

Sehr geehrter Gast,

wir begrüßen Sie recht herzlich im Lieblingshotel von Hans-Dietrich Genscher und freuen uns, Sie genüsslich verführen zu dürfen.

Die ungeheure Vielfalt an Lebensstilen, Länderküchen und Lebensmitteln führt zu widersprüchlichen Verhaltensweisen. Der Gast isst morgens Fast Food und am Abend sucht er ein exklusives Restaurant auf. Es gibt keine Mitte mehr, keine sogenannte „gutbürgerliche Küche“. Der Begriff ist zu schwammig, zu indifferent. Der Gast von heute erwartet immer mehr Erlebnisorientierung.

„Ich lebe jetzt und möchte mein Leben genießen“. Der Trend zu gastronomischen Events, die das Essen, das Menü oder Büfett zu einer Art Bühne machen nimmt weiter zu. Nicht zuletzt implizieren die Medien: Spare, lebe gesund, genieße dein Leben.

Der Zeitmangel, der als solcher objektiv oder nur subjektiv empfunden wird, führt zu einer Art „Freizeitstress“. Man versucht der freien Zeit immer mehr Sinn zu geben, um nichts zu verpassen.

Mit Freizeit möchte jeder Gast sofort von einhundert auf Null fallen. Eben noch gestresst, jetzt abschalten, die Seele baumeln lassen und innere Ausgeglichenheit erlangen.

Gastronomen stehen quasi vor einer unlösbaren Aufgabe.

Auf der Suche nach Ihrem persönlichen Glück soll unser angebotenes Produkt unterstützend wirken.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Team vom Dorint Charlottenhof Halle (Saale)

Mit einem herzlichen „Halle“luja

Dr. Bertram Thieme

Direktor

Unsere Offerte für Ihren ganz besonderen Anlass

Wir bitten Sie sehr herzlich um Vorreservierung und persönliche Absprache

Menü der ersten Königin Preußens

Kurfürstin Sophie Charlotte

1684, dem Jahr ihrer Eheschließung mit dem Kronprinzen Friedrich dem III., Kurfürst von Brandenburg, dem späteren Friedrich dem I. von Preußen, im heutigen Charlottenburg, serviert

Türkischer Salat mit Schafskäse, Oliven^x und dunklem Brot

Als Huldigung an das preußische Herrenhaus erhielt das Viertel um unser Hotel seinen heutigen Namen: Charlottenviertel. Sophie Charlotte wurde 1668 in Iburg geboren und beeindruckte schon als Kind mit ihrer starken Persönlichkeit.

Pilawreis mit Lammwürfel und Fleischbrühe^x

Ludwig dem XIV. fiel sie angesichts ihrer Schönheit auf, nicht wegen ihres Geistes. Auf Schloss Charlottenburg entfaltete Sophie am Hofe die musikalische und wissenschaftliche Pracht und umgab sich mit gelehrten Personen der Zeitgeschichte.

Kalbsleber auf venezianische Art

Zarte Innereien in einer Sahneseife mit Sultaninen und Reistimbal

Das Universalgenie seiner Zeit, Gottfried Wilhelm Leibniz verkehrte bei Sophie am Hofe. Sie war hochgebildet und wurde als „Philosophin auf dem Thron“ bezeichnet.

Bollo Misto

Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust auf Basilikumschaum mit Sahnepommes, Kapernfrüchten und Sardellen

Obwohl sie noch jung an Jahren und dazu noch eine Frau war, bildete sie den Mittelpunkt des gelehrten Gespräches am Musenhof.

Pot-au feu

Eintopf in klarer Bouillon^x mit frischen Kräutern, Wurzelgemüse und Rinderfleisch

Mit diplomatischem Geschick erreichte sie mit ihrem Ehemann, dass er als Herzog zum König von Preußen wurde. Sophie offenbarte gegenüber Leibniz, dass sie ihre philosophischen Gespräche aller Pracht und der Krone vorziehe.

Fruchtpyramide

Apfelschnitze mit getrockneten Ananasringen, Orangen- und Schokoladenseife sowie gehackten Pistazien

Der als Soldatenkönig in die Geschichte eingegangene Friedrich Wilhelm der II. verstand sich mit seiner Mutter, Sophie Charlotte, nur mäßig. Für ihre Feinsinnigkeit hatte er wenig übrig. Sie starb in einem Alter von 37 Jahren an einer Halsentzündung.

Liebe Gäste, wir schreiben das zweite Jahrzehnt des neuen Jahrhunderts und Jahrtausends. Zum damaligen Zeitpunkt gab es noch keine Menüregeln. Lassen Sie sich auf jene Epoche ein, wir bemühen uns, Sie mit historischen Kostümen in diese Zeit zu versetzen.

58,00 €

Fit für den Tag

Gesund essen, leicht leben

Vitales und Vegetarisches von unserem Küchenchef Frank Lößner

Kraft für Körper und Geist

Bouillon^x nach Hans-Dietrich Genscher **5,50 €**

mit Gemüsestreifen, untergeschlagenem Ei und Fadennudeln

Regen Sie Ihre Glückshormone mit einer ausgewogenen Ernährung an.

Chefnudeln^x a la Dr. Thieme **12,50 €**

Ein vegetarischer Mix aus Rigatoni, Kaiserschoten, Zucchini und Cocktailtomaten mit Rucola, Pinienkernen, Basilikum und Parmesan abgerundet. Diesen Dauerbrenner des Chefs bieten wir Ihnen gern an. Hier wird Pasta in kulinarische Poesie verwandelt.

Mit Genuss frisch sein

Vegetarische Pfannkuchen^x **10,50 €**

mit Ricotta gefüllt und auf Kirschtomatenragout angerichtet

Bleiben Sie jung

Maishähnchenbrust aus ökologischer Freilandhaltung **19,30 €**

auf Ratatouille und Pestognocchi^x

Schon unsere Altvordenen wussten um die gesundheitsspendende Kraft des Geflügels.

Die süße Anti-Aging-Medizin für ein positives Lebensgefühl

Wabenhonig **6,00 €**

mit Naturjoghurt im Glas und kandierten Früchten

Honig galt schon 3000 Jahre vor Christus als Speise der Götter und Quelle der Unsterblichkeit. Der Kirchenlehrer und Philosoph Augustinus verband mit Honig die Zärtlichkeit und Güte Gottes. Chinesische und türkische Seefahrer erkannten frühzeitig, den in den Waben befindlichen Vitaminreichtum und wunderten sich über die Abendländer, die unter Skorbut litten.

Vorspeisen für Glückselige

Schmalzbeemle mit Pflaumenmus^x und Harzer Käse **4,50 €**

In der Region liebt man es deftig. Manches ist etwas gewöhnungsbedürftig.

Ein typisches Essen aus dem Land der Halloren.

Büffelmozzarella

mit Curry-Kürbis-Amarettoschmand

7,50 €

Geräucherte Barberie-Entenbrust

12,70 €

mit Meeresalgen^x und Butterrösti

Das auch als Moschusente bekannte Geflügel ist in Südamerika beheimatet und wurde im frühen 16. Jahrhundert von spanischen Schiffen nach Europa gebracht. Der zarte und saftige Geschmack der Ente steht vor allem in der französischen Küche als Prädikat für Spitzenqualität.

Das Meeresgemüse gewinnt zunehmend an Beliebtheit und ist durch den hohen Jodgehalt zudem auch gesundheitsfördernd.

Eine interessante Kombination zwischen Land und Meer.

Salate

Salate der Saison mit Dressing Ihrer Wahl^x

Kleine Portion

6,50 €

Große Portion

9,80 €

Griechischer Bauernsalat^x

8,30 €

mit Oliven^x und Fetakäse

Rancher Salat

11,50 €

Knackiger Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Knoblauchbrot und American Dressing^x

Suppen

Gönnen Sie sich einen Moment der Ruhe.
Eine Suppe ist ein adäquates Mittel gegen Stress.

Hähnchenkraftbrühe^x **6,20 €**

mit eigener Einlage und Gemüsestreifen

Die Kraftbrühe bleibt ein Klassiker in der modernen Küche.
Langsam, nach langer Zeit hat sich die Brühe mit Säften und Aromen vollgesogen und so ihren vollen Geschmack erhalten.

Chinesische Schweinefleisch-Glasnudel-Suppe **6,80 €**

Die Asiaten sagen: „Suppen sind flüssiges Glück“

Maritime Fischsuppe mit Wasabischaum^x **7,00 €**

Sind Sie Romantiker? Denken Sie bei der Fischerei an kleine, bretonische Fischerboote, die im Morgengrauen anlanden? Dann könnte Sie der Beifang interessieren, den wir zu einer kräftigen Suppe verarbeitet haben.

Eintopf der Woche

Teller **6,20 €**

Terrine **7,80 €**

Geliebte Pasta

Kulinarische Tausendsassas von Linguine mit:

Chili-Olivenöl **9,80 €**

Knoblauchsoße **10,50 €**

Käsesoße **11,50 €**

All` Arrabbiata **13,00 €**

Vegetarischer Soße und Käse gratiniert^x **14,00 €**

Jedes Gericht wird mit frischem Rucolasalat abgerundet, welcher bereits bei den Römern wegen seiner vitaminspendenden Kraft hohe Wertschätzung genoss.

Fisch

Kabeljaufilet mit pikanter Auflage im Maisblatt^x gegart **17,60 €**

dazu reichen wir Buttermais im Reisrand

Der Kabeljau hat vorzüglich schmeckendes mageres Fleisch.

Er ist einer der beliebtesten Meeresfische.

Unser Produkt stammt aus nachhaltiger Fischerei der Ost- und Nordsee.

Buttermakrelenfilets **18,30 €**

mit Zitronengrasbutter , Chili und Ingwer gegart

dazu reichen wir

Wakame-Algen^x mit gerösteten Sesam und chinesischen Bratnudeln

Der schlanke Meeresräuber hat ein aromatisches Fleisch,

mit hohem Anteil an Omega 3 Fettsäuren,

die Herz und Kreislauf in Schwung halten und gut für unser Gehirn sind.

Medaillons vom Salmo salar **20,30 €**

mit Mandelbrokkoli,

Soße vom Höhnstedter Weissburgunder und Gemüselinguini

Schon Kaiser und Könige liebten den Wanderer zwischen den Welten.

Sein Fleisch ist intensiv im Geschmack und hat einen hohen Fettgehalt. Der Name stammt vom römischen Wort Salire ab, was so viel wie springen bedeutet.

Wolfsbarschfilet **20,80 €**

auf mediterranem Gemüsebett mit Rosmarinkartoffeln

Er ist ein Räuber, ständig auf der Jagd, immer in Bewegung.

Daher sein mageres Fleisch. Sein hoher Preis erklärt sich durch die Fangmethode mit der Langleine. Sein Aroma macht ihn zum Star in der gehobenen Küche.

Kross gebratenes Zanderfilet **21,20 €**

auf getrüffeltem Blattspinat mit Parmesanrisotto

Das zarte weiße Zanderfleisch gehört zu den Besten, was das Süßwasser zu bieten hat.

Sein aromatischer Geschmack kommt mit Butter und Weißwein besonders gut zur Geltung.

Fleisch

Thailändische Maishähnchen-Gemüsepfanne^x **19,50 €**

mit Bratnudeln, Ingwer, Zitronengras und Cayennepfeffer

Die Thaiküche gilt bei vielen Köchen als Haute Cuisine Asiens, weil sie kreativ und gewürzverschwenderisch ist. Sie ist von der indischen, chinesischen und malayischen Küche geprägt. Wir hoffen, es schmeckt Ihnen auch ohne die typischen Begleiterscheinungen der Garküchen, wie dampfende zischende Woks oder dröhnende Busse, hupende Autos und kreischende Mopeds.

Wiener Schnitzel mit Zitrone in Mantel und Schal **21,00 €**

dazu reichen wir gratinierten Blumenkohl^x und Kartoffelspalten^x

Der Klassiker in einer Panade, deren Farbe einer auf Schloss Schönbrunn aufspielenden Stradivari gleicht.

Gebratene Wachteln auf Berglinsengemüse und Frischkäsegnocchi

21,50 €

Zartes Geflügelfleisch mit Zitronenthymian gegart.
Das rebhuhnähnliche, aber kleine Federwild, ist freilebend in Deutschland selten geworden und wird meist von Privatzüchtern bezogen oder aus Frankreich importiert.

Tiroler Rostbraten **23,40 €**

mit knusprigen Zwiebelringen, Bohnenbündchen und Röstkartoffeln

Hier wird Rostbeef kurzgebraten und durch unseren langjährig in Österreich tätigen Rotisseur, Alexander Bindernagel, mit Tiroler Handschrift versehen.

Rosa Lammcarrée **24,00 €**

unter feiner Kräuterkruste mit Griesssdukaten
und mediterranem Gemüse

Zarte Carrées von jungen Lämmern, die auf sattgrünen Wiesen Islands aufgewachsen sind.

Argentinisches Rinderfiletsteak (200g Rohgewicht) **24,50 €**

mit flambierter Pfeffersoße, kleinem Salat
und Kartoffelhälften vom Grill

Ein gut gereiftes, marmoriertes Filet auf den Punkt gebraten, benötigt fast kein Gewürz. Es braucht Qualität, Gefühl und Ruhe, um Rindfleisch in Hochgenuss zu verwandeln.

Dessert

Rübli auf roter Beerengrütze^x **6,00 €**

Eine süße Versuchung aus Karotten, Haselnüssen, Marzipan, Rum und Zimt mit gehackten Pistazien.

Eispräsent^x **7,50 €**

Eis mit Spekulatiusbröseln und Haselnuss, dekoriert mit einer Schleife aus Zartbitterschokolade

Erdbeer Charlotte^x **11,50 €**

mit Carpaccio von Ananas und feiner Schokoladensoße

Eine gelungene Kombination von Süßem und Frischem. Das kleine Kunstwerk wird mit apart gereicher Schokolade abgerundet. Seit Juliette Binoche im Film „Chocolat“ Appetit auf diesen Gaumenkitzler machte, erlebt Schokolade eine wahre Renaissance.

Käse

...ist unbestritten eines der ältesten Lebensmittel der Menschheit. 5.000 v. Chr. war der Orient ein Zentrum der Käseverarbeitung. Schon Aristoteles schrieb bei den Griechen ein Buch über Milchverarbeitung. Mit den Römern expandierte der Käse schließlich nach Europa.

Tatar **6,00 €**

vom Käse nach Art des Hauses mit malzigem halleschem Brot

Roquefort **8,60 €**

mit Lavendel-Küchlein und Birnensenfsoße

Der bröckelige, saftige Käseteig ist von blau-grünen Adern durchzogen. Er hat einen einzigartig pikanten Geschmack und wird aus roher Schafsmilch gewonnen. Er reift ausschließlich in den feuchten Kalksteinhöhlen von Cambalou bei Roquefort einem kleinem Ort im Département Aveyron.

Tête de Moine **11,50 €**

Pikanter Rohmilchkäse am Tisch geschabt und mit Körnerbrot, Trauben und getrockneten Aprikosen serviert.

Als Klosterreisender auf Zeit empfehle ich, den im 12. Jahrhundert von Mönchen Erfundenen berühmten Käse des Klosters Bellelay im Schweizer Jura. Das Futter aus würzigen Gräsern dieser landschaftlich reizvollen Gegend gibt dem Produkt seinen unverwechselbaren Geschmack. Der Käse wird mit der Girolle (einem Schabegerät) gehobelt. Durch die Einzigartigkeit des Schabens entfaltet selbiger sein Aroma und es entstehen Käserosetten. Er ist kaum zu beschreiben, es hilft nur probieren!

Anmerkung

Sollte Ihnen die Speisekarte etwas fischlastig vorkommen, so haben Sie meine Intention erkannt.

Eine gute Küche ohne Fisch ist kaum vorstellbar. Er ist Aphrodisiakum für Körper und Geist und beglückt die Menschen seit ihren Anfängen. Es sind Meeresschönheiten der Schöpfung, sie sind einzigartig und schmecken am besten mit etwas Butter, Zitrone und einem begnadetem Weißwein.

Genießen wir sie solange wie unser Planet noch in der Lage ist, Teile der Meere und Ozeane zu reproduzieren.

Für Menüs, Familienfeiern und ausgefallene Büfets stehe ich Ihnen selbstverständlich gern zur Verfügung. Lassen Sie sich unser Spektrum von Menü- und Büfettkarten durch unsere Veranstaltungsleiterin Dana Mainda vorstellen. Für Fragen der Weinauswahl steht Ihnen unser Gastronomiechef Steffen Sonntag sehr gern zur Verfügung.

**Sehr geehrter Gast,
sehr gern kochen wir auch ihr Lieblingsgericht!**

Und denken Sie daran:

Lukullus starb angeblich nicht an Schlemmerei,
sondern an einem Übermaß eines Potenzmittels.

Ihr Küchenchef

Frank Lößner

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass Produkte unserer Zulieferer teilweise mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen (markiert mit einem ^x) versehen sind.
Diese können Sie gern in einer separaten Speisekarte einsehen.