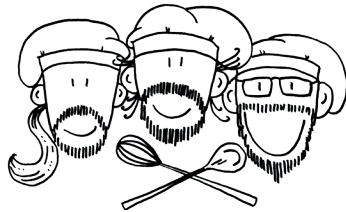


Mittachstüsch nach Hengstmanns

im Kabarett „nach Hengstmanns“



Unser Tagesangebot vom 11.02.2025 - 14.02.2025:

•••

Entenragout mit Bandnudeln

10,90 €

•••

Ei in Senfsoße mit Salzkartoffeln

7,90 €

•••

**Meine Suppe esse ich! - Tagessuppe,
lassen Sie sich überraschen,
egal ob mit oder ohne Fleisch**

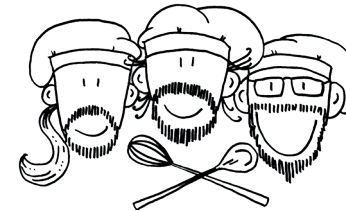
7,50 € / 6,50 €

•••

.....
Neben unseren Wochenangeboten bekommen Sie selbstverständlich auch alle anderen Gerichte unserer Speisekarte. Unser Mittachstüsch öffnet immer dienstags bis freitags zwischen 11 und 14 Uhr im Kabarett „nach Hengstmanns“ • Breiter Weg 37 • 39104 Magdeburg • 03 91/40 255 40 • www.hengstmanns.de

Mittachstüsch nach Hengstmanns

im Kabarett „nach Hengstmanns“



Unser Tagesangebot vom 04.02.2025 - 07.02.2025:

•••

**Herzhafter Grünkohl mit Kartoffelecken,
wahlweise mit oder ohne Knacker**

6,50 € / 8,90 €

•••

**Boulette mit grünen Bohnen
und Salzkartoffeln**

7,90 €

•••

**Meine Suppe esse ich! - Tagessuppe, lassen
Sie sich überraschen,
egal ob mit oder ohne Fleisch**

7,50 € / 6,50 €

•••

.....
Neben unseren Wochenangeboten bekommen Sie selbstverständlich auch alle anderen Gerichte unserer Speisekarte. Unser Mittachstüsch öffnet immer dienstags bis freitags zwischen 11 und 14 Uhr im Kabarett „nach Hengstmanns“ • Breiter Weg 37 • 39104 Magdeburg • 03 91/40 255 40 • www.hengstmanns.de

Liebe Kabarettbesuchende!

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und nun unser gastronomisches Angebot genießen, bevor die Vorstellung Ihrer Wahl beginnt. Wenn Sie öfter schon in unserem kleinen Kabarett zu Gast waren, dann wissen Sie, dass Speis' und Trank zu einem Abend bei uns einfach dazu gehört. Da unsere Küchenfeen viele Händler des Magdeburger Wochenmarktes persönlich kennt, haben wir uns gedacht, verbinden wir doch das Nützliche mit dem Angenehmen und servieren regionale Produkte, wo immer uns das möglich ist. Nachhaltig heißt dann aber eben auch, dass die Küchenfeen höchstselbst mit dem Lastenrad (Spitzname: Ingo) zum Markt fahren und das mit frischen und regionalen Produkten vollgeladene Rad dann zurückSCHIEBEN müssen. Es warten auf Sie tolle Rezepte, teilweise aus dem Hause Hengstmann und viele regionale Getränke, vom Saft, über Gin bis hin zum Bier – alles von Nebenan. Vor allem aber erwartet Sie ein tolles Team, das Sie rundum zu Ihrer Zufriedenheit versorgen wird. Wir prosten Ihnen zu, wünschen Ihnen guten Appetit und hoffen, dass Ihnen beim Genießen der regionalen Speisekarte im regionalen Kabarett die Leckerbissen nicht vor Lachen im Halse steckenbleiben. Wir freuen uns, dass Sie da sind und wünschen Ihnen einen fantastischen Abend.

Ihr Team des Hengstmanns!

Vorspeisen & Kleine Häppchen

Fettbemme mit Jorke 4,00 €

Zwei Stullen mit Schweine-, oder veganem Schmalz & Gewürzgurken

Pommesvierfuffzich inflationsbereinigt heute nur 5,50 €

Portion Pommes, gerne auch rot/weiß

Soljanka Frisch zubereitet und lecker. So soll Janka sein! 9,50 €

Soljanka vegan Frisch zubereitet und lecker. So kann Janka auch sein! 8,20 €

Würzfleisch Bekannt und fantastisch angerichtet! 9,50 €

Handkas mit Musi Harzer Roller mit Zwiebelsalat 8,90 €

Handkas mit Musi und Bumskeule

Garniert mit einer Rostbratwurst vom Barleber Fleischer 11,50 €

Meine Suppe esse ich!

Wie Miraculix den Zaubertrank, so zaubern unsere Küchenfeen aus feinen Zutaten frische Suppen. Lassen Sie sich überraschen, was da heut in den Kesseln brodet.

Verzauberte Hausmannskost!

Du liebe Güte, was gibt's hier für tolle Dinge rund um Magdeburg. Und was kann man aus diesen Dingen nicht für köstliche Dinge herstellen? Wenn man denn kann. Und wir können. Also nicht wir alle, denn wenn Sebastian und Tobias in der Küche stehen, könnte es ohne Frage lustig werden, ob's aber auch lecker wird? Da gehen wir mal lieber keine Experimente ein und fragen besser Leute, die sich damit auskennen. Und diese umhegen Sie nun und sorgen für kulinarische Genüsse höchster Güte.

Die Zutaten dafür kommen frisch vom Markt und stammen, wo immer dies möglich ist, aus der Region. Und wer jetzt denkt, dass die lokale Küche langweilig, träge und dröge ist, lasse sich versichern, dass unsere Küchenfeen sich bestens darauf versteht,

die gute alte Hausmannskost so zu verzaubern, dass Ihnen das Wasser im Munde zusammenläuft. Und auch sehr eingefleischten Fleischessenden seien die vegetarischen und veganen Variationen anempfohlen, die sich hinter ihren fleischlichen Pendants nicht verstecken müssen.

Machdeburjer Stippe

Gehacktes- oder Beamtenstippe mit Stampf und Jurke

14,50 €

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti in Öl und Knoblauch, scharf bis SEHR scharf

11,90 €

Fisch-Roulade - weit gereist!

Unsere Nachbarn, die SUSHI-Freunde, stellen zusammen: Je 2 gebackene Riesengarnelen und Hähnchenfinger und je 8 Avocado und Räucherlachs Hoson Maki

16,00 €

SchniPoSchanke

Schnitzel, Pommes mit Majo und/oder Ketchup

19,50 €

Neu-Olvenstedter Platte - geschlachtet und/oder gepflückt

deftige Vesperplatte mit Hausschlachtewurst, Käse & selbstgemachtem Aufstrich,
oder vegetarisch mit Käse und verschiedenem Aufstrich

13,50 €

11,50 €

Grünzeuch ünne Schüssel

marktfrischer Salat - bunte & abwechslungsreiche Zutaten
ergeben eine zauberhafte Bowl, dazu selbstgebackenes Brot

13,50 €

Alter Schwede, das passt noch rein

Vanilleeis mit regionalem Eierlikör und Apfelmus

8,90 €

Vanülljepudding molto bene müt Bär'nmus

Panna cotta mit Waldbeerenmus

5,50 €

n'doppelten Espresso müt Vanülljeeis

Affogato al caffè - ein doppelter Espresso auf einer Kugel Eis

4,90 €

„... das gute Sudenburger Bier“!

Warum steht ein Pils im Wald? Weil die Tannen zapfen! Mit deutlich mehr Tiefgang als dieser kalauerige Einstieg kommt unsere Bierkarte daher! Versprochen. Dafür sorgt hauptsächlich eine Biermarke, die Magdeburgenden quasi von früher her ziemlich bekannt vorkommen dürfte. „Nach der Arbeit trinken wir...!“ Wissen Sie, wie es jetzt weitergeht? Genau! „... das gute Sudenburger Bier“! Nachdem das Sudenburger Brauhaus 2014 nach 25-jähriger Pause wieder den Betrieb aufnahm, dauerte es noch weitere acht Jahre, bis es den Weg „...nach Hengstmanns“ fand. Aber nun ist es soweit! Wir freuen uns, Sudenburger in diversen Varianten frisch gezapft anbieten zu können. Ergänzt wird unser Zapfbier durch ein Sortiment an Klassikern und anderen interessanten Sorten aus der Flasche. Prost!

Bier..

...frisch vom Fass

Sudenburger Pils	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,90 €
Sudenburger Helles	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,90 €
Sudenburger Rubin	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,90 €

das Sudenburger Naschbrett

Sudenburger Pils, Helles & Rubin	
je 0,2l zusammen	7,50 €

...frisch aus der Flasche

Köstritzer Schwarzbier	0,5l	5,50 €
Becks alkoholfrei	0,33l	4,10 €

Spaten Helles alkoholfrei	0,5l	5,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,90 €
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,90 €

... frisch gemixt

Alster/Diesel	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,90 €

... frisch als Dingens

mit freundlichen Grüßen aus dem Jakelwood

Pils Johannisbeer	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,90 €

Alkoholfrei

Tafelwasser

(Leitungswasser, frisch gesprudelt)

medium/prickelnd	0,3l	1,50 €
	0,6l	2,50 €

Blankenburger Mineralwasser

naturell/classic	0,75l	4,50 €
------------------	-------	--------

fritz-kola.	0,33l	4,10 €
fritz-kola. zero	0,33l	4,10 €
fritz-limo orange	0,33l	4,10 €
fritz-limo zitrone	0,33l	4,10 €
fritz-limo		
apfel-kirsch-holunder	0,33l	4,10 €
fritz-spritz		
rhabarber bio	0,33l	4,40 €

Blankenburger

Zitrone, Orange	0,3l	3,30 €
	0,5l	5,00 €

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25l	3,40 €
------------------------------------	-------	--------

Leckere Cola	0,3l	3,30 €
	0,5l	5,00 €

Bundaberg

Ginger Beer	0,33l	6,10 €
-------------	-------	--------

Diesdorfer Obstsäfte

diverse Sorten	0,2l	3,50 €
	0,5l	6,50 €

alle Säfte auch als Schorle...

Weinen mit Hengstmanns

Ob Sie ihn passend zu Ihrem Essen auswählen, oder sich Ihre Lieblingstraubensorte zum Bühnenprogramm bestellen, ob Sie sich ein Glas für sich gönnen oder sich mit Ihren Tischgefährtinnen (die Männer sind einfach mitgemeint) eine Flasche teilen – wir haben eine Auswahl an Weinen zusammengestellt, die für alle etwas bietet. Neben unserem sachsen-anhaltischen Weingebiet Saale-Unstrut können Sie mit unserer Weinkarte eine Rundreise durch die schönsten Weinanbaugebiete Deutschlands unternehmen und dabei ein paar Abstecher ins europäische Ausland wagen. Unterstützt wurden wir hierbei von unseren lieben Freund*innen von der grandiosen Weinhandlung Basta hier in Magdeburg. Natürlich eignen sich unsere Weine auch hervorragend als Grundlage für Schorlen und auch andere Mischgetränke servieren wir gerne. Mit Tinto de verano zum Beispiel lässt sich dem südspanischen Sommer nachfühlen oder auch mit dem Calimocho, den Sie als gelernter DDR-Bürger natürlich auch noch als „Kalte Mu...“ Sooooooooooo, lassen Sie sich Ihren Wein schmecken! Salud!

Offene Weine

Weißwein

Grauburgunder, Weingut Sabrina Roth,
Württemberg, trocken 0,2l **5,50 €**
als Schorle 0,2l **4,00 €**

Riesling, Weingut Matthias Anton, Pfalz,
halbtrocken 0,2l **5,20 €**
als Schorle 0,2l **3,90 €**

Bacchus, Weingut Russbach, Rheinhessen,
lieblich 0,2l **5,50 €**
als Schorle 0,2l **4,00 €**

Rosé

Cuvée Portugieser & Spätburgunder,
Weingut Eimermann, Rheinhessen, halb-
trocken 0,2l **6,90 €**
als Schorle 0,2l **5,00 €**

Rotwein

Cuvée Trollinger & Lemberger,
Weingut Sabrina Roth, Württem-
berg, trocken 0,2l **5,50 €**

Cuvée Dornfelder, Saint Laurent &
Spätburgunder, Weingut Russbach,
Rheinhessen, halbtrocken
0,2l **5,90 €**

Dornfelder, Weingut Eimermann,
Rheinhessen, lieblich
0,2l **6,80 €**

auch erhältlich als Tinto de Verano
0,2l **5,50 €**

Sekt

Rotkäppchen Sekt Piccolo
trocken/halbtrocken 0,2l **6,90 €**

Secco Krack, Weingut Krack, Pfalz,
trocken Flasche **19,50 €**

Flaschenweine

Weißwein

Müller-Thurgau, Weingut Böhme &
Töchter, Saale-Unstrut, trocken
26,00 €

Chenin Blanc, Weingut Eimmermann,
Rheinhessen, trocken **20,50 €**

Riesling, Weingut Sabrina Roth, Würt-
temberg, halbtrocken **20,50 €**

Bacchus, Weingut Russbach, Rheinhes-
sen, lieblich **15,50 €**

Rosé

Portugieser & Spätburgunder, Wein-
gut Eimmermann, Rheinhessen, feinherb
20,50 €

Rotwein

Primitivo, Weingut terrecarsiche 1939,
Apulien, trocken **22,50 €**

Merlot Drago Rosso, Weingut Paladin,
Venetien, halbtrocken **22,50 €**

Spätburgunder, Weingut Russbach,
Rheinhessen, halbtrocken **28,00 €**

Dornfelder, Weingut Eimmermann, Rhein-
hessen, lieblich **25,00 €**

Absacker?

Vor dem Essen, nach dem Essen oder einfach nur so: ...n Kurzer geht immer. Meistens... Wir haben eine kleine aber feine Auswahl an Spirituosen zusammengestellt, die Klassiker enthält, die einfach in keiner Bar fehlen dürfen und mit Ungewöhnlichem überrascht. Manches finden wir in Magdeburg, manches im Umland und manches kommt von weiter weg, aber eines eint alle: Lecker schmeckt's! Mit unseren Spirituosen und feinen Zutaten mixen wir Ihnen, was Sie möchten, wenn wirs können und kennen! Einige Inspirationen für Klassiker haben wir in die Karte aufgenommen, diese verstehen sich aber nur als Anregung. Wenn Sie Ihren Wunschdrink hier nicht finden, sprechen Sie unsere lieben Kellnerinnen (die Männer sind einfach mitgemeint) an. Vielleicht kennen wir nicht alles, aber wenn unser Schnapsschränkchen es hergibt, dann mischen wir's Ihnen!

Spirituosen und Mixgetränke

Glenmorangie Whisky	2 cl	4,50 €	Havana Club 3 Años Rum	2 cl	2,70 €
	4 cl	8,00 €		4 cl	5,00 €
Elsburn The Journey Single Malt	2 cl	6,50 €	Cuba Libre	0,3l	8,50 €
Whiskey aus dem Harz	4 cl	12,00 €	Licellino Limoncello	5 cl	6,50 €
Szene Gin	2 cl	2,60 €	Limoncello Spritz	0,2l	8,90 €
	4 cl	4,70 €	Schierker Feuerstein	2 cl	2,50 €
als Gin Tonic	0,3l	7,90 €		4 cl	4,00 €
Wentzlaus Gin	2 cl	5,50 €	Ramazotti	2 cl	3,20 €
	4 cl	9,50 €		4 cl	5,50 €
Aperol	5 cl	5,30 €	Aperitifo Rosato	0,2l	6,90 €
als Aperol Spritz	0,2l	8,90 €	Fernet Branca	2 cl	3,20 €
Grüne Wiese	0,3l	7,50 €		4 cl	5,50 €
Campari Orange	0,3l	7,50 €	Scheibel „Altes Pflümle“	2 cl	4,10 €
Szene Vodka	2 cl	2,60 €		4 cl	7,00 €
	4 cl	4,20 €	Scheibel Moor-Birne	2 cl	4,60 €
STO GRAMM		9,00 €		4 cl	8,00 €
als Vodka Cola	0,3l	7,90 €	Scheibel Edle Himbeere	2 cl	4,60 €
Moscow Mule	0,3l	9,90 €		4 cl	8,00 €
Organika Life BIO Vodka	2 cl	3,90 €	Hornemann Eierlikör mit oder	2 cl	2,60 €
	4 cl	7,10 €	ohne Schokobecher	2 cl	2,30 €

Mit viel Geduld geröstet!

Ein kluger Mann hat mal gesagt: „Für eine gute Gastronomie brauchst du einen guten Kaffee und eine gute Suppe!“ Hat bei uns leider nicht geklappt... Denn aus unserer Küche kommt nicht nur eine fantastische Zwiebelsuppe, sondern die übrigen Speisen können sich eben auch mehr als sehen lassen.

Fehlt noch ein guter Kaffee. Am liebsten natürlich regional, klar! Wir haben lange gesucht, aber die Kaffeeplantage in der Börde fanden wir nicht. Was wir aber fanden, ist ein begeisterter Kaffeefan, der besten Rohkaffee aus aller Welt nach Magdeburg holt und hier mit viel Geduld röstet. **Caffé a due** liefert uns das Ergebnis dieser liebevollen Röstungen in einer Espresso- und einer Filterkaffeevariante. Wir mahlen die Bohnen frisch vor der Zubereitung und holen das Beste heraus, um es Ihnen an den Tisch zu bringen. Und da nicht jeder Milch mag oder mögen kann, haben wir auch immer eine vegane Alternative zu Milch im Angebot, damit Sie Ihren Cappuccino auch ohne Kuh genießen können.

Koffein, Milch & heiß

Tasse Kaffee	2,90 €	Milchkaffee	4,20 €
Caffé Americano	3,20 €	Tasse Tee, diverse schöne Sorten	2,90 €
Espresso	2,40 €	Heiße Schokolade	4,20 €
Espresso doppio	3,00 €	Milch pur, gern auf Eis	0,3 l 2,00 €
Cappuccino	3,50 €	auf Wunsch alle heißen Getränke mit Honig, Sirup, Sahne	+ 0,50 €
Flat White	4,50 €		
Latte Macchiato	4,20 €	<i>Auf Wunsch fertigen wir alle Getränke, die Milch enthalten, auch als vegane Variante!</i>	

Guten Appetit!

*Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Allergene und Zusatzstoffe sind selbstverständlich einsehbar. Hier wird Sie unser Personal kompetent beraten. Wenn Sie uns mit Lob überschütten möchten, oder Vorschläge zur Verbesserung haben, dann schreiben Sie uns gerne an **gastronomie@hengstmanns.de**. Bewerten Sie uns gerne positiv in den Sozialen Medien. Und wenn Sie am Ende des Abends Bauchschmerzen haben - egal ob vom Essen oder Lachen, dann haben Sie und wir alles richtig gemacht! Und jetzt wünschen wir Ihnen einen schönen Abend!*