



LUTHERSTADT WITTENBERG TOURIST-INFORMATION

Tourist-Information Lutherstadt Wittenberg · Schlossplatz 2 · 06886 Lutherstadt Wittenberg

Buchungen über Tourist-Information:

Tourist-Information Lutherstadt Wittenberg
Schlossplatz 2 · 06886 Lutherstadt Wittenberg
Telefon: +49 (0)3491/ 49 86 10
Telefax: +49 (0)3491/ 49 86 11
info@lutherstadt-wittenberg.de
www.lutherstadt-wittenberg.de

Hotel Pension „Am Schwanenteich“ 2018



Regionale Produkte-
werden gerne bei uns verwendet.
Vegetarisch & Vegan-
auf Wunsch erfüllt.
Genießen, Feiern und Verweilen-
ein täglich wechselndes 3-Gang-Menü für 19,50 €.
Im Sommer-
auch gerne vor der Tür ein Wein oder Bier genie-
ßen.
Buchungen sollten bis 48 Stunden vor Termin er-
folgen.

Lassen Sie es sich schmecken im klimatisierten Restaurant. Genießen und sich verwöhnen lassen ist unser Motto.

Wittenberger Wickel **15,80 €**

Paniertes, gebackenes Schnitzel mit würzigem Rotschmierkäse gefüllt zu einer süß-scharfen Soße (Camberland) an Petersilienspätzle gereicht mit glasierten Rübchenbündeln.

Wild aus dem Fläming **18,80 €**

Geschmorte Rehkeule ...ganz zart... zu einer Waldpilzsoße an karamellisierten Apfel-Walnuss-Gemüse zu Mandelrosenkohl & Semmelknödeln.

Cranachteller **18,60 €**

Gegrillte Medaillons von der Schweinslende mit Kräuternusskruste an glasierten Königserbsenschoten in Kokosnussöl und ausgebackenen Süßkartoffelstäbchen mit Tomatenpesto.

Pratauer Landgeflügel **15,90 €**

Tranchen von der mit Schafskäse & Tomaten gefüllten Maishähnchenbrust auf Spinat-Radicchio-Gemüse & Parmesan-Polenta.



LUTHERSTADT WITTENBERG TOURIST-INFORMATION

Knechtsteak

13,80 €

In Zwiebel-Senf-Ei-Hülle gebackenes Schweinerückensteak zu deftigen Bratkartoffeln & Schinkenbohnenbündeln.

Luthers Fischmahl

18,10 €

Gebratenes Zanderfilet an Riesling - Schaumsoße nappiert zu Petersilien - Kartoffelmousselin & Juliengemüse.

Nudelnest

14,10 €

Tagliarini (Bandnudeln) mit aromatischen, braunen Champignons in Rahm zu glasierten Kirschtomaten & Lauchringen mit einem Hauch von Szechuanpfeffer & gehobeltem Parmesan verfeinert.