

# Herzlich willkommen

Verehrte Gäste, wir heißen Sie in unserem



herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt

Genießen Sie deutsche, regionale und leichte  
mediterrane Küche,  
Fischspezialitäten und saisonale Speisen.

Natürlich bieten wir zu allen Gerichten auch  
ausgesuchte  
Weine aus Region und aller Welt

Lassen Sie sich im gemütlichen Ambiente unseres  
Gasthauses und in den Sommermonaten auf der  
Terrasse und im Biergarten verwöhnen.

Gern richten wir auch Ihre Feierlichkeiten aus!

Sprechen Sie uns an.



## Vorspeisen

### Bruschetta

8,00 €

3 Scheiben geröstetes Brot, frische Tomaten, Olivenöl, Mozzarella, Basilikum & Knoblauch

### Feines Würzfleisch vom Schwein

10,50 €

im Keramiktopf, mit Käse überbacken, dazu ofenfrisches Stangenbrot

### Gebackener Camembert

11,50 €

mit Preiselbeeren und Stangenbrot

### Allergene / Zusatzstoffe

Sehr geehrter Gast,

in unserer Kreativküche wird frisch gekocht, daher können all unsere Speisen durch Kreuzkontaminierung folgende Allergene enthalten: Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Nüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen, Weichtiere, sowie jeweils gewonnene Erzeugnisse.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie uns dies bitte mit.

## Vom Grill und aus der Pfanne

**Wiener Schnitzel „Art des Hauses“ 25,00€**  
mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln  
und Beilagen-Salat

**Kalbsleber „Berliner Art“ des Hauses 22,00 €**  
auf den Punkt schonend gegart,  
auf Apfel-Chutney, Kartoffel-Butter-Püree,  
Röstzwiebeln und einer feinen Jus

**Schweinefilet Walnusskruste 26,50 €**  
3 Medaillons saftig gebraten, mit einer  
Walnusskruste auf Rahmwirsing,  
Kartoffelaufguss und Pfeffer Jus

**Colphuser Schweinesteak 25,50 €**  
saftig gebratenes Schweinerückensteak  
(houseigen mariniert) mit frischen  
Champignons, Zwiebeln, Prinzessbohnen,  
gebackenen Kartoffelecken, Sc. Hollandaise  
und einer feinen Jus

**Entrecôte 29,50 €**  
250g arg. Rinder Entrecôte gebraten,  
Kräuterbutter, mit einer Ofenkartoffel  
mit Sour Cream und einem Beilagen-Salat

**Pannfisch 23,50 €**  
Gebratene Lachsforellenfilet auf lauwarmem  
Bratkartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln, Bohnen,  
Tomaten, Thymian und Dijon-Senfsauce

**Pasta Genovese 15,00 €**  
Linguine in Basilikum Pesto geschwenkt  
mit Rucola, Kirschtomaten  
und Parmesanraspeln



## Geschichte Colphus

Die Colphus-Ursprünge reichen bis ins fünfte Jahrhundert zurück, als der Gote Theodorich seinem Vetter Odoaker einige Dörfer an dem Zusammenfluss der Elbe und Saale schenkte, ohne jedoch konkrete Namen zu nennen.

Eine präzisere Erwähnung erfolgte im Jahr 961, als „barbogi“ erstmals schriftlich festgehalten wurde.

Die heutige Siedlung Colphus, die sich entlang der Straße „Colphuser Damm“ erstreckt und malerisch an einen Saalealtarm liegt, wurde jedoch bereits früher in den Aufzeichnungen vermerkt. In einer Zeit, als das Gebiet um das heutige Barby die Grenze des Frankenreiches zur Zeit Kaiser Karls des Großen (747 bis 814) markierte, diente die Saale als politische Trennlinie.

Links des Flusses lebten hauptsächlich Menschen germanischer Abstammung, während rechts slawische Sorben ihre Ansiedlung hatten.

Es wird vermutet, dass bereits zu dieser Zeit eine Burganlage in Barby existierte, auch wenn ihre schriftliche Erwähnung erst später, im Jahr 961, erfolgte. Trotzdem war der Name eines Ortes, der heute zu Barby gehört, bereits rund 100 Jahre zuvor in den Aufzeichnungen verewigt: Colphus.

Das Dorf „Culfeshusen“ tauchte bereits in den Teilen der genannten Corveyer Traditionen auf, die zwischen 822 und 876 entstanden sind.

Diese Traditionen sind eine Sammlung von Dokumenten über den Besitz des Klosters Corvey an der Weser.

Colphus ist somit ein Ort einer tief verwurzelten Geschichte, die bis in die frühen Jahrhunderte Europas zurückreicht und seine Bedeutung in der Region über die Jahrhunderte hinweg bewahrt hat.

