

# 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**

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

**7,50 €**

### **Rinderkraftbrühe**

mit Kräuterpfannkuchenstreifen

**7,50 €**

### **Feines Würzfleisch vom Schwein**

im Keramiktopf, mit Käse überbacken,  
dazu ofenfrisches Stangenbrot

**11,50 €**

### **Gebackener Camembert**

mit Preiselbeeren und Stangenbrot

**11,00 €**

#### **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

### **Club Sandwich Colphus Style**

3 Scheiben Toast, gegrillte Hähnchenbrust  
mit Tomaten, Gurken, Speck und Ei  
Blattsalate, hausgemachte Cocktailsauce,  
dazu dicke Fritten

**17,00 €**

### **Wiener Schnitzel nach „Art des Hauses“**

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons,  
Bratkartoffeln und Beilagen Salat

**24,00 €**

### **Kalbsleber „Berliner Art“ des Hauses**

auf den Punkt schonend gegart, auf Apfel-Chutney,  
mit Kartoffel-Butter-Püree, Röstzwiebeln  
und einer feinen Jus

**22,00 €**

### **Colphuser Schweinesteak's**

3 Medallions von der Schweinelende  
(hauseigen mariniert) mit frischen Champignons, Zwiebeln,  
Prinzessbohnen, gebackene Kartoffelecken, Sc. Hollandaise

**23,00 €**

## Vom Grill und aus der Pfanne

### **Kräuter Meerrettichfleisch**

pochierte Rinderbrust an Meerrettichsoße  
an Blattspinat und Kartoffelklößen

**21,50 €**

### **Hirschroulade**

auf Sellerie Püree,  
in der Butterpfanne geschwenkte Möhren  
und einer Wildpreiselbeer Jus

**23,50 €**

### **Duroc Tomahawk**

mit Kräuterbutter, Tomatensalsa und  
hausgebackenem Holzfäller Brot

**26,50 €**

### **Entrecôte**

250g arg. Entrecôte gebraten,  
mit Kräuterbutter, Salatbeilage  
und Drillingskartoffeln im Baconmantel  
mit Frischkäse-Chili-Dip

**29,50 €**

## Vom Fluss und Seen

### **Lachsforelle**

in Holunderblüten-Zwiebel-Sud,  
dazu gebutterte Pellkartoffeln

**21,00 €**

### **Pannfisch**

gebratenes Zanderfilet auf lauwarmen Bratkartoffelsalat  
mit Speck, Zwiebeln, Bohnen, Tomaten, Thymian und  
Dijon-Senfsauce

**22,50 €**

## Vegetarische Empfehlung

### **Pasta Genovese**

Linguine in Basilikum Pesto geschwenkt  
mit Rucola, Tomaten und Parmesan

**12,50 €**

### **Vegetarische Gemüsepfanne**

in der Butterpfanne geschwenktes Gemüse,  
Kartoffeln, Tomaten, frische Kräuter  
und Knoblauch

**11,50 €**

## Dessert

### **Crème Brûlée**

mit hausgemachtem Parfait

**8,00 €**

### **3 Gefüllte Schokokrapfen**

mit Vanillesoße

**7,50 €**

### **Schwedeneisbecher**

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,  
Eierlikör, und Sahne

**7,50 €**

### **Eis und Heiß**

3 Kugeln Vanilleeis,  
mit heißen Knupperkirschen und Sahne

**8,50 €**

### **Eisbecher Grafschaft Barby**

je 1 Kugel Walnuss, Stracciatella, Vanille,  
mit Schokosoße, Krokant und Sahne

**7,50 €**

### **Eiskaffee oder Eisschokolade**

mit Vanilleeis und Sahne

**4,50 €**

## 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.