

# Menüangebote

## Ganzjährige Menüs:

### *Menü 1 („Canzley-Menü“)*

Vorspeisen-Triologie „Alte Canzley“  
(Blattsalat mit Fruchtfilets der Saison, gefüllte Gurkenschiffchen,  
marinierte Birne im Schinkenmantel)  
\*\*\*

Fischfilet im Kartoffelkleid an Möhren-Paprika-Gemüse und Zitronensauce  
oder

Gemischte Bratenplatte vom Rind und Schwein  
in Frischkäse-Pfeffer-Sauce an Kamut-Nudeln  
\*\*\*

Marmorierte Mousse au chocolat von weißer und dunkler Schokolade

Preis pro Person: 27,60 €

### *Menü 2 („Das Vegetarische“)*

Kartoffel-Gurken-Suppe mit Blüten und Kräutern  
\*\*\*

Grünkernbratling an Risotto und einer saisonalen Gemüsevariation  
oder

Wildkräuterspätzle in Käse-Sahne-Sauce  
\*\*\*

Kirschdessert „Schwarzwälder Art“

Preis pro Person: 18,90 €

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:  
[www.alte-canzley.de](http://www.alte-canzley.de)



**Gesundheits- und Tagungszentrum Wittenberg ;**  
**Alte Canzley - Hotel – Restaurant t**  
Schlossplatz 3 ;  
06886 Lutherstadt Wittenberg ;  
Tel: 03491- 429 110 )  
Fax: 03491- 429 310 )

*Menü 3 („Das Schwäbische“)*  
Gaisburger Marsch  
\*\*\*

Maultaschen mit Semmelbutter abgeschmelzt und kleinem Salat  
oder

gekochte Schäufele mit Kartoffelrädle und Feldsalat  
\*\*\*

Pfizauf mit Birnenkompott und Schlagsahne

Preis pro Person: 19,70 €

*Menü 4 („Das Rustikale mit Pfiff“)*  
Curry-Fisch-Suppe mit Kräutern und Creme  
\*\*\*

Sülzchen vom Tafelspitz auf Wildkräutersalat unter einer Meerrettich-Schnittlauch-Haube  
\*\*\*

Honig-Gewürzbraten vom Schwein an einer Triologie von Kohlgemüse und Kroketten  
oder

Gefüllter Putenbraten nach Art „Cordon Bleu“ an Möhren-Brokkoli-Gemüse und Basmatireis  
\*\*\*

Warmer Apfelstrudel an Pfefferkirschen in Karamellsauce und Sahne

Preis pro Person: 31,70 €

*Menü 5 („Das Feine für alle Fälle“)*  
Käse-Weinsuppe mit Croûtons  
\*\*\*

Kabeljau\*-Klößchen an Garnelensauce\*  
\*\*\*

Vegetarische Krautroulade an Herzoginkartoffeln und Gemüsejus  
oder

Rinderfilet in Earl Grey mariniert auf duftendem Basmatireis und buntem Salat  
\*\*\*

Mini-Käse-Quiches an Kräuterdip  
\*\*\*

Grißflammerie auf Fruchtsoßenspiegel

Preis pro Person: 44,30 €

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:

[www.alte-canzley.de](http://www.alte-canzley.de)

**Deutschlands Top 500**

**Gesundheits- und Tagungszentrum  
Wittenberg GmbH & Co. KG - Alte Canzley –**  
Geschäftsführerin: Christa Rath  
Sitz: Lutherstadt Wittenberg  
Amtsgericht Stendal, HRA 12204

PhG:  
Gesundheits- und Tagungszentrum  
Wittenberg Verwaltungs-GmbH  
Sitz: Lutherstadt Wittenberg  
Amtsgericht Stendal, HRB 16216

Steuernummer: 115/112/17603  
USt-ID: DE 218 951 497  
Bankverbindung: SP Wittenberg  
KTO. NR.: 308560  
BLZ: 80550101

### Wintermenüs (November bis März)

*Menü 6 („Das Exquisite“)*

Rosenkohl-Ruccola-Salat mit Walnüssen

\*\*\*

Lammrücken in Schoko-Olivenöl-Sauce an Selleriepüree  
 oder

Knusperkarpfen auf Fenchel-Orangen-Gemüse an einem Tagliatelle-Rondell

\*\*\*

Quarkcreme an marinierten Orangenfilets

Preis pro Person: 26,80 €

*Menü 7 („Das Deftige“)*

Linsensuppe süß-sauer mit Kassler und Möhren

\*\*\*

Mariniertes Roastbeefcarpaccio an Salatbukett

\*\*\*

Wildgoulasch mit Pilzen, Grünkohl und böhmischen Knödeln  
 oder

gratinierter Gemüse-Schupfnudel-Pfanne auf Tomatensoße

\*\*\*

Hausgemachte Apfelwaffel mit Vanillesahne und Früchten

Preis pro Person: 29,70 €

### Frühlingsgefühle (April bis Juni)

*Menü 8 („Das Duftig-Frische“)*

Bärlauch-Frischkäse-Suppe mit Croûtons

\*\*\*

Kalbsragout mit Steinchampignons, gebratenem Fenchel und Rosmarinkartoffeln  
 oder

Kabeljaufilet\* in Senfsoße auf Schmorgurken, dazu Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*

Walnuss-Parfait mit Joghurt-Likörcreme und Rhabarbermuffin

Preis pro Person: 22,30 €

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:

[www.alte-canzley.de](http://www.alte-canzley.de)

**Deutschlands Top 500**



**Gesundheits- und Tagungszentrum Wittenberg** ;  
**Alte Canzley - Hotel – Restaurant** t  
Schlossplatz 3 }  
06886 Lutherstadt Wittenberg }  
Tel: 03491- 429 110 )  
Fax: 03491- 429 310 )

*Menü 9 („Für den Besonderen Anlass“)*

Fenchelsalat mit Orangenfilets

\*\*\*

Puten-Reis-Cocktail

\*\*\*

Lachs-Cannelloni an Salat

oder

überbackene Schweinefiletmedaillons an Möhren-Kartoffelgeschnetzeltem und buntem Salat

\*\*\*

Mango-Chili-Sorbet an Waldbeercocktail

Preis pro Person: 27,40 €

**Spargel (Mai bis Juni)**

Spargelcremesüppchen mit karamellisierten Spargelstückchen

\*\*\*

Spargel-Kirschtomatensalat auf Ruccola

\*\*\*

Roulade aus der Hähnchenkeule mit Spargel-Frischkäsefüllung, dazu Kartoffelkrapfen

oder

Spargel grün-weiß an Schupfnudel-Gemüseragout und Sauce Hollandaise

\*\*\*

Spargeleis an mit Sektschaum gratinierten Erdbeeren

Preis pro Person: 28,80 €

**Sommer (Juni bis August)**

*Menü 10 („Das Erfrischende“)*

Gekühlte Brokkoli-Basilikum-Suppe

\*\*\*

Gemüsestrudel an fruchtiger Tomatensoße und Reis

oder

Rinderfiletbraten im Kräutermantel an Paprika-Geschnetzeltem und Spätzle

\*\*\*

Himbeersorbet an Schokoladenmousse

Preis pro Person: 24,80 €

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:

[www.alte-canzley.de](http://www.alte-canzley.de)

**Deutschlands Top 500**

**Gesundheits- und Tagungszentrum  
Wittenberg GmbH & Co. KG - Alte Canzley –**  
Geschäftsführerin: Christa Rath  
Sitz: Lutherstadt Wittenberg  
Amtsgericht Stendal, HRA 12204

PhG:  
Gesundheits- und Tagungszentrum  
Wittenberg Verwaltungs-GmbH  
Sitz: Lutherstadt Wittenberg  
Amtsgericht Stendal, HRB 16216

Steuernummer: 115/112/17603  
USt-ID: DE 218 951 497  
Bankverbindung: SP Wittenberg  
KTO. NR.: 308560  
BLZ: 80550101

*Menü 11 („Unser Weinmenü“)*

Blattsalat mit knusprigen Ziegenkäsebonbons

\*\*\*

Tomatensorbet auf Mascarponesauce

\*\*\*

Zanderfilet im Kräutermantel auf Dillschaum an Lauchgemüse und Kartoffeltrauben  
 oder

Auberginen-Zucchini-Röllchen mit Blattspinat und Parmesan

\*\*\*

Geschmorter Pfirsich mit Himbeer-Panna-Cotta und Holunderblütengelee

Preis pro Person: 26,90 €

*Menü 12 („Für die Laue Sommernacht“)*

Gurken-Joghurt-Gazpacho

\*\*\*

Antipasti-Salat mit Pesto-Dressing

\*\*\*

Vegetarischer Schaschlik auf einem Kamut-Nudelnest und Basilikum-Frischkäse-Sauce  
 oder

Schweinefiletröllchen an einem Duett von Blumenkohl und Brokkoli, dazu Tomatenreis

\*\*\*

Paprikacarpaccio mit einer Schafskäse-Variation

\*\*\*

Quarkkirschrolle an Himbeer-Kaltschale

Preis pro Person: 33,70 €

**Herbst (September bis November)**

*Menü 13 („Die Begegnung von Wild und Kürbis“)*

Ratatouille-Salat mit marinierten Pilzen

\*\*\*

Birnen-Maronen-Risotto an Rehragout und Cranberries  
 oder

Kürbisstrudel mit Schafskäse und Endiviensalat in Kartoffel-Granatapfeldressing

\*\*\*

Stracciatella-Birnen-Quark an Pflaumenkompott

Preis pro Person: 23,50 €

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:

[www.alte-canzley.de](http://www.alte-canzley.de)

**Deutschlands Top 500**



**Gesundheits- und Tagungszentrum Wittenberg** ;  
**Alte Canzley - Hotel – Restaurant** t  
Schlossplatz 3 }  
06886 Lutherstadt Wittenberg }  
Tel: 03491- 429 110 )  
Fax: 03491- 429 310 )

*Menü 14 („Aus Wald und Teich“)*  
Pflaumen-Tomaten-Suppe mit Croûtons  
\*\*\*

Blattsalat mit sautierten Pfifferlingen  
\*\*\*

Barbarie-Entenbrust\* mit Blumenkohl-Nougat-Püree, Thymianjus und Zimtschaum  
oder  
Kürbis-Cannelloni im Wirsingmantel auf Maronenpüree und Brokkoli-Tomaten-Gemüse  
\*\*\*

Espresso-Creme-Brûlée mit Passionsfruchtsorbet und Orangen-Minz-Salat

Preis pro Person: 33,70 €

### **Advent (Mitte November bis Mitte Januar)**

*Menü 15 („Sommer trifft Weihnachten“)*  
Möhren-Kokos-Suppe mit Kardamom und karamellisierten Mandelstiften  
\*\*\*

Entenbrust mit Speckbohnen und Kartoffel-Pastinaken-Püree  
oder  
Weihnachts-Gewürzrouladen mit Rosenkohl und Kartoffelklöße  
\*\*\*

Lebkuchen-Panna-Cotta auf Rumtopfgelee

Preis pro Person: 29,40 €

*Menü 16 („Unser Festtagsmenü“)*  
Geflügelbouillon mit Gemüsejulienne  
\*\*\*

Rote Bete Carpaccio mit Parmesan und Walnüssen  
\*\*\*

Gänsebrust oder Gänsekeule  
wahlweise mit Grünkohl oder Rotkohl, Petersilienkartoffeln oder Klöße  
oder  
geschmorte Kalbsbrust auf Meerrettich-Wirsingkohl und Rosmarinkartoffeln  
\*\*\*

Marzipaneis mit warmem Kirschkompott

Preis pro Person: 34,60 €

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:

[www.alte-canzley.de](http://www.alte-canzley.de)

**Deutschlands Top 500**

**Gesundheits- und Tagungszentrum  
Wittenberg GmbH & Co. KG - Alte Canzley –**  
Geschäftsführerin: Christa Rath  
Sitz: Lutherstadt Wittenberg  
Amtsgericht Stendal, HRA 12204

PhG:  
Gesundheits- und Tagungszentrum  
Wittenberg Verwaltungs-GmbH  
Sitz: Lutherstadt Wittenberg  
Amtsgericht Stendal, HRB 16216

Steuernummer: 115/112/17603  
USt-ID: DE 218 951 497  
Bankverbindung: SP Wittenberg  
KTO. NR.: 308560  
BLZ: 80550101