



SÄCHSISCHE
GASTLICHKEIT SEIT 1870



SPEISEN & GETRÄNKE

Wir begrüßen Sie recht herzlich im Hotel National Bad Düben und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause. Das Hauptgebäude mit seinen Restauranträumen gehört zu den ältesten Gebäuden der Stadt Bad Düben. Es war früher Teil des Burggeländes der nahe gelegenen tausend-jährigen Burg und wurde schon im 15. Jahrhundert als Umspannstation für Pferdekarren und Gasthof erwähnt. Im 18. Jahrhundert war es dann das Offizierskasino der seit dem Jahre 1778 ansässigen Garnison. Bis 1945 hieß unser Haus „Schwarzer Adler“ und wurde auf Anweisung der im Ort stationierten russischen Kommandantur in den jetzigen Namen „National“ umbenannt.

Sollten wir Ihr Interesse an der Geschichte Bad Dübens geweckt haben, empfehlen wir Ihnen einen Besuch der Burg Bad Düben mit ihrem Landschaftsmuseum und der letzten Schiffmühle von deutschen Flüssen. Übrigens war die Burg Bad Düben auch Hauptquartier der französischen Streitkräfte unter Kaiser Napoleon Bonaparte. Er übernachtete im Oktober 1813 in der Burg und gab von hier aus den Aufmarschbefehl zur Völkerschlacht bei Leipzig. Zur Erinnerung an diese historischen Ereignisse haben wir eines unserer Restaurants „Salon Napoleon“ genannt.

Für weitere Informationen steht Ihnen unser Personal gern zur Verfügung.

Unsere Homepage finden Sie unter:

www.hotelnational.net

Hier finden Sie einen Überblick über die umfangreichen Angebote unseres Hauses. Neben Zimmerpreisen finden Sie dort z.B. auch die komplette Standard-Speisekarte unseres Restaurants sowie kulinarische Besonderheiten und saisonale Höhepunkte.

Allgemeine Informationen:

Viele Gerichte unserer Speisekarte servieren wir Ihnen auch gern als Seniorenportion. Hierfür gewähren wir einen Rabatt von 30%.

Die mit einem * markierten Gerichte können **nicht** als Seniorenportion bestellt werden.

Für einen Tausch der Beilagen berechnen wir 0,50 € pro Beilage.

Kartenzahlungen akzeptieren wir erst ab einem Rechnungsbetrag von 10,- €.

Aus Sicherheitsgründen können wir KEINE 500,- €-Scheine annehmen.

Vorspeisen

Hausgemachtes Würzfleisch ^{8,14,15,20}

(Homemade ragout fin gratinated with cheese with lemon and toast)

mit Käse überbacken, dazu Zitrone und Toast

6,80 €

Norwegischer Räucherlachs ^{3,8,17,20}

(Norwegian smoked salmon with onion rings, butter, toast and horseradish)

mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich, Butter und Toast

6,50 €

Tomatenscheiben mit Mozzarella ^{8,15,17,22,23}

(Tomato- and Mozzarellaslices with olive oil, balsamico vinegar, fresh herbs and toast)

mit Basilikum, Balsamicodressing und Toast

5,40 €

Suppen

Kaltes Gurkenrahmsüppchen ^{8,15}

(Cold cucumber soup with cream)

mit Sahnehaube

4,00 €

Klare Festtagssuppe ^{17,22}

(Clear bouillon with meat insert, vegetables and egg)

Klare Brühe mit Fleischeinlage, Eierflocken und Gemüsestreifen

4,00 €

Herzhafte Gulaschsuppe ^{8,14,15,22,23}

(Gulash soup with herb cream)

mit Kräutersahne verfeinert

4,00 €

Tomatencremesuppe ^{8,15}

(Tomato soup with cream and croutons)

mit Basilikum, Sahnehaube und Buttercroutons

4,50 €

Kleiner bunter Salatteller ^{1,8,11,15}

(Little mixed salad with croutons)

mit Balsamicodressing

3,30 €

Großer bunter Salatteller mit warmen Hähnchenbruststreifen ^{1,8,11,15,23}

(Big mixed salad with warm chicken slices with various dressings and toast)

dazu verschiedene Dressings und Toast

11,50 €

Großer bunter Salatteller dazu Räucherlachstüchchen gefüllt mit Sahnemeerrettich ^{1,8,11,15,18,23}

(Big mixed salad with smoked salmon, creamed horseradish and various dressings and toast)

dazu verschiedene Dressings und Toast

11,50 €

Großer bunter Salatteller mit mit Ei, Schinken-und Käsestreifen ^{1,8,11,15,17,23}

(Large mixed salad with egg, ham, cheese various dressings and toast)

dazu verschiedene Dressings und Toast

11,50 €

Unsere Salate servieren wir mit folgenden Dressings:

- 1000-Island-Dressing
- Joghurt-Kräuter-Dressing
- Balsamico-Dressing

Auf Wunsch können Sie auch Balsamicoessig
und Olivenöl bekommen.

„Strammer Max“ 2,3,8,15,17

(„Strapping Max“ - Farmer's bread with butter, ham and 2 fried eggs)

1 Scheibe Bauernbrot mit Butter, rohem Schinken und 2 Spiegeleiern

6,20 €

Honigmelonenschiffchen mit Bauernschinken 1,8,14,15

(Honeydew melon with ham and toast)

dazu Toast

7,50 €

2 gebackene Camemberts 8,11,15,17,20

(Baked Camembert with cranberries, salad and toast)

mit Preiselbeeren, Birnenspalten, frischem Blattsalat und Olivenöl-Toast

6,20 €

Folienkartoffel * 1,8,11,15,23

(Baked Potato with potato cream, salad, tomato and cucumber)

mit Kartoffelcreme, dazu Blattsalat mit Gurke und Tomate

5,10 €

Folienkartoffel mit Räucherlachs* 1,8,11,15,17,23

(Baked Potato with potato cream, smoked salmon, salad, tomato and cucumber)

mit Kartoffelcreme, dazu Blattsalat mit Gurke und Tomate

9,40 €

Folienkartoffel mit warmen Hähnchenbruststreifen* 1,8,11,15,23

(Baked Potato with potato cream, warm chicken slices, salad, tomato and cucumber)

mit Kartoffelcreme, dazu Blattsalat mit Gurke und Tomate

8,50 €

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken* 1,8,11,14,15,20

(Baked potato with homemade ragout fin gratinated with cheese, salad, tomato and cucumber)

dazu Kartoffelcreme und Blattsalat mit Gurke und Tomate

9,80 €

-Spezialität des Hauses-

Original Dübener Heidesteak ^{8,11,15,22,23}

(Marinated steak with creamed mushrooms, roasted onions and fried potatoes)

*Schweinerückensteak in würziger Kräuter-Senf-Marinade
mit Zwiebeln, Rahmchampignons und Bratkartoffeln*

11,80 €

Sächsischer Rindersauerbraten ^{2,3,11,15,22,23}

(Saxonian braised beef with red cabbage on apples and dumplings)

mit Apfelrotkohl und Klößen

12,90 €

Sächsischer Wildgulasch ^{5,8,14,15,22,23}

(Game goulash with red cabbage on apples and dumplings)

mit Apfelrotkohl und Böhmisches Semmelknödeln

13,50 €

Gebratene Hähnchenbrust ^{1,8,11,15,22,23}

(Roasted chicken breast with herb flavoured butter, salad, tomato, cucumber, broccoli and basmati-rice)

mit Kräuterbutter, Broccoli, Blattsalat mit Tomate und Gurke dazu Basmati-Reis

12,10 €

3 gebratene Schweinemedallions ^{1,8,11,14,15,22,23}

(3 medallions of pork with creamed mushrooms, herb flavoured butter and salad, tomato, cucumber and croquettes)

*mit Rahmchampignons, Kräuterbutter, Blattsalat mit Tomate und Gurke
und Kartoffelbällchen*

14,80 €

„Pfarrer’s Abendmahl“ ^{2,3,11,14,15,17}

(Farmer`s breakfast)

für alle Nicht-Dübener → Bauernfrühstück

mit Bratkartoffeln, rohem Schinken, Ei, Schnittlauch, Zwiebeln und Paprika

7,90 €

Hausmacher Sülze ^{2,3,11,14}

(Homemade head cheese with homemade sauce and roasted potatoes)

mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln

7,70 €

Kaltes Roastbeef -rosa gebraten- ^{1,3,4,8,14,22,23}

(Cold roastbeef with homemade sauce, horseradish and fried potatoes)

*mit hausgemachter Remoulade, ½ gefüllten Ei mit Sahnemeerrettich
und Bratkartoffeln*

11,20 €

Heringsfilets „Hausfrauenart“ 8,15,18

(Young herring filets with butter beans and roasted potatoes)

*auf Matjesart eingelegte Heringsfilets nach uraltem Rezept herzhaft zubereitet
mit Bratkartoffeln und Butterbohnen*

10,90 €

Gebratenes Lausitzer Welsfilet * 8,11,15,18,22,23

(Fried catfish fillet with dill sauce, salad, tomato, cucumber and rice)

*auf Dillsoße mit Kräuterbutter und Basmati-Reis
dazu Blattsalat mit Tomate und Gurke*

14,80 €

Makkaroni mit Räucherlachsstreifen 3,8,11,15,18,22,23

(Macaroni with smoked salmon, broccoli, leek onions and cheese sauce)

mit Broccoli, Lauchzwiebeln und Käsesoße

11,90 €

Kindergeschichte

Nudeln ^{11,15}

(Pasta with tomatosauce and sausagescubes)
mit Tomatensoße und Wurstwürfeln

4,00 €

3 kleine Schnitzel ^{8,15,17,20,22}

(3 little escalopes of pork with vegetables und french fries)
mit Gemüse und Pommes frites

4,50 €

Fischstäbchen ^{1,8,15,17}

(Baked fish fingers with french fries)
mit Pommes frites

4,00 €

Kinderdesserts

„Sunny Car“ ^{1,8}

(Toy car filled with vanilla- and chocolate-ice-cream)
Spielzeugauto gefüllt mit Schoko- und Vanilleeis

3,00 €

(Das o.g. Spielzeug dürfen Ihre Kinder
gerne mit nach Hause nehmen.)

Warmer Apfelstrudel ^{8,15,17,21}

(Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream)

mit Vanilleeis und Sahne

3,80 €

2 warme belgische Waffeln ^{1,8,11,17}

(2 warm belgian waffles with vanilla ice cream, cherries and whipped cream)

mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne

4,80 €

Sächsische Quarkkeulchen ^{4,8,15,17}

(Saxonian cheesecake with mashed apples, whipped cream, cinnamon and sugar)

mit Apfelmus, Sahne, Zimt und Zucker

5,20 €

2 Eierkuchen ^{8,11,15,17}

(2 Pancake with applesauce)

mit Apfelmus

4,00 €

* * * * *

Unser weiteres Dessertangebot
entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte.

Kuchen und Torten wählen Sie bitte
aus unserer Kuchenvitrine im Foyer.