

Suppen

Hochzeitssuppe <small>A1w,A3,A7,A9,A10</small>	mit Toast <small>A1w</small>	4,50 €
Tomatensuppe <small>A7</small>	mit Toast <small>A1w</small>	4,00 €

Salate

kleiner gem. Vorspeisensalat	mit Gemüse & Johgurtdressing	5,00 €
frische Salatvariation & Gemüse	mit gebratenen Putenbruststreifen	12,00 €

Lecker und nicht zu groß

Rinderhüftsteak 180g	mit Salatgarnitur & Kräuterbutter	12,90 €
Schweinenackensteak auf Brot <small>A1w</small>	mit Zwiebelringen	10,90 €
Strammer Max <small>A1w</small>	Brot mit Schinken ² & 2 Spiegeleiern	8,50 €
Würzfleisch <small>A1w,A7</small>	mit Käse ^{1,2} überbacken & Toast	6,90 €
Gebackener Camembert <small>A7,A1w</small>	mit Preiselbeeren & Toast	5,90 €
Kartoffelspalten	knusprig & würzig mit Sauerrahm	6,90 €

zu Bier und Wein

Knabberteller Salzgebäck <small>A1w</small>	mit 5 verschiedenen Knabbereien	4,90 €
Erdnüsse gesalzen <small>A5</small>	Schale	2,30 €
Schmalzbrot <small>A1w</small>	mit Kräutern & Gewürzgurke	3,80 €
Käsegitter ^{1,2} <small>A1w,A7</small>	Edamer, Salzgebäck & Barbecuesc. ¹	7,50 €

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 koffeinhaltig 5 chininhaltig 6 mit Phosphat
A1 Glutenhaltiges Getreide (w-Weizen, g-Gerste), A3 Eier, A4 Fische, A5 Erdnüsse, A7 Milch, A10 Senf, A12 Sulphite

Hauptgerichte

Bauernfrühstück ^{A3,A7}

Bratkartoffeln, Zwiebeln, Schinken 2 & 3 Eier mit Gewürzgurke garniert

11,50 €

Bandnudeln ^{A1w,A7}

mit gebratenen Putenbruststreifen & frischen Champignons in Kräutersahnesauce

14,50 €

Schnitzel ^{A1w,A3}

vom Schweinerücken mit Rahmchampignons und Kartoffelspalten

14,90 €

Rippchen

mit Kartoffelspalten, Barbecue Sauce 1

14,90 €

Rostbrätel

Schweinenackensteak, Zwiebelringe, Bratkartoffeln m. Schinken 2

14,90 €

2 Medaillons vom Schweinefilet ^{A1w,A7}

mit frischen Rahmchampignons, Schweizer Rösti - Ecken

15,90 €

Lachsfiletstreifen ^{A7}

und Bandnudeln in einer Basilikum Tomatensauce

15,90 €

Dessert

Warmer Apfelstrudel ^{A1w, A7}
mit 2 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack ¹ und Sahne
5,20 €

Preiselbeereisbecher ^{A7}
Schokoeis ¹ & Eis mit Vanillegeschmack ¹, Preiselbeeren & Sahne
4,90 €

Schweizer Schokobecher ^{A7}
Schokoeis ¹ & Eis mit Vanillegeschmack ¹, Sahne, Schokosauce und Krokantstreusel
4,90 €

Eierlikörbecher ^{A3, A7}
Schokoeis ¹, Sahne, Schokosauce und Eierlikör
5,90 €

Coup Dänemark ^{A7}
Eis mit Vanillegeschmack ¹, Sahne und Schokosauce
4,90 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,20 €
Pott Kaffee		4,00 €
Cappuccino _{A7}		2,80 €
Cappuccino _{A7}	mit Kokos-o. Amarettosirup	3,30 €
Milchkaffee _{A7}		3,50 €
Milchkaffee _{A7}	mit Kokos- o. Amarettosirup	3,90 €
Espresso		2,20 €
Glas Eiles Tee	Pfefferminzblätter, Sommerbeere, Kräutergarten, Rooibos Vanilla Schwarztee	3,30 €
Kakao _{A7}	mit Sahne	3,20 €

Warme alkoholische Spezialitäten

Grog	mit 4 cl Rum	4,50 €
Kakao _{A7}	mit 2 cl Amaretto	4,20 €
Irish Coffee	mit 2 cl Whisky	4,50 €
Coffee Irish Cream	mit 2 cl Baileys 1	4,50 €
Coitreau Coffee	mit 2cl franz. Orangenlikör	4,50 €
Russische Schokolade _{A7}	Kakao mit 2 cl Rum	4,50 €

Alkoholfreie Cocktails

Pino Frio	Ananassaft, Grenadinesirup 1, Bitter Lemon 5	4,30 €
Caipirinha	Limette, Rohrzucker, Ginger Ale 1	4,30 €
Campari alk.frei	Monin-Bitter Sirup ¹ , Orangensaft	4,30 €
Pina Colada	Ananassaft, Kokossirup, Sirup- Rum, Sahne ^{A7}	4,30 €
Cherry Coco	Kokossirup, Sauerkirsch Nektar	4,30 €
Swimmingpool	Ananassaft, Sirup Blue Curacao 1, Kokossirup, Sahne ^{A7}	4,30 €
Amaretto alk.frei	mit Apfel- o. Kirschnektar gemischt	4,30 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,4} , Coca Cola Light ^{1,4}	0,20 l	2,50 €
Fanta Orange ^{1,3} , Sprite	0,20 l	2,50 €
Spezi groß (Coca Cola ^{1,4} & Fanta Orange ^{1,3})	0,40 l	4,50 €
Großes alkoholfreies Getränk	0,40 l	4,50 €

Bad Liebenwerda

Natürliches Mineralwasser	mit Kohlensäure	0,25 l	2,30 €
Natürliches Mineralwasser	ohne Kohlensäure	0,20 l	1,90 €
Natürliches Mineralwasser	mit u. ohne Kohlensäure	0,75 l	5,50 €

Schweppes

Bitter Lemon ⁵ , Tonic ⁵ , Ginger Ale ¹	0,20 l	2,50 €
--	--------	--------

Bauer Säfte

Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
Orangensaft	0,20 l	2,50 €
Tomatensaft	0,20 l	2,50 €
Ananassaft	0,20 l	2,50 €
Bananen Nektar	0,20 l	2,50 €
Sauerkirsch Nektar	0,20 l	2,50 €
Banane/Kirsch	0,20 l	2,50 €

Saftschorle	0,20 l	2,50 €
-------------	--------	--------

Biere vom Fass

Radeberger Pils A1g	würzig/frisch/hopfig	0,30 l	2,90 €
Radeberger Pils A1g	würzig/frisch/hopfig	0,50 l	4,50 €
Zirndorfer Landbier A1g	bernsteinfarben/malzig	0,30 l	2,90 €
Zirndorfer Landbier A1g	bernsteinfarben/malzig	0,50 l	4,50 €
Sion Kölsch A1g	obergärige Spezialität	0,20 l	2,10 €
Sion Kölsch A1g	obergärige Spezialität	0,40 l	3,90 €
Kölsch Schuss A1g	Kölsch & Vitamalz 1	0,20 l	1,90 €
Kölsch Schuss A1g	Kölsch & Vitamalz 1	0,40 l	3,50 €
Alster, Diesel A1g	Pils & Sprite/Pils & Cola 1,4	0,30 l	2,60 €
Alster, Diesel A1g	Pils & Sprite/Pils & Cola 1,4	0,50 l	4,00 €
Krefelder A1g	Zirndorfer Landbier & Cola 1,4	0,30 l	2,60 €
Krefelder A1g	Zirndorfer Landbier & Cola 1,4	0,50 l	4,00 €

Flaschen Biere

Tucher Weizen A1w	hell, dunkel oder kristallklar	0,50 l	4,50 €
Tucher Weizen A1w	alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Berliner Weiße A1w	Waldmeister 1 o. Himbeer 1	0,33 l	3,50 €

Alkoholfreie Biere

Vitamalz 1,A1g		0,33 l	2,80 €
Clausthaler A1g		0,33 l	2,80 €
Tucher Weizen A1w		0,50 l	4,50 €

Brände & Liköre 2cl

Schwechower Obstbrand Birne	Erstes mecklenburger Obstbrandgut	3,70 €
Grappa Cellini Baricato	Prosecco Traube	3,70 €
Linie Aquavit	norwegischer Aquavit - eisgekühlt	2,70 €
Malteser Kreuz	dänischer Aquavit - eisgekühlt	2,30 €
Ramazotti	italienischer Kräuterlikör	2,30 €
Underberg	Kräuter – Bitter im original Stielglas 24 cm	2,30 €
Fernet Branca	mit Pflanzenextrakten aus 5 Kontinenten	2,30 €
Jägermeister	Europas großer Kräuterlikör	2,10 €
Nordhäuser Eiskräuter	leichtes Pfefferminzaroma	2,10 €
Absinth	mit Auszügen aus Wermutkraut & Anis	3,60 €
Nordhäuser Eiskorn	Kornbrand - eisgekühlt	2,10 €
Wyborowa Wodka	Polnischer Wodka (eisgekühlt)	2,60 €
Sierra Tequila	Spirituose aus der Tequilana Pflanze (Agave)	2,30 €
Fischer Geist	brennende Spezialität aus Schleswig Holstein	2,70 €
Calvados 1	franz. Digestiv aus Äpfeln der Normandie	2,70 €
Baileys Irish Cream 1, A7	Irisherr Whisky & Sahne auf Eis	2,60 €
Sambucca	ital. Anis Likör mit 3 Kaffeebohnen flambiert	2,30 €
Cointreau	französischer Orangenlikör auf Eis serviert	2,60 €
Southern Comfort	legendärer Likör des Südens/New Orleans	2,60 €
Pernod 1	franz. Anisspirituose auf Eis	2,30 €

Whisky & Whiskey 2cl

Johnnie Walker 1	Red Label	Scotch Whisky	2,30 €
Johnnie Walker 1	Black Label	Scotch Whisky 12 Years	3,10 €
Johnnie Walker	Blue Label	Komposition aus ca. 16 s ehr alten Destilaten	7,90 €
Chivas Regal 1		Scotch Whisky 12 Years	3,10 €
Glenfiddich 1	Single Malt	Scotch Whisky 12 Years	3,20 €
Tyrconnell	Single Malt	Irish Whiskey	3,20 €
Jim Beam		Bourbon Whiskey	2,30 €
Jack Daniels		Tennessee Whiskey	3,20 €

Weinbrände & Cognac 2cl

Asbach Uralt		in Fässern aus Limousineiche gelagert	2,10 €
Metaxa 1	* * * * *	Die griechische Spirituose - göttlich mild	2,80 €
Remy Martin	V.S.O.P.	aus den bekanntesten Gebieten der Cognac	3,60 €
Remy Martin	X.O. Excellence	sehr lange gereifter Special Cognac	7,90 €

1 mit Farbstoff – 2 mit Konservierungsstoff – 3 mit Antioxidationsmittel – 4 koffeinhaltig – 5 chininhaltig
A1 Glutenhaltiges Getreide, A3 Eier, A4 Fische, A5 Erdnüsse, A7 Milch, A10 Senf, A12 Su

Cocktails

Pina Colada ^{A7}	Rum, Ananassaft, Kokossirup & Sahne ^{A7}	6,90 €
Flamingo	Rum, Ananassaft, Limettensirup & Grenadinesirup 1	6,90 €
Pink Daiquiri	Rum, Zitronensaft, Zuckersirup & Grenadinesirup 1	6,90 €
Blue Hawaii	Blue Curacao 1, Rum, Ananassaft & Kokossirup	6,90 €
Tequila Sunrise	Tequila , Orangensaft & Grenadinesirup 1	5,90 €
Swimmingpool ^{A7}	Wodka, Batida de Coco, Blue Curacao, Sahne & Ananassaft	6,90 €
B-52 ^{A7}	Kaffeelikör, Baileys 1 & Cointreau -brennend serviert	5,50 €
White Russian ^{A7}	Wodka, Kaffeelikör & Sahne	6,90 €
Daiquiri	Rum, Zitronensaft & Zuckersirup	5,90 €
Caipirinha	Limette, Rohrzucker & brasil. Zuckerrohrspirituose	6,90 €
Long Island Ice Tea	Wodka, Gin, Rum, Tequila, Curacao, Zitrone & Cola 1,4	7,90 €

mit Sekt

Karibik Blue	Blue Curacao 1 & Sekt trocken	5,50 €
Grüne Wiese	Blue Curacao 1, Orangensaft & Sekt	5,90 €
Blue Diamond	Blue Curacao 1, Gin, Zitronensaft & Sekt	6,50 €
Kir Royal	trockener Sekt mit Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)	5,50 €

Longdrinks 4cl

Southern Ginger Ale	SouthernComfort 1 & Ginger Ale 1	5,90 €
Cuba Libre	Havanna Club , Limette, Rohrzucker & Coca Cola 1,4	6,50 €
Whisky Cola	Jonny Walker Red oder Jim Beam	5,90 €
Gin Tonic	Gordons Gin & Tonic 5	5,50 €
Pernod Cola	Pernod 1(franz.Spirituose) mit Anis & Coca Cola 1,4	5,90 €
Weinbrand Cola	Weinbrand & Coca Cola 1,4	5,50 €
Wodka Cola	Wodka & Coca Cola 1,4	5,50 €
Wodka Orange, Lemon	Wodka& Orangensaft	5,50 €
Bacardi Cola,Orange	Bacardi (light dry Rum) & Coca Cola 1,4	5,50 €
Campari Orange	Campari 1(ital.Bitter) & Orangensaft	5,50€
Campari Soda	Campari1 (ital. Bitter) & Mineralwasser	5,50 €
Curacao Tonic	Blue Curacao 1 & Tonic 5	5,50 €
Batida Kirsch ^{A7}	Batida (brasil. Kokoslikör) & Sauerkirsch Nektar	5,50 €
Amaretto Apfel	Amaretto(ital. Mandellikör) & Apfelsaft	5,00 €
Schnee Cola ^{A3}	Batida de Coco oder Eierlikör & Coca Cola 1,4	5,00 €

Aperitifs

Sandemann Sherry	Dry/Medium/Cream	5 cl	3,80 €
Martini	Bianco/Rosso /Dry	5 cl	3,80 €
Martini Cocktail	Gin, Martini & Olive	6 cl	5,00 €
Pernod 1 - Wasser		4 cl	5,50 €
Campari 1 - Wasser o. O. Saft		4 cl	5,50 €

Weißweine 0,2 l

<u>Weinschorle</u> A12		<u>½ Wein & ½ Mineralwasser</u>	4,00 €
Chardonnay A12	Chile	fruchtbetont, saftig	trocken 4,80 €
Grauburgunder A12	Rheinhessen	feinfruchtig	trocken 4,80 €
Kerner Kabinett A12	Pfalz	feinduftig, herzhaft	halbtrocken 4,60 €
Kerner Kabinett A12	Pfalz	Johannisbeeraromen, mild	lieblich 4,60 €

Rotweine 0,2 l

Cab. Sauvig./Merlot A12	Chile	rubinrot, fruchtig	trocken 4,80 €
Bardolino A12	Italien	frisch, leicht, fruchtig	trocken 4,80 €
Dornfelder A12	Pfalz	angenehm, harmonisch	halbtrocken 4,60 €
Nibelungenglut A12	Spanien	lieblich, feurig, süß	lieblich 4,60 €

Rose' Wein 0,2 l

Portugieser A12 Weißherbst	Chile	fruchtig, frisch	trocken 4,80 €
-------------------------------	-------	------------------	----------------

Weißwein Fl. 0,75 l

Sauvignon Blanc A12 Erzeugerabfüllung Weingut Schreiner	Pfalz	Duft von Stachelbeeren und exotischen Früchten	trocken 26,90 €
---	-------	---	-----------------

Rotwein Fl. 0,75 l

Zinfandel A12 Wente Vineyardes	Californien, San Francisco Bay	fruchtig weich und konzentriert, harmonisch	trocken 26,90 €
-----------------------------------	--------------------------------	---	-----------------

Sekt

Bernard-Massard A12 „Tradition“	halbtrocken oder trocken	0,75 l	18,90 €
Jahrgangssekt Sektkellerei Trier	halbtrocken oder trocken	0,20 l	6,50 €

1 mit Farbstoff – 2 mit Konservierungsstoff – 3 mit Antioxidationsmittel – 4 koffeinhaltig – 5 chininhaltig
A1 Glutenhaltiges Getreide, A3 Eier, A4 Fische, A5 Erdnüsse, A7 Milch, A10 Senf, A12 Sulphite

Grünkohl

hausgemachter leckerer Grünkohl mit
Kasselerwürfeln dazu Petersilienkartoffeln

mit

Bregenwurst oder
Kasselerbraten

14,90 €

Portion Grünkohl

6,90 €

Spargelkarte

Angebot!

Spargelcremesuppe mit Toast & Spargelstücken 4,80 €

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise
dazu Petersilienkartoffeln 11,90 €

Schnitzel mit Spargel, Semmelbutter und
Petersilienkartoffeln 17,50 €

Kräuterrührei, Spargel mit Sauce Hollandaise
und Kartoffeln 13,90 €

Unsere Empfehlung!

Spargel - Kartoffelauflauf mit Spargelcremesauce &
Käse überbacken 13,50 €

Bar / Restaurant

...das kleine historische Gewölbe

-in unserer Küche werden die Speisen stets frisch zubereitet

Essen:

- Steaks (Schweinenacken, Schweinefilet, Rinderhüfte)
- Nudelgerichte (mit Pute u. Champignons, Lachs)
- Schnitzel, Spareribs
- Bauernfrühstück
- vegetarische Gerichte
- Dessert, Eis, Gebäck
- Gerichte für den kleinen Hunger
- saisonal -Spargel, zarte Tönninger Nordsee Matjesfilets, hausgemachter Grünkohl

Trinken:

- Radeberger Pils, Zirndorfer Landbier & Sion Kölsch vom Fass
- Tucher Weizen
- int. Weine, Cocktails, Longdrinks
- Kaffeespezialitäten, warme alk. Spezialitäten
- Eilles Tee

Veranstaltungen:

- regelmäßig Livemusik (Termine:www.hegel-bierbar.de)
- für Feierlichkeiten komplett buchbar
- kalt/warme Büffets aus eigener Herstellung

Bar & Restaurant



Hegel

...das kleine historische Gewölbe!

Suppen

Altmärker Hochzeitssuppe	mit Toast	4,50
Tomatensuppe	mit Toast	4,00

Salate

kleiner gemischter Vorspeisensalat	mit Gemüse & Johgurtdressing	5,00
frische Salatvariation & Gemüse	mit gebratenen Putenbruststreifen	12,00

Für den kleinen Hunger

Rinderhüftsteak 180g	mit Kräuterbutter & Salatgarnitur	12,90
Schweinenackensteak auf Brot	mit Zwiebelringen	10,90
Strammer Max	Brot mit Schinken 2 & 2 Spiegeleiern	8,50
Würzfleisch	mit Käse überbacken & Toast	6,90
Gebackener Camembert	2 Stück mit Preiselbeeren & Toast	5,90
Kartoffelspalten	knusprig & würzig mit Sauerrahm	6,90

Hauptgerichte

Bauernfrühstück	Bratkartoffeln, Zwiebeln, Schinken & 3 Eier, Gewürzgurke	11,50
Bandnudeln mit Putenbruststreifen	& Champignons in Kräutersahnesauce	14,50
Schnitzel	mit Rahmchampignons und Kartoffelspalten	14,90
Rippchen	mit würzigen Kartoffelspalten, Barbecuesauce	14,90
Rostbrätel	Schweinenackensteak, Zwiebelringe, Bratkartoffeln	14,90
2 Medaillons vom Schweinefilet	frische Rahmchampignons, Röstitaler	15,90
Lachsfiletstreifen	Bandnudeln in einer Basilikum Tomatensauce	15,90

Georg Wilhelm Friedrich Hegel

(27.08.1770 Stuttgart - 14.11.1831 Berlin)

Als einstiger Theologiestudent im Tübinger Stift, Hauslehrer in Bern und Frankfurt/Main, Privatdozent und Lehrkraft an der Universität in Jena, Redakteur einer Tageszeitung in Bamberg, Gymnasialdirektor in Nürnberg und schließlich Professor für Philosophie in Heidelberg und Berlin gehört Hegel zu den prominentesten Repräsentanten der klassischen deutschen idealistischen Philosophie und war als solcher einer der wortgewaltigsten Denker und Systembildner in der Geschichte der Philosophie.

Er war Kenner in den Bereichen Ökonomie, Geschichts- u. Rechtswissenschaft, Mathematik und Naturwissenschaften, besaß aber auch profunde Kenntnisse der Literatur und Kunst und speiste nicht selten als Tischgast Goethes in dessen Haus am Frauenplan zu Weimar.

Zum Kern seines philosophischen Denkens gehört, dass Philosophie die Gedanken, die sich bereits in der Geschichte des Denkens herausgebildet haben, zur Klarheit über sich selbst zu bringen habe. Insofern ist für ihn Philosophie eine denkende Betrachtung der Gegenstände, und er entwickelt die allgemeine Dialektik als spezifische Methode der Erkenntnis. Diese anwendend stellt er dar, wie ein Absolutes aus der Natur zu sich selber zurückkehrt.

Hauptwerke

- Phänomenologie des Geistes (1807)
- Wissenschaft der Logik (1812-1816)
- Grundlinien der Philosophie des Rechts (1820)
- Vorlesung über die Philosophie der Geschichte (1822 ff.)

Einige Zitate von Hegel

„Das Reich der Wahrheit ist es, in welchem die Philosophie zuhause ist, welches sie erbaut und dessen wir durch ihr Studium teilhaftig werden“

„Die Ewigkeit wird nicht sein, noch war sie; sondern sie ist“

„Das Bekannte ist darum, weil es bekannt ist, nicht erkannt“

„Als Schranke, Mangel wird etwas nur gewusst, ja empfunden, indem man zugleich darüber hinaus ist“

„Man muss seinen Freunden sowenig als möglich beschwerlich fallen“

Die in Magdeburg sehr bekannte wie schöne Hegelstraße, das Hegelgymnasium sowie auch die gemütliche Gaststätte, in der Sie gerade verweilen, erinnern an den Riesen an Denkkraft aus dem 18. Resp. 19. Jahrhundert.

Dr. phil. Reinhard Köpping

Hegel-Bierbar, Jörg Sporleder, Hegelstraße 37, 39104 Magdeburg,
Mo. - Sa. Ab 17 Uhr geöffnet oder nach Vereinbarung

Tel.: 0391/5610035
0171/4756564

Eilles Tee Diamonds im Gewebebeutel

FRÜCHTE

Sommerbeere

Vita Orange

Kräuter

Pfefferminzblätter

Kräutergarten

Roibush Vanille

Schwarztee

Darjeeling

mit exotischen Gewürzen

Grüntee

Grüntee Sonne Asien

