

## Aperitif

Crémant du Jura, Domaine Pignier	0,1 l	7,00 €
Vino Spumante Brut Sella & Mosca	0,1 l	6,50 €
Sherry <i>fino und cream</i>	5 cl	5,50 €
Martini <i>weiß</i>	5 cl	3,50 €
Campari	5 cl	4,00 €
Campari Orange	0,2 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €
Hugo	0,2 l	6,00 €

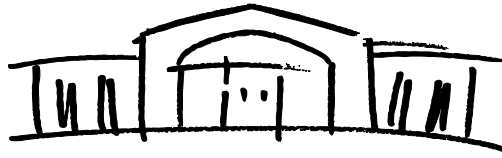
## Alkoholfrei

Sanbitter von San Pellegrino	0,2 l	5,00 €
------------------------------	-------	--------

*Feine Komposition aus Zitrusfrüchten und ausgesuchten Alpenkräutern.  
Charakteristisch für Sanbitter sind seine rubinrote Farbe und sein  
erfrischend herb bitterer Geschmack.*

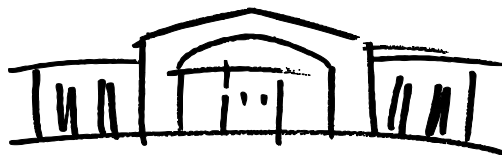
Crodino Orange Aroma	0,2 l	5,00 €
----------------------	-------	--------

*Besonderer Aperitif mit einem unbeschreiblichen guten  
Geschmackserlebnis. Aus über 30 Kräutern und Fruchtextrakten  
hergestellt. Essenzen süßer und bitterer Orangenstückchen geben ihm  
seinen einzigartigen, samtig-herben Geschmack*



## Offene Weine

<b>Weißwein</b>	0,2 l
<b>Ein Liter Riesling, trocken</b>	8 €
<i>Weingut Markus Schneider - Pfalz</i>	
Herrlich grüne Apfelaromatik und Zitrusfrucht gehen mit feiner Säure und feinem Schmelz einher.	
<b>Grauburgunder QbA trocken</b>	7 €
<i>“Tag für Tag” Deutschland - Pfalz</i>	
Schön balancierter, gut zu trinkender Wein, feine apfelige Note in der Nase.	
<b>Domaine de luc Chardonnay BIO</b>	8 €
<i>Weingut Louis Fabre - Corbieres</i>	
Komplexes Bouquet mit Aromen von exotischen Früchten und fruchtigem Nachhall. Seit einigen Jahren stellen die Fabres ihre Produktion auf ökologischem Anbau um.	
<b>Rosé</b>	
<b>Portugieser Weißherbst QbA mild</b>	6 €
<i>“Tag für Tag” Deutschland - Pfalz</i>	
Zwiebelfarbenes Hellrot, angenehm in der Nase, frisch mit feiner Fruchtsäure und zartsüßem Fruchtansatz; der Gesellschaftswein für alle Tage oder einfach “aus Spaß an der Freude”.	
<b>Rotwein</b>	
<b>Spätburgunder, trocken</b>	8 €
<i>Weingut Kiefer - Baden</i>	
Aromen von Kirschen und Himbeeren, leuchtendes Rubinrot abgerundet mit leichten Tanninen und milder Säure.	
<b>Montepulciano d’Abruzzo DOC</b>	8 €
<i>Weingut Fattoria – Bruno Nicodemi- Abruzzen</i>	
Purer, klarer und kraftvoller Wein der von Schluck zu Schluck besser schmeckt, Naturnaher Anbau.	



## Biere

König Pilsener vom Fass	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Hefeweizen hell	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Berliner Weisse <i>mit Schuß rot oder grün</i>	0,33 l	3,00 €

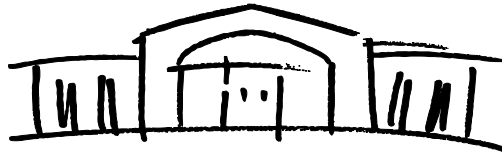
## Wasser

Bad Liebenwerda Classic, Medium oder Naturell	Fl. 0,25 l	2,20 €
	Fl. 0,75 l	5,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1)2)4)</sup> , Coca Cola zero <sup>1)2)3)4)</sup> , Fanta <sup>2)4)</sup> , Sprite <sup>4)</sup>	0,2 l	2,40 €
Rixdorfer Fassbrause	Fl. 0,33 l	2,60 €
Apfelschorle mit Bio-Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,00 €
Bitter Lemon <sup>5)</sup> , Tonic Water <sup>5)</sup> Bad Liebenwerda	Fl. 0,2 l	2,40 €
Bionade – Holunder oder Ingwer-Orange	Fl. 0,33 l	3,20 €
Bauer Bio-Orangensaft <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer Bio-Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer Bio-Kirschsafft, Bauer Bio-Bananensaft (KiBa)	0,2 l	3,00 €
Bauer Rhabarberschorle	Fl. 0,33 l	3,40 €

<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup>mit Farbstoff, <sup>3)</sup>mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup>chininhaltig



## Vorspeisen

Kleine Salatauswahl mit "Spreewälder Gurken", krossem Speck, gerösteten Kürbiskernen und Apfelbalsam-Dressing 7,00 €

Wildschweinsülze mit Brombeer-Chutney, Feldsalat und Trüffel-Vinaigrette 12,00 €

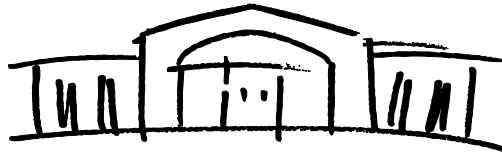
Gebackene Wildfanggarnelen im Wasabi-Nußmantel auf Kaiserschoten, Mango-Chutney und Wasabimayonnaise 15,00 €

Vitello tonnato vom „Linumer Kalb“ mit Kapernäpfeln, karamellisierten Kirschtomaten und Wachtelei 15,00 €

## Suppen

Consommé vom „Linumer Kalbstafelspitz“ mit Einlage und Meerrettichspäne 9,00 €

Schaumsuppe von der Pastinake mit Nordseekrabben und Meerrettich 9,00 €



## Hauptspeisen

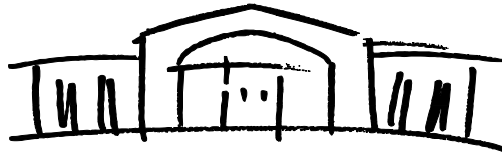
„Catch of the Day“ mit Spinatmuschelnudeln und Safran-Schaum	22,00 €
„Surf & Turf“ vom Kalbsfilet und Wildfanggarnelen mit Süßkartoffel-Pommes und Avocado-Mayonnaise	34,00 €
Rinderroulade vom „Simmentaler Fleckvieh“ mit Rotkraut, Butter-Kartoffelpüree und Braten-Jus	20,00 €
Berliner Kalbsleber vom „Linumer Wiesenkalb“ mit Butter-Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Portwein-Apfel	20,00 €
„Brandenburger Landente“ mit Rotkraut, Kartoffelklößen und Orangen-Thymian-Jus	24,00 €

## Vegetarisch

Risotto mit Gorgonzola, Pink Lady und nussigem Raddichio	18,00 €
Meerrettich-Kartoffelpüree auf Rote Bete mit Kräuter-Seitlingen und gerösteten Kürbiskernen	15,00 €

## Kindergerichte

Maishähnchen-Nuggets im Cornflakes-Mantel mit Pommes frites	9,00 €
Maccheroni mit Gemüsebolognese und geriebenem Parmesan	8,00 €
Orangen-Eierkuchen mit hausgemachtem Apfelmus	6,00 €



## Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster und Vanille-Eiscreme 8,00 €

Buttermilchmousse mit Limette, Curry-Himbeeren  
und Schokoladen-Crunch 8,00 €

Birnen-Ingwer-Strudel mit Passionsfrucht und Kokoseis 8,00 €

## Heißgetränke

Tasse Kaffee<sup>1)</sup> 2,20 €

Cappuccino<sup>1)</sup> 2,40 €

Espresso<sup>1)</sup> 2,00 €

Espresso macchiato<sup>1)</sup> 2,50 €

Espresso doppelt<sup>1)</sup> 3,40 €

Milchkaffee<sup>1)</sup> 3,50 €

Latte Macchiato<sup>1)</sup> 4,00 €

Ronnefeldt Tea Leaf Cup® - verschiedene Sorten 2,90 €

Koffeinfrei -Aufpreis- 0,50 €