



*K*ompositionen für Leib und Seele

VITA

- 1685** Georg Friedrich Händel, wahrscheinlich am 23. Februar, in Halle, als Sohn des Wundarztes Georg Händel geboren. Taufe am 24. Februar
- 1692** Der kleine Händel lernt heimlich das Clavichordspiel
Beginn der musikalischen Ausbildung
- 1695** Erste eigene Kompositionen
- 1698 - 1700** Besuch der Lateinschule in Halle
- 1702 - 1703** Als Student der Jurisprudenz an der Universität Halle immatrikuliert, gleichzeitig als Hilfsorganist tätig
- 1706 - 1710** Händel in Italien. Aufenthalte in Florenz, Rom, Neapel & Venedig
- 1710** Händel wird zum Hofkapellmeister in Hannover ernannt
- 24. Februar 1711** Aufführung der Oper Rinaldo in London. Sommer, Rückkehr nach Hannover. Besuch in Halle
- 1712** Zweiter Besuch in London, wohin Händel nun ganz übersiedelt
- 10. Januar 1713** Aufführung der Oper Teseo in Queen's theatre in London
- 1716** Besuch in Deutschland: Dresden, Hamburg, Ansbach & Halle
- 1717 - 1720** Im Dienst des Grafen Carnarvon, der 1719 Herzog von Chandos wird
- 1720** Aufführung der Oper Radamisto. Cembalosuiten veröffentlicht
- 1721** Aufführung der Opern Muzio Scevola und Floridante
- 1723** Es folgen die Opern Ottone und Flavio. Händel kauft das Haus in der Brook Street
- 1724** Die Opern Giulio Cesare und Tamerlano werden aufgeführt
- 27. Dezember 1730** Tod der Mutter in Halle
- 1737** Aufführung der Opern Arminio, Berenice, Giustino. Nach einem Schlaganfall unterzieht sich Händel einer Gewaltkur in Aachen und wird geheilt
- 1741** Händels letzte Oper Deidamia aufgeführt. 8. April. Händel gibt ein Benefizkonzert. Sommer. Der Messias entsteht
- 13. April 1742** Erste Aufführung des Messias in Dublin
- 1744 - 1745** Aufführung der Oratorien Joseph, Semele, Belsazar, Hercules
- 1746** Aufführung des Occasional Oratory
- 1749** Musik zum Feuerwerk zur Feier des Friedens von Aachen
- 1750** Aufführung von Theodora. Letzter Besuch in Deutschland. Erstes Testament
- 1751** Beginn der Erblindung Händels. Das Oratorium Jephta vollendet
- 1752** Erfolgreiche Augenoperation. Fortführung der Oratorien und Orgelkonzert
- 30. März 1759** Letzte Messias-Aufführung in Anwesenheit Händels.
- 14. April 1759** Händel stirbt.
- 20. April 1759** Beisetzung in Westminster Abbey.

Georg Friedrich Händel



Die Ouvertüre

Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube A-Weizen, 1, 3, 9

3,90 €

Hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe A-Weizen, 9

4,90 €

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken A-Weizen, G, 9

5,90 €

Der 1. Akt

Vorspeisen & Salate

„Kleiner Vorspeisen Salat“

Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika & Mais

A-Weizen,

4,90 €

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
an Pfirsichfächer und frischem Baguette* A-Weizen, G, 1

6,90 €

„Theater-Salat“

*Gebatene Hähnchenbruststreifen auf Blattsalat
mit Gurke, Tomate, Paprika und Hausdressing* A-Weizen, G

9,90 €

Lachstatar auf 3 kleinen Reibekuchen

mit Creme fraiche D, G, 1

10,90 €

„zu allen Suppen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette“



Der 2. Akt
Vegetarisches

Omelette mit einer Spinat-Schafkäse-Füllung ^{G, C, 1, 9}
8,90 €

Kohlrabi-Schnitzel
mit Kräutersahnesauce und Petersilienkartoffeln ^{G, J, 1, 9}
9,90 €

Bandnudeln mit Rahmchampignons
mit Käse überbacken ^{C, G, 1, 9}
10,90 €

Der 3. Akt
Hauptgerichte

Putenbruststeak an Pfefferrahmsauce
mit Buttererbsen und Kroketten ^{G, 1, 9}
14,90 €

Piccata Milanese
3 kleine Schweineschnitzel (180 g) in Parmesanhülle gebraten
auf Spaghetti an Tomatensauce ^{A, C, G, 1}
15,90 €

Lachsfilet auf Limettensauce
an Blattspinat & Butterreis ^{A, 1, 6}
15,90 €

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
gebraten mit Rosmarinkartoffeln & Vanillekarotten ^{1, 1, 9}
16,90 €



200g Rinder-Hüftsteak an Kartoffelspalten mit Kräuterdip & Salat
15,90 €

200g Rinderfilet an buntem Salat und Steakhouse Pommes
21,90 €

Die Opern Kantine

Rustikale Küche

Original „Berliner Currywurst“
mit Steakhouse Pommes ^{L, J, 1, 3, 4, 9}
7,90 €

Hallenser Bauernfrühstück
aus Bratkartoffeln, Rauchfleisch, Zwiebeln, Eiern, garniert mit
Gewürzgurke & einer Salatgarnitur ^{L, J, 1}
8,90 €

Saftiges Schnitzel vom Schwein
mit Bratkartoffeln und Spiegelei, Gewürzgurke & Salat der Saison
^{A, C, 1, 3}
12,90 €

Flammkuchenschnitzel vom Schwein
belegt mit Schmand, Schinken, Zwiebeln, Schafskäse und Kräutern,
Buttererbsen und Kartoffelspalten ^{A, C, G, 1, 9}
13,90 €

Saftiges Schnitzel vom Schwein
mit Rahmchampignons und Kroketten ^{A, C, G, 1, 9}
14,90 €



Puppentheater

für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce A-Weizen, C, 3, 9

4,90 €

Eierkuchen mit Apfelmus A-Weizen, C, 1, 3

4,90 €

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei C, G, 1

5,90 €

Schnitzel mit Pommes C, 1

5,90 €

Das Finale

Desserts

Original Kaiserschmarn

mit Rosinen, frischem Apfel & Vanillesauce A-Weizen, C, I, G,

5,90 €

Lauwarmes Hallorenküchlein

mit flüssigem Kern und Vanilleeis an frischen Obst A-Weizen, C, G, 1

8,90 €

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Säuerungsmittel
- 4 mit Stabilisator
- 5 mit Festigungsmittel
- 6 mit Säureregulator
- 7 mit Emulgator
- 8 mit Farbstoff
- 9 mit Geschmacksverstärker

Allergene

- A Glutenhaltige Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

*Apart Hotel Halle **Hotel-Restaurant G.F.Händel***

*Apart Hotel Halle
Betriebsgesellschaft mbH
Kohlschütterstr.5-6
06114 Halle/Saale
Tel.: 0345/ 52590
Fax: 0345/ 5259200
www.apart-halle.de
info@apart-halle.de*