



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 Pferdekutschen 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 Schiffsmühle 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](http://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 <sup>8,14,15,20</sup>

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

*mit Käse überbacken, dazu Zitrone und Toast*

6,80 €

## Norwegischer Räucherlachs <sup>3,8,17,20</sup>

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

*mit Zwiebelringen, Sahnemeerrettich, Butter und Toast*

6,50 €

# Suppen

## Klare Ochschwanzsuppe <sup>8,11,15,17,20,21,23</sup>

(Clear oxtail soup improved with old brandy, meat insert and cheese stick)

*mit altem Weinbrand verfeinert, Fleischeinlage und Käsestange*

4,80 €

## Klare Festtagssuppe <sup>17,22</sup>

(Clear bouillon with meat insert, vegetables and egg)

*Klare Brühe mit Fleischeinlage, Eierflocken und Gemüsestreifen*

4,00 €

## Tomatencremesuppe <sup>8,15</sup>

(Tomato soup with cream and croutons)

*mit Basilikum, Sahnehaube und Buttercroutons*

4,50 €

## Original Dübener Schwammerlsuppe <sup>8,14,15,22</sup>

(Special soup of mushrooms, improved with cream and fresh herbs)

*deftige Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern und Sahne verfeinert*

4,40 €

## **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 Räucherlachstücken 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 Torpedo-Shrimps** 1,8,11,15,18,23,26

(Large mixed salad with shrimps, various dressings and toast)

*dazu verschiedene Dressings und Toast*

12,50 €

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 €

## 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 €

## Folienkartoffel mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken\* 1,8,14,15,20

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

*dazu Kartoffelcreme und Blattsalat mit Gurke und Tomate*

9,80 €

## Gourmet-Toast 5,8,14,15,22,23

(2 medaillons of pork on butter toast with herb flavoured butter and creamed Mushrooms)

*2 kleine Schweinemedailons auf Butters-toast*

*mit Rahmchampignons und Kräuterbutter*

7,90 €

-Spezialität des Hauses-

## Original Dübener Heidesteak <sup>8,11,15,22,23</sup>

(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 <sup>2,3,11,15,22,23</sup>

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

*mit Apfelrotkohl und Klößen*

12,90 €

## Sächsischer Wildgulasch <sup>5,8,14,15,22,23</sup>

(Game goulash with red cabbage on apples and dumplings)

*mit Apfelrotkohl und Klößen*

12,50 €

## Gebratene Hähnchenbrust <sup>1,8,11,15,22,23</sup>

(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 <sup>1,8,11,14,15,22,23</sup>

(3 medallions of pork on spinach with tomato, mozzarella, herb flavoured butter and croquettes)

*auf Blattspinat mit Kräuterbutter, Kirschtomaten, geriebenem Mozzarella  
und Kartoffelbällchen*

14,80 €

## Meerrettich-Schnitzel „Spreewälder Art“ <sup>3,5,8,14,15,17,22,23</sup>, Rapsöl

(Escalope of pork with horseradish, mustard cucumber, spice pickles and fried potatoes)

*Schweineschnitzel mit Meerrettich-Panade, dazu Senfgurken, Gewürzgurken  
und Bratkartoffeln*

12,90 €

## „Pfarrer's Abendmahl“ <sup>2,3,11,14,15,17</sup>

(Farmer's breakfast)

*für alle Nicht-Dübener → Bauernfrühstück*

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

7,90 €

## Hausmacher Sülze <sup>2,3,11,14</sup>

(Homemade head cheese with homemade sauce and roasted potatoes)

*mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln*

7,70 €

## 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 €

## Forelle „Müllerin Art“ \* 1,8,14,15,18

(Fried trout with horseradish, lemon, mixed salad and potatoes)

*mit Sahnemeerrettich, Zitrone, einem kleinen bunten Salatteller  
und Petersilienkartoffeln*

15,10 €

## 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 €

## 2 Eierkuchen 8,11,15,17

(2 Pancake with applesauce)  
*mit Apfelmus*  
4,00 €

## Pommes frites 1,11,17,20,23

*mit Ketchup und Mayonnaise*  
2,00 €

# 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.)

# Desserts

## Warmer Apfelstrudel <sup>8,15,17,21</sup>

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

*mit Vanilleeis und Sahne*

3,90 €

## 2 warme belgische Waffeln <sup>1,8,11,17</sup>

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

*mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne*

4,80 €

## Sächsische Quarkkeulchen <sup>4,8,15,17</sup>

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

*mit Apfelmus, Sahne, Zimt und Zucker*

5,20 €

\* \* \* \* \*

Unser weiteres Dessertangebot  
entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte.

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