Schweinchens beste Stücke

Verschärfter Tiegel ^(S, A, 19) Euro 14,50 (11,60*)
Pikante Schweinefiletstreifen gebraten mit Prinzessbohnen, Gemüsezwiebeln, Champignons und Kartoffelspalten, gewürzt mit frischem Thymian und Bohnenkraut, abgelöscht mit einer feinen Sherrysauce und in einer Pfanne serviert

Gesundes Frischfleisch ^(S, 19) Euro 14,50 (11,60*)
Gegrillte Schweinefilets auf einem frischen in Olivenöl geschwenkten Gemüse aus Möhren, Paprika, Zucchini, Cocktailtomaten, roten Zwiebeln und Brokkoli mit Sesam bestreut, dazu unsere Kartoffelbällchen auf einem Basilikumschaum

Das neue Extra-Muß! ^(S, A, 19) Euro 14,00
Ein gegrilltes Stielkotelette mit frischen Meerrettich-Zwiebeln, dazu ein bekömmlicher Kartoffel-Spitzkohl-Gratin

Des Rindes feinste Teile

Glücklicher Bulle ⁽¹⁹⁾ Euro 20,70 (15,90*)
Gegrillte Rinderfilets mit unserer hausgemachten Kräuterbutter an einer Rucolaecke mit Sherrytomaten, roten Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Pommes Frites

Hoheitliches Rind ⁽¹⁹⁾ Euro 20,70 (15,90*)
Zwei Rinderfilets mit in Kräuterbutter geschwenkten Prinzessbohnen, Champignons, Zwiebeln und Cocktailtomaten, dazu Rosmarinkartoffelspalten

Gewaltiger Ochse ⁽¹⁹⁾ Euro 19,00 (15,80*)
Gegrilltes Rumpsteak, darauf unsere hausgemachte Kräuterbutter, dazu eine gegrillte Backkartoffel mit frischem mediterranem Gemüse und mit Schafskäse abgeschmeckt

Surf and Turf ^(19, 20, 31) Euro 20,20 (16,20*)
Gegrilltes Rumpsteak mit einer Knusperkruste, dazu gegrillte Riesengarnelen und eine große, bunte Salatecke und/oder Rosmarinkartoffelspalten

*kleinere Portion

Frisches aus der Fischerkiste

Neptuns Lieblingspfanne ^(A, 19) Euro 16,00 (12,80*)
Frischer Lachs mit Riesengarnelen, Gurken und Kartoffeln - alles in einer Pfanne geschmort, abgeschmeckt mit Weißwein, Sahne und frischem Dill

Poseidons Donnerschlag ^(A, 20) Euro 16,50
Frisches, gebratenes Zanderfilet an einer gefüllten Auberginenhälfte, dazu Marsalakartoffeln mit grünem Pfeffer

Verpackte Nixe ⁽¹⁹⁾ Euro 16,00
Frisches Rotbarschfilet auf einem bunten Sommergemüse, im Backpapier gedünstet, dazu pikante Merrettichkartoffeln

Zum Ausklingen

Das gibt's von Anfang an ⁽¹⁹⁾ Euro 9,00
Ein riesengroßes Käsebrett mit bunten Früchten, Oliven und Crackern (nicht mehr ab 30°C Küchentemperatur)

O sole mio ist immer noch da ... ^(S, 19) Euro 11,00
Spanischer Seranoschinken auf einem Feldsalatbett mit Sherrytomaten und schwarzen Oliven, ein gebackener Schafskäse und Baguettes mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken

Lassen Sie sich verführen ... ⁽¹⁹⁾ Euro 4,00
Leichte Mascarponecreme mit vielen, frischen Früchten

... und genießen und verwöhnen. ⁽¹⁹⁾ Euro 4,00
Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt, Honig und Pinienkernen

Kennzeichnung der Zusatzstoffe/Allergene:
(R) Rindfleisch (S) Schweinefleisch
(F) Fleischlos, enthält tierische Erzeugnisse
(V) Vegan (A) mit Alkohol
(1) Konservierungsmittel (2) Antioxidationsmittel
(3) Farbstoffe (4) Geschmacksverstärker
(9) Süßungsmittel (15) Milcheiweiß (16) koffeinhaltig
(17) chininhaltig (19) Laktose, Milcherzeugnis
(20) Gluten (21) Sojaerzeugnisse
(22) Sellerie (23) Senf (31) Eier und Eierzeugnisse

Haben Sie Sonderwünsche und stellen Sie Ihr Gericht selbst zusammen, berechnen wir Ihnen pro Umstellung 1,00 Euro.

Für Durchgefrorene

	Euro
Tasse Kaffee aus frisch gemahlenden Bohnen ⁽¹⁶⁾	2,20
Heiße Schokolade ^(1, 2)	3,10
Cappuccino ⁽¹⁶⁾	2,70
Espresso ⁽¹⁶⁾	2,20
Doppelter Espresso ⁽¹⁶⁾	3,00
Milchkaffee ⁽¹⁶⁾	2,70
Latte Macchiato ⁽¹⁶⁾	3,50
Tee vieler Sorten	2,50
Glas Grog	3,00
Hausgemachter Glühwein ⁽⁹⁾ (saisonbedingt)	2,60
Kaffee oder heiße Schokolade mit Eierlikör und Sahne ^(1, 2, 16)	4,00
Kaffee oder heiße Schokolade mit Whisky und Sahne ^(1, 2, 16)	4,00
Kaffee oder heiße Schokolade mit Cremelikör und Sahne ^(1, 2, 16)	4,00
Kaffee oder heiße Schokolade mit Cognac und Sahne ^(1, 2, 16)	4,00

Für Kinder, Kraftfahrer und Vernünftige

Pepsi Cola, Mirinda, 7 up ^(3, 16)	0,3 l	2,40
Gerolsteiner Mineralwasser still oder spritzig	0,25 l	2,40
Bad Liebenwerdaer Apfelschorle	0,25 l	2,40
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale ⁽¹⁷⁾	0,25 l	2,70
Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	2,20
Bananen- oder Kirschsafte	0,2 l	2,70
Ananas- oder Maracujasaft	0,2 l	2,90
Tomatensaft	0,2 l	2,50
Granatapfelsaft	0,2 l	3,00
Erdbeersaft	0,2 l	3,00
Rhabarbersaftschorle	0,3 l	3,50

Aus dem Gewölbe

Radeberger Pils	0,3 l	2,30
	0,5 l	3,50
Schöfferhofer Hefeweizen, naturtrüb	0,3 l	2,30
	0,5 l	3,50
Ur-Krostitzer schwarz	0,3 l	2,30
	0,5 l	3,50

Aus dem kühlen Tresen

Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	2,80
Schöfferhofer Hefe dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	3,50
Jever Pilsner	0,5 l	3,50
Krombacher alkoholfrei	0,5 l	3,50

Aus ganz kleinen Gläsern

	Euro
Saure Kirsche	1,30
Pfefferminzlikör	1,40
Batida de Coco	1,70
Bailey's	2,30
Feigling	1,70
Wilthener Goldkrone	1,60
Mariacron	1,80
Calvados	2,60
Remy Martin	4,80
Kümmerling oder Underberg	1,80
Jägermeister	1,90
Wilthener Gebirgskräuter	2,00
Radeberger Bitter	2,00
Fernet Branca	2,20
Becherovka	2,00
Ramazotti oder Averna	2,00
Tequila	2,10
Grappa di Prosecco	2,50
Obstler aus Äpfeln und Birnen	2,50
Williams Birne	2,50
Malteser	2,50
Linie Aquavit	3,00
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2,00
Russischer Wodka	2,50
Johnnie Walker	2,80
Jim Beam	2,80
Jack Daniels	3,50
Glenfiddich	4,30
Southern Comfort	2,50
Die Schnapspreise sind für 2 cl gemacht!	

Mischungen

Martini weiß und rot	3,50
Sandemann Sherry	3,50
Gin Tonic oder Campari Orange ^(3, 17)	4,50
Batida Kirsch	4,50
Southern Comfort mit Ginger Ale ⁽¹⁷⁾	4,70
Beam Cola ⁽¹³⁾	4,50

Sekt

Valentin Piccolo	4,50
Valentin Sekt tr, htr, frizzante, rose frizzante	0,75 l 15,00
Schloss Wackerbarth	0,75 l 17,00
Prosecco Piccolo	4,50



Herr Käthe

RESTAURANT & CAFÉ IM SCHLOSS

Weißer, alkoholischer Rebensaft

	Euro
Aus Deutschland	
Cheri Qualitätswein	0,2 l 4,50
süß, pikant, harmonisch, Württemberg	0,75 l 15,70
Muskateller Qualitätswein	0,2 l 4,50
Edition Harmonie	0,75 l 15,70
halbtrocken, WG Heuholz, Württemberg	
Riesling	0,2 l 4,20
feinherb, WG Krughof, Pfalz	0,75 l 14,50
Rivaner	0,2 l 3,60
trocken, zarte Muskat- u. Wallnusstone, milde Säure, WG Edenkoben, Pfalz	0,75 l 12,50
Roter Traminer	0,2 l 6,60
würzig-fruchtig, Landes-WG Kloster Pforta	0,75 l 23,00
Weisse Cuvée	0,2 l 4,70
trocken, zartes Bukett, Saale Unstrut	1 l 23,00
Müller-Thurgau	0,2 l 7,00
trocken, fruchtig, aromatisch, WG Matyas, Sachsen	0,75 l 25,00
Kerner	0,2 l 7,50
trocken, vollmundiger Honiggeschmack WG Bad Sulza, Thüringen	0,75 l 26,20
Aus Italien	
Pinot Grigio Garganega	0,2 l 4,20
trocken, fruchtiges Bukett, Veneto	0,75 l 14,50
Aus Chile	
Chardonnay	0,2 l 5,20
zartblumig mit reifer Fruchtnote, WG Concha y Toro	0,75 l 18,20
Aus Südafrika	
White Chenin-Sauvignon Blanc	0,2 l 4,40
trocken, Boland Cellar Sixty•40	0,75 l 15,40
Roséweine	
Aus Deutschland	
Muskat – Trollinger Rosé	0,2 l 5,20
feinherb, WG Heuholz, Württemberg	0,75 l 18,20
Aus Südafrika	
Carbnet Sauvignon-Shiraz	0,2 l 4,40
halbtrocken, Bolland Cellar Sixty•40 Rosé	0,75 l 15,40

Telefon 03421-778665
Katharinenstraße 4 in Torgau

www.herrkaethe-torgau.de
info@herr-kaethe.de

Roter, alkoholischer Rebensaft

	Euro
Aus Deutschland	
Taurus	0,2 l 4,70
lieblich, charmanter flotter Wein, WG Heuholz, Württemberg	0,75 l 16,40
Dornfelder	0,2 l 4,00
trocken, fruchtig-duftig mit Kirscharomen, WG Edenkoben, Pfalz	0,75 l 14,00
2011 Bester Dornfelder Deutschlands!	
Regent	0,2 l 4,00
feinherb, Aroma von Johannisbeeren, Weinhaus Flick, Rheinhessen	0,75 l 14,00
Aus Frankreich	
Chateau la petite Forêt	0,2 l 4,50
trocken, Cabernet-Sauvignon trifft Merlot, Dordogne	0,75 l 15,70
Chateau la Croix de Lamothe	0,2 l 5,70
trocken, Bordeaux, Cabernet-Sauvignon	0,75 l 19,90
Aus Italien	
Bardolino D.O.C.	0,2 l 4,60
trocken, leicht, Veneto	0,75 l 16,10
Chianti D.O.C.G.	0,2 l 4,60
Brombeer- und Himbeerbouquet, Toskana	0,75 l 16,10
Aus Spanien	
Tempranillo Tinto Roble	0,2 l 4,50
duftiges, fruchtbetontes Aroma, Finca Tardana	0,75 l 15,70
Aus Südafrika	
Cabernet Sauvignon, Shiraz	0,2 l 4,40
trocken, Bolland Cellar Sixty•40	0,75 l 15,40
Aus Chile	
Cabernet Sauvignon	0,2 l 5,20
tiefrote, leuchtende Farbe mit Brombeeraromen, D.O. Valle Central, WG Concha y Toro	0,75 l 18,20

Kennzeichnung der Zusatzstoffe/Allergene:

(R) Rindfleisch (S) Schweinefleisch
(F) Fleischlos, enthält tierische Erzeugnisse
(V) Vegan (A) mit Alkohol
(1) Konservierungsmittel (2) Antioxidationsmittel
(3) Farbstoffe (4) Geschmacksverstärker
(9) Süßungsmittel (15) Milcheiweiß (16) koffeinhaltig
(17) chininhaltig (19) Laktose, Milcherzeugnis
(20) Gluten (21) Sojaerzeugnisse
(22) Sellerie (23) Senf (31) Eier und Eierzeugnisse