



**Kürbisrahmsüppchen**

*mit Ingwer, Zitronengras und Geflügel-Saté-Spieß*

*Pumpkin Cream Soup*

*with ginger, lemongrass and poultry satay skewer*

**7,00 €**

**Bunter Salatteller** <sup>3, 5, 8</sup>

*mit Tomate, Gurke, Paprika und verschiedenen Blattsalaten  
mariniert mit würzigem Joghurt-Kräuter dressing, dazu Baguette*

*Mixed salad plate*

*with tomato, cucumber, paprika and various leaf salads  
marinated with yogurt herb dressing, served with baguette*

*klein/small 6,00 €      groß/large 11,00 €*

**Bowl mit gebratenen Garnelenschwänzen und Jakobsmuschel**

*Avocado, Granatapfelkerne, Tomate, Gurke und Salate*

*mariniert mit Passionsfrucht- Essig*

*Bowl with fried shrimp tails and scallop*

*avocado, pomegranate seeds, tomato, cucumber and salads  
marinated with passion fruit vinegar*

**18,80 €**

**Bacon Burger**

*mit saftigem Angus Beef Burger, krossen Bacon, gebackenen Zwiebelringen, Tomate,  
Gewürzgurke und hausgemachter würziger Soße,*

*dazu Pommes frites*

*Bacon Burger*

*with juicy Angus beef burger, crispy bacon, baked onion rings, tomato,  
pickles and homemade spicy sauce,*

*with french fries*

**16,90 €**

**Tortilla**

*gefüllt mit Filetstreifen vom Schwein, buntem Gemüse und Avocado-Chilicreme,  
dazu bunte Salate*

*tortilla*

*filled with pork fillet strips, colorful vegetables and avocado-chili-cream  
with colorful salads*

**18,50 €**



**Vegetarisches Gericht**

**Kohlrabimedaillon**

*überbacken mit Ziegenkäse und Tomate auf Rahm-Tagliatelle*

*Vegetarian dish*

*kohlrabi medallion*

*baked with goat cheese and tomato on cream tagliatelle*

**16,00 €**

**Saibling im Ganzen gebraten**

*(von der Fischzucht Pechel aus Tettau)*

*mit Zitronen-Kräuterbutter, dazu Schwenkkartoffeln und bunter Salatteller*

*Char fried whole*

*(from the Pechel fish farm in Tettau)*

*with lemon-herb butter, served with tossed potatoes and a colorful salad plate*

**25,70 €**

**Maishähnchenbrust**

*(vom Geflügelhof Weber aus Schönberg)*

*auf gebratenen asiatischen Nudeln mit Gemüse umlegt*

*Corn Chicken Breast*

*(from the Weber poultry farm in Schönberg)*

*on fried Asian noodles with vegetables*

**19,90 €**

**Pikante hausgemachte Sülze vom Schwein**

*mit selbstgemachter Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage*

*Spicy homemade pork aspic*

*with homemade remoulade sauce, fried potatoes and side salad*

**15,50 €**

**Kalbsleber Berliner Art**

*mit Apfelscheibe, gebackenen Zwiebelringen und Kartoffelpüree*

*calf's liver Berlin style*

*with apple slice, baked onion rings and mashed potatoes*

**19,60 €**



**Wiener Schnitzel**

*Kalbsschnitzel mit Pommes frites und kleinem Salatteller*

*Viennese schnitzel*

*veal schnitzel with french fries and a small salad plate*

**21,50 €**

**Schweinemedallions**

*mit Champignonrahmsoße, dazu Kartoffelgratin und buntes Buttergemüse*

*pork filets*

*with mushroom cream sauce, with potato gratin and colorful buttered vegetables*

**20,80 €**

**Zwiebelrostbraten**

*vom argentinischen Roastbeef, mit Zwiebel-RotweinsöÙe,*

*dazu Kräuterspätzle und grüne Bohnen*

*Roast beef with onions*

*Argentinian roast beef with onion-red wine sauce, herb spaetzle and green beans*

**25,50 €**

**Dessert**

**Tiramisu**

*dessert*

*Tiramisu*

**7,50 €**

**Käseauswahl**

**Verschiedene Käsesorten**

*mit Feigensenf, Trauben und Baguette*

*cheese selection*

*Different types of cheese*

*with fig mustard, grapes and baguette*

**12,00 €**



## FLASCHENWEINE

### WEIßWEIN

#### Elbtal

**2018** **Müller-Thurgau** Qualitätswein b.A. <sup>8</sup> trocken **29,50 €**  
0,75l Sächsische Winzergenossenschaft Meißen e.G.  
*Duftige Frische, pikante Säure mit dezenter Stachelbeernote*

#### Mosel

**2017** **Riesling** Spätlese <sup>8</sup> trocken **34,50 €**  
0,75l Weingut Genetsch, Lieser/Mosel  
*Inhaltsreich mit mineralischen Noten der Schiefersteillage  
gepaart mit reifer Fruchtsäure, kräftig, langer Abgang*

#### Baden

**2020** **Grauer Burgunder** Kabinett <sup>8</sup> trocken **48,50 €**  
0,75l Weingut Siegbert Bimmerle  
*Erinnert im Duft an frische gelbe Früchte wie Birne,  
Mirabelle und etwas Quitte, kräftige und gehaltvolle Art  
mit mild-harmonischer eingebundener Säurestruktur*

#### Nahe

**2018** **Scheurebe** Qualitätswein b.A. <sup>8</sup> halbtrocken **26,50 €**  
0,75l Weinhandlung G. Schlink, Bad Kreuznach  
*Duftiges, muskatartiges Bukett, körperreich, gefällig,  
fruchtig-aromatisch*

#### Saale Unstrut

**2016/2017** **Bacchus** Qualitätswein b.A. <sup>8</sup> lieblich **28,00 €**  
0,75l Winzergenossenschaft Freyburg-Unstrut  
*Fruchtig mit einem zarten Muskatton, erinnert im  
Geschmack an schwarze Johannisbeeren und Eisdrops*



### *Frankreich / Languedoc-Roussillon*

**2018**                      **Chardonnay** Pays d'Oc I.G.P. <sup>8</sup> trocken                      **27,50 €**  
*0,75l*                      Marquis Bernard  
*Elegante Fruchtnote, feine Nase, duftend nach Weißdorn*  
*und Pampelmusen, kräftig und rund*

### *Südafrika / Swartland*

**2019**                      **Chenin blanc** W.O. Coastal Region <sup>8</sup> trocken                      **27,50 €**  
*0,75l*                      Cape Bridge, Leeuwenkuil  
*Frisch, saftig, Duft nach Eisbonbon und tropischen Früchten,*  
*wunderbar leichte Balance von Mineralität und Säure*

## **ROSÉWEIN**

### *Mosel*

**2020**                      **Spätburgunder** Weißherbst <sup>8</sup> halbtrocken                      **26,50 €**  
*0,75l*                      Qualitätswein  
*Sehr feiner, harmonischer Rosé mit ausgewogenem*  
*Verhältnis von Säure und Süße*

### *Südafrika / Swartland*

**2019/2021**                      **Pinotage rosé** W.O. Coastal Region <sup>8</sup> trocken                      **27,50 €**  
*0,75l*                      Cape Bridge, Leeuwenkuil  
*Schlanker und frischer Körper, lebendige Säure,*  
*Erdbeer- und Himbeeraromen, angenehm unkompliziert*



## ROTWEIN

### *Elbtal*

**2017** **Domina** Qualitätswein b.A. <sup>8</sup> trocken **49,50 €**  
*0,75l* Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz  
*Geschmeidiger Wein mit Aromen von Johannisbeere, Kirsche und etwas Rauch, am Gaumen harmonisch und süffig*

### *Deutschland / Rheinhessen*

**2018** **Regent** Qualitätswein b.A. <sup>8</sup> halbtrocken **28,50 €**  
*0,75l* Weingut Mayer, Gau-Algesheim  
*Intensive dunkle Beerenaromen, reicher Körper und dennoch geschmeidig*

### *Chile / Maule Valley*

**2017** **Cabernet Sauvignon Casanova** Wine of Origin <sup>8</sup> trocken **32,50 €**  
*0,75l* Hugo Casanova Antano Reserve  
*Aromen von reifen roten Früchten, ein Hauch von Vanille, vollmundig und weich, dezente Holznoten*

### *Frankreich / Languedoc-Roussillon*

**2018** **Merlot** Pays d'Oc I.G.P. <sup>8</sup> trocken **26,50 €**  
*0,75l* Marquis Bernard, Weingut Pierre Martin des Rives  
*Purpurfarben, feine Kirsch-Nase, angenehm und Harmonisch mit rundem Fruchtfinale*



### Italien / Apulien

**2018/2020**      **Appassimento "Gold Release"** I.G.T. Puglia <sup>8</sup> trocken      **39,50 €**  
0,75l  
Casa Vinicola Botter  
*Konzentrierte Aromen, Fülle und Extrakt durch angetrocknete Trauben, Noten von Trockenobst, Schokolade und Gewürzen*

### Italien / Abruzzen

**2017**              **Montepulciano d'Abruzzo** D.O.P. Abruzzo <sup>8</sup> trocken      **26,50 €**  
0,75l  
St. Barthelmeh, Josef Drathen  
*Kirschfarben, feiner, weiniger, charakteristischer Geruch, weich, ausgewogen, schmackhaft*

### Spanien / Rioja

**2015**              **Rioja Reserva** DOCa <sup>8</sup> trocken      **46,50 €**  
0,75l  
Bodegas Ramon Bilbao  
*Reife Früchte, schwarze Beeren und Pflaume, sowie Kokos und Zimt-Aromen in der Nase, am Gaumen abwechslungsreich und sehr elegant, sehr langes Finale*

### Australien / South Eastern Australia

**2018**              **Shiraz Masterpeace** <sup>8</sup> trocken      **38,50 €**  
0,75l  
Andrew Peace  
*Typisch Downunder, kräftig, angenehm fruchtige Noten von reifen Kirschen und feine Würze*

Wein ist ein Naturprodukt und nicht unbegrenzt verfügbar.  
Nach Ausverkauf eines Jahrganges servieren wir Ihnen einen gleichwertigen anderen Jahrgang.



## OFFENE WEINE

### WEIßWEINE

Frankreich / Languedoc-Roussillon		
0,2l	<b>Chardonnay</b> <sup>8</sup> trocken	6,50 €
	Vin de Pays d'Oc, Maison Lavelle	
	<i>Frische Fruchtaromen in der Nase, am Gaumen harmonisch und weich mit einem Hauch Citrus, Ananas und Butter</i>	
Österreich / Burgenland		
0,2l	<b>Grüner Veltliner</b> <sup>8</sup> trocken	5,90 €
	Qualitätswein	
	<i>Fruchtig-würziges Bukett mit feiner Säure</i>	

#### Deutschland

Saale-Unstrut		
0,2l	<b>Müller-Thurgau</b> <sup>8</sup> trocken	6,50 €
	Qualitätswein b.A., Winzergenossenschaft Freyburg-Unstrut	
	<i>Leichte Muskatnote, Aromen von Äpfeln, Aprikosen und Walnüssen</i>	
Pfalz		
0,2l	<b>Riesling</b> <sup>8</sup> trocken	5,90 €
	Qualitätswein b.A.	
	<i>Delikates Bukett mit mineralischen Noten, frischen Zitrus-, Pfirsich- und Apfelaromen.</i>	
Pfalz		
0,2l	<b>Kerner</b> <sup>8</sup> halbtrocken	5,90 €
	Qualitätswein b.A.	
	<i>Fruchtig und kernig, rassige Säurestruktur</i>	
Rheinhessen		
0,2l	<b>Scheurebe</b> <sup>8</sup> lieblich	5,90 €
	Qualitätswein b.A., Rheinberg Kellerei	
	<i>Fruchtig und aromatisch mit harmonischer Säure</i>	

### ROSÉWEINE

Südafrika / Swartland		
0,2l	<b>Pinotage rosé</b> W.O. Coastal Region <sup>8</sup> trocken	6,50 €
	Cape Bridge, Leeuwenkuil	
	<i>Schlanker und frischer Körper, lebendige Säure, Erdbeer- und Himbeeraromen, angenehm unkompliziert</i>	
Deutschland / Mosel		
0,2l	<b>Spätburgunder</b> rosé <sup>8</sup> halbtrocken	6,50 €
	Qualitätswein b.A.	
	<i>Feiner, harmonischer Rosé mit ausgewogenem Verhältnis von Säure und Süße</i>	





## OFFENE WEINE

### ROTWEINE

Frankreich / Languedoc-Roussillon			
0,2l	<b>Merlot</b> <sup>8</sup> trocken		6,50 €
	Vin de Pays d'Oc, Foccalieu		
	<i>Würziger Duft, im Körper kräftig aber ausgewogen fruchtig</i>		
Italien / Toskana			
0,2l	<b>Chianti</b> <sup>8</sup> trocken		5,90 €
	D.O.C.G.		
	<i>Rubinrot, leichte Tannine, samtiger Chianti mit einer Duftnote an Veilchenaroma erinnernd</i>		
Deutschland / Rheinhessen			
0,2l	<b>Dornfelder Barrique</b> <sup>8</sup> trocken		6,50 €
	Qualitätswein b.A.		
	<i>Holunder und Brombeere in der Nase, im Geschmack kräftig und elegant</i>		
Chile / Valle Central			
0,2l	<b>Cabernet Sauvignon</b> <sup>8</sup> trocken		6,50 €
	<i>Bukettreicher Rotwein aus dem größten Anbaugebiet Chiles, Aromen von Pflaumen, Wald- und Beerenfrüchten</i>		
Deutschland / Pfalz			
0,2l	<b>Dornfelder &amp; Spätburgunder</b> <sup>8</sup> halbtrocken		5,90 €
	Qualitätswein b.A.		
	<i>Weiche Tanninstruktur, gehaltvoller Körper, reife Beerenaromen</i>		
Ungarn / Dunántúl			
0,2l	<b>Blaufränkisch</b> <sup>8</sup> lieblich		5,90 €
	P.G.I., Felso Magyarorszag		
	<i>Tiefrote Farbe, weing Säure, feines Blaubeer-Bukett</i>		

### SCHAUMWEINE

<b>Rotkäppchen Sekt</b> <sup>8</sup>			
Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei Freyburg (Unstrut)			
<i>trocken / halbtrocken</i>	Flasche	0,75l	24,50 €
<i>trocken / halbtrocken / rosé trocken / alkoholfrei</i>	Glas	0,1l	3,90 €
<b>Prosecco V8+ Sior Sandro</b> <sup>8</sup>			
Vineyards Venetien, DOC			
<i>extra trocken</i>	Flasche	0,75l	36,50 €
	Glas	0,1l	4,90 €
<b>Ruinart Champagner</b> <sup>8</sup>			
Ruinart á Reims			
<i>brut / rosé brut</i>	Flasche	0,75l	140,00 €
	Flasche	0,375l	73,00 €



### Aperitif

Martini <sup>8</sup> <i>bianco / rosso / extra dry</i>	5cl	3,50 €
Sandeman Sherry <sup>8</sup> <i>fino / medium dry</i>	5cl	4,00 €
Sandeman <sup>8</sup> <i>White Porto / Tawny Porto</i>	5cl	4,00 €

### Cognac / Weinbrand

Remy Martin VSOP	2cl	4,50 €
Hennessy VS	2cl	4,50 €
Asbach Uralt	2cl	2,50 €

### Whisky

Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	2cl	2,50 €
Glenfiddich <sup>1</sup>	2cl	3,90 €
Chivas Regal <sup>1</sup>	2cl	3,90 €
Dimple <sup>1</sup>	2cl	3,90 €

### Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,50 €
Malteser Aquavit	2cl	3,00 €
Linie Aquavit	2cl	3,50 €
Schladerer Obstgeiste	2cl	3,50 €
<i>Williamsbirne / Kirschwasser / Himbeergeist</i>		
Calvados	2cl	3,60 €
Grappa Sarpa di Poli	2cl	4,20 €
Grappa di Barolo	2cl	4,50 €

### Bitter- & Kräuterliköre

Meeraner Draufgänger	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Underberg	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Averna	2cl	2,50 €

### Liköre

Baileys Irish Cream <sup>1, 6, 7</sup>	2cl	2,80 €
Sambuca	2cl	2,50 €
Eckes Edelkirsch	2cl	2,50 €
Amaretto	2cl	2,50 €



### Bier vom Faß

Köstritzer Edelpils	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,50 €

### Flaschenbiere

Köstritzer Schwarzbier	0,5l	5,50 €
Benediktiner Weissbier <i>hell / dunkel / alkoholfrei</i>	0,5l	5,50 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Köstritzer Spezial <i>kohlenhydratreduziert</i>	0,5l	5,50 €

### Alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Mineralwasser <i>spritzig / medium / still</i>	0,25l	2,50 €
Lichtenauer Gourmet <i>medium / still</i>	0,75l	6,50 €
Coca Cola <sup>1, 6</sup>	0,2l	2,80 €
Coca Cola Zero <sup>1, 2, 3, 6</sup>	0,2l	2,80 €
Fanta <sup>1, 5</sup>	0,2l	2,80 €
Sprite	0,2l	2,80 €
Spezi <sup>1, 6</sup>	0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic Water <sup>4</sup>	0,2l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>4, 5</sup>	0,2l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	3,00 €
Säfte von Granini	0,2l	2,80 €
<i>Ananas <sup>5</sup>, Apfel, Banane, Cranberry, Grapefruit, Kirsche, Mango <sup>5</sup>, Multivitamin <sup>5</sup>, Orange, Pfirsich <sup>5</sup>, Tomate</i>		
Apfelsaftschorle	0,2l	2,80 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	6,00 €

### Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,50 €
Kännchen Kaffee	4,50 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino <sup>7</sup>	3,50 €
Heiße Schokolade <sup>7</sup>	3,50 €
Kännchen Tee	4,50 €

**Weitere Kaffee- und Teespezialitäten entnehmen Sie bitte der Extrakarte.  
Fragen Sie unser Servierpersonal, es berät Sie gern.**

Zusatzstoffe/Allergene:

1 = Farbstoff	2 = Süßungsmittel	3 = enthält eine Phenylalaninquelle
4 = chininhaltig	5 = Antioxidationsmittel	6 = koffeinhaltig
7 = Milch / Lactose	8 = Sulfite	