





Geschichte des Hauses

Das Hauptgebäude mit seinen Restauranträumen gehört zu den ältesten Gebäuden der Stadt Bad Dübener Burg. 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 das 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 Dübener Burg geweckt haben, empfehlen wir Ihnen einen Besuch in der Burg mit ihrem Landschaftsmuseum und der letzten Schiffsmühle von deutschen Flüssen. Übrigens war die Burg Bad Dübener Burg auch Hauptquartier der französischen Streitkräfte unter Kaiser Napoleon Bonaparte.

Er übernachtete im Oktober 1813 in der Burg und gab von dort aus den Aufmarschbefehl zur Völkerschlacht bei Leipzig.

Zur Erinnerung an diese historischen Ereignisse wurde eines der Restauranträume mit dem Namen „Salon Napoleon“ benannt.





KULINARISCHE
FINESSE

★ ÜBER UNS ★

Willkommen im Restaurant National – wo Genuss auf Leidenschaft trifft!

Unser Restaurant ist ein Ort, an dem unsere Liebe zur Gastronomie und unsere Leidenschaft für kulinarische Erlebnisse im Mittelpunkt stehen.

Seit unserer Gründung haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, unvergessliche Momente zu schaffen und unsere Gäste mit einer vielfältigen Auswahl an köstlichen Gerichten zu verwöhnen.

Bei uns dreht sich alles um die perfekte Kombination aus exquisitem Geschmack, herzlicher Gastfreundschaft und einer warmen Atmosphäre, die Sie in den Bann ziehen wird.



VORSPEISEN

Feines hausgemachtes Würzfleisch 7,9
vom Schwein A,E,F

mit Baguette

Bauernbrot A,D,F 6,9

mit Knoblauch, Tomaten, Parmesan & Rucola

Hausgemachter Graved Lachs A,F,E,K,B 9,9

auf Baguette, dazu Honig-Senf-Soße
mit Salatbouquet

Kleiner bunter Salatteller A,E,K 5,3

mit saisonalem Dressing
und Baguette

Gebackener Camembert A,D,E,F,K 7,9

mit Baguette und
Salatbouquet, Preiselbeere

Beilagenänderungen
berechnen wir mit 1,50 €

Frisch zubereitet für den
besten Genuss

Unsere Gerichte werden stets
frisch und mit größter Sorgfalt
für Sie zubereitet. Dies kann
gelegentlich zu längeren
Wartezeiten führen. Wir danken
Ihnen für Ihr Verständnis und
versichern, dass sich die Qualität
und der Geschmack lohnen.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Strammer Max A,F,I,K

Baconwürfel auf Brot
mit zwei Spiegeleiern
und Salatbouquet

7,9

„Karli“ A,F,K

Karlsbader Schnitte
mit Kochschinken und
Käse überbacken mit
Salatbouquet

7,9



SALATE



Großer bunter Salatteller A,E,H,I,K 13,9

mit Spiegelei, Kürbiskernen,
Baguette und saisonalem Dressing

Großer bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen A,E,H,I,K 17,9

mit Spiegelei, Kürbiskernen,
Baguette und saisonalem Dressing

Großer bunter Salatteller mit hausgemachtem Graved Lachs A,B,E,H,I,K 19,9

mit Spiegelei, Kürbiskernen,
Baguette und saisonalem Dressing

**Beilagenänderungen
berechnen wir mit 1,50 €**

KINDERKARTE

„Tick, Trick und Track“

Fischstäbchen mit
Mischgemüse,
Kartoffelstampf und
Salatbouquet

A,B,C,F,I,K

— 7,9 —

„Duck Tales“

Hähnchen-Nuggets mit
Pommes und
Salatbouquet

A,F,I,K

— 7,9 —

„Tom und Jerry“

Kinderschnitzel mit
Mischgemüse, Pommes
und Salatbouquet

A,F,I,K

— 7,9 —

**Portion Pommes
mit Ketchup und
Mayonnaise
3,5**



HAUPTGERICHTE



Steak au four A,F,E,K 20,9

Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken, dazu Potato Wedges, Kräuterschmand und Salatbouquet

Zwiebelrostbraten A,D,E,K 23,9

(Rind ca. 180 g) mit Zwiebeln und Bratkartoffeln, dazu Salatbouquet

Hausgemachte „Dübener“ Sülze im Glas A,F,I,K 16,9

(vom Schwein) mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbouquet

„Hasi's Beste“ A,F 16,9

Buntes Gemüsepännchen auf Schmand mit Feta überbacken, dazu Kartoffeldrillinge

„Pfarrers Abendmahl“ F,I,E,K 14,9

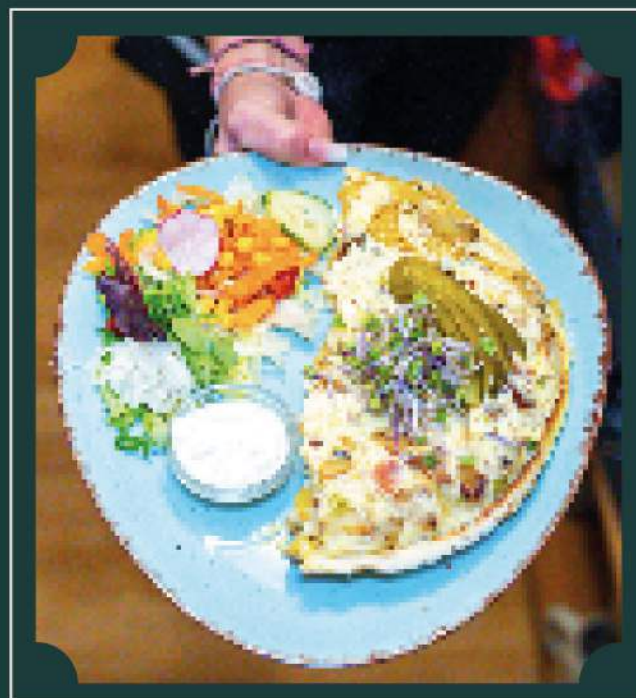
Bauernfrühstück mit Baconwürfeln, Remoulade und Salatbouquet

Hähnchenbrust 17,9

überbacken mit Tomate-Mozzarella, dazu Potato Wedges, Kräuterschmand und Salatbouquet

Gebratenes Zanderfilet K,E,F 23,9

auf buntem Gemüse, dazu Kartoffeldrillinge



**Beilagenänderungen
berechnen wir mit 1,50 €**

„Sachsenglück“

18,9

Paniertes Schweineschnitzel mit
Rahmchampignons, dazu Pommes
Frites und Salatbouquet

„Bonaparte“

13,9

Schnitzel auf Brot mit Spiegelei
und Salatbouquet

„Kutscher Schnitzel“

17,9

mit Bratkartoffeln , Spiegelei und
Salatbouquet

„Heide au four“

20,9

Schnitzel mit Würzfleisch
überbacken dazu Potato Wedges ,
Kräuterschmand und Salatbouquet



Frisch gekocht statt
Vorgefertigt!
Bei uns kommt nur Frisches auf
den Teller
– mit Liebe und Zeit zubereitet.

EISKARTE



Schwedenbecher A,F,H,I,D 6,9

2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne und Krokant

Bueno Becher A,F,I 6,9

1 Kugel Bueno-Eis, 1 Kugel Schokoladeneis, Sahne und Karamellsoße

Heiße Liebe A,F,I 6,9

2 Kugeln Vanilleeis, heiße Früchte und Sahne

Nussbecher A,F,H,I 6,9

1 Kugel Walnusseis, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne und Walnüsse

KUGEL EIS

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Bueno

— 1,5 —

Mit Streuseln (bunt oder Schoko)	0,30 €
Mit Sahne	0,50 €
Mit Erdbeer-, Schoko- oder Karamellsoße	0,50 €

DESSERT

Kaiserschmarrn

A,F,I,D

ohne Rosinen
mit Apfelmus

— 6,9 —

Eierkuchen

A,F,I

mit Vanilleeis,
Sahne
und Kirschen

— 6,9 —

Zusatzstoffe

A Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus

B Krebstiere und Erzeugnisse daraus

C Eier und Erzeugnisse daraus

D Fisch und Erzeugnisse daraus

E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

F Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

G Milch und Erzeugnisse daraus

H Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus

I Sellerie und Erzeugnisse daraus

J Senf und Erzeugnisse daraus

K Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

GETRÄNKE

SÄFTE & SCHORLEN

Bananennektar	0,2	3,2
Kirschnektar	0,2	3,2
Apfelsaft	0,2	3,2
Orangensaft	0,2	3,2
Kiba	0,2	3,2
Tomatensaft	0,2	3,2
Johannisbeersaft	0,2	3,2
<i>Alles auch als Schorle erhältlich</i>	0,4	4,6

Alkoholfreie Getränke

Selter's Flasche still /spritzig	0,75	5,5
Selter's still/spritzig	0,25	3
Fassbrause	0,2	2,1
	0,4	4,2
Ginger Ale ⁴	0,25	3,1
Tonic Water ⁸	0,25	3,1
Bitter Lemon ^{8,4,A}	0,25	3,1
Apfelschorle	0,25	3,1
Coca-Cola ^{4,7}	0,33	3,9
Coca-Cola zero ^{4,7,10}	0,33	3,9
Fanta ^{3,4}	0,33	3,9
Sprite	0,33	3,9
Mezzo Mix ^{4,7}	0,33	3,9

BIER

Ur-Krostitzer Pils ^A	0,3	3,9	0,5	4,9
Diesel ^{4,7,A}	0,3	3,9	0,5	4,9
Freiberger Radler naturtrüb ^A	0,3	3,9	0,5	4,9
Ententeich (Fassbrause & Bier) ^A	0,3	3,9	0,5	4,9
Büble Weizen ^A	0,3	3,9	0,5	4,9
Staropramen Schwarzbier ^A	0,3	4,2	0,5	5,2
Staropramen (tschechische Brauerei) ^A	0,3	4,2	0,5	5,2
Ur-Krostitzer alkoholfrei Flasche ^A			0,5	3,9
Büble Weizen alkoholfrei Flasche ^A			0,5	3,9

SCHNÄPSE

Becherovka 38 %	4cl	4,2
Obstler Birne, Marille, Haselnuss 30 %	4cl	4,2
Jagermeister 35 %	4cl	4,3
Ramazzotti 30 %	4cl	4,5
Underberg 44 %	4cl	2,2
Kümmerling 35 %	4cl	4,1
Dooley's 17 %	4cl	4,2
Kirsch 16 % und Pfefferminzlikör 18 %	4cl	3,7
Ouzo 38 %	4cl	4,2
Eierlikör 14 %	4cl	3,8
Vodka 37,5 %	4cl	4,2
Bommerlunder 38 %	4cl	3,8

HEIDEBRÄNDE

Chili-Likör 25 %	4cl	3,9
Heidebrand 35 %	4cl	3,9
Napoleon-Tropfen 35 %	4cl	4,9
Himbeer - Edelbrand 40 %	4cl	3,9
Heidelbeer- Likör 20 %	4cl	4,2

APERITIF

Lillet Wild Berry 17 %	0,3	8,5
Aperitivo Sprizz 16 %	0,3	8,5
Limoncello Sprizz 30 %	0,3	9,0
Gin Tonic 37,5 %	0,2	6,5
Gin Wild Berry 37,5 %	0,2	6,9

COCKTAILS

Pina Colada 37,5 %	8,2
Caipirihna 38 %	8,2

MIXGETRÄNKE

Havana Coca-Cola 4,7 37,5 %	6,9
Jack Daniel's Coca-Cola 4,7 40 %	7,5
Goldkrone Coca-Cola 4,7 28 %	6,5

Zusatzstoffe & Allergene

1 = Mit Konservierungsstoff

3 = Mit Permeation Asto

4 = Mit Farbstoff

5 = Mit Phosphat

6 = Mit Süßungsmittel

7 = Koffeinhaltig

8 = Chininhaltig

9 = Geschwefelt

Enthält Phenylalaninquelle

+ = Glutenthaltiges Getreide

5 = Milch & Milchprodukte



UNSERE WEIN AUSWAHL

Sekt	Kessler, Sec Deutschland, Württemberg	0,1l	4,5
	<i>Ein sehr angenehmer fruchtiger Sekt aus dem ältesten Sekthaus Deutschlands. Eine feine Perlage und schöne Noten von Pfirsich und Stachelbeere begleiten die feine Mineralik</i>	0,75l	30,50
Weiß	Kitzer, „Dreisatz“ Sauvignon Blanc, trocken	0,25l	7,9
	<i>Deutschland, Rheinhessen</i>	0,75l	21
	<i>Von Rheinhessens Böden geprägt, beweist dieser Wein, dass Sauvignon Blanc Lust auf mehr macht. Fein, fruchtig und leicht mit betörender Frische</i>		
	Knyphausen, „knyp“ Riesling, halbtrocken	0,25l	7,9
	<i>Deutschland, Rheingau</i>	0,75l	21
	<i>Aromen von frisch gemähtem Gras und Pfirsich verzaubern Nase und Gaumen</i>		
	Chardonnay – La Marea delle Venezia, trocken	0,25l	7,9
	<i>Italien, Venetien</i>	0,75l	22,5
	<i>Ein frischer Chardonnay mit Aromen von Zitrusfrüchten, Im Geschmack fruchtig mit einer belebenden Säure</i>		
Rose	Winzervereinigung Freyburg, Portugieser	0,25l	7,9
	Weißherbst, halbtrocken	0,75l	22,5
	<i>Deutschland, Saale-Unstrut</i>		
	<i>Der Klassiker aus Saale-Unstrut zeigt die typischen Aromen von Johannisbeeren und Himbeeren.</i>		

UNSERE WEIN AUSWAHL

Rot **Uggiano, Seratina Chianti, trocken** 0,25l 7,9

Italien, Toskana 0,75l 21

*Der Klassiker aus Italien präsentiert sich hier mit dunkler
Frucht und ausgeglichenem Körper und dezentem
Holzeinfluss*

Merlot – La Marea Rubicone, trocken 0,25l 7,9

Italien, Toskana 0,75l 21

*Er überzeugt mit seiner eleganten Struktur und seidigen
Texturen. Noten von Süßkirsche, Schwarzer Johannisbeere,
Brombeere und Zimt*

HAUSWEINE

La Marea Merlot 0,25l 6

trocken

La Marea Chardonnay 0,25l 6

trocken





**HAT ES IHNEN BEI UNS GEFALLEN?
DANN SCHREIBEN SIE UNS DOCH GERNE
EINE BEWERTUNG**



Feiern & Veranstaltungen im Restaurant National

Ob familiäre Feier, stilvolles Firmenevent oder gemütliches Beisammensein – unsere Räumlichkeiten bieten den idealen Rahmen für unvergessliche Anlässe.

Mit liebevoll gestaltetem Innenbereich und gemütlichem Außenbereich passen wir uns ganz Ihren Wünschen an.

Im Inneren erwartet Sie eine warme, elegante Atmosphäre mit Platz für kleine und große Gruppen – perfekt für jeden Anlass. Bei schönem Wetter lädt unser Hof zum Verweilen im Freien ein – ideal für Sommerfeste,

Empfänge oder entspannte Abende unter freiem Himmel.

Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gern persönlich und helfen bei der individuellen Planung Ihrer Veranstaltung.



Catering mit Charakter – Geschmack, der bleibt

Sie planen eine Feier in eigener Location? Wir bringen den Geschmack des Restaurant National direkt zu Ihnen. Mit unserem Catering-Service bieten wir Ihnen individuelle Menüs – vom feinen Fingerfood bis zum festlichen Buffet.

Ob kleine Familienfeier oder großes Event: Wir liefern nicht nur frisch zubereitete Speisen, sondern auch den passenden Service, damit Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können. Qualität, Kreativität und Zuverlässigkeit stehen für uns an erster Stelle.

Lassen Sie sich beraten – gemeinsam gestalten wir kulinarische Momente, die in Erinnerung bleiben.



