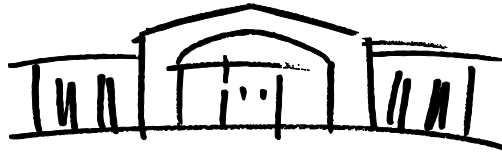


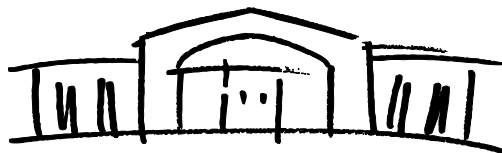
## **Aperitif**

Crémant du Jura, Domaine Pignier	0,1 l	8,00 €
Vino Spumante Brut Sella & Mosca	0,1 l	6,50 €
Sherry <i>fino und cream</i>	5 cl	5,50 €
Belsazar Vermouth <i>weiß, rose, rot, dry</i>	5 cl	5,50 €
Campari	5 cl	4,00 €
Campari Orange/ Soda	0,2 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €
Hugo	0,2 l	6,00 €
Belsazar rose/ Tonic	0,2 l	7,50 €
Belsazar weiß/ Rosen-Limonade Fentimans	0,2 l	9,50 €
Pimm's Cup (Pimm's/ Ginger Ale/ Orange/ Gurke)	0,2 l	8,00 €
Juzo Sake/ Prosecco	0,2 l	10,50 €
 <b><i>Gin Tonic</i></b>		
Tanqueray/ Hibiskus Tonic Premium Mixer Schweppes	0,3 l	9,50 €
Gin Mare/ Original Tonic Premium Mixer Schweppes	0,3 l	14,50 €
Malfi Gin/ Original Tonic Premium Mixer Schweppes	0,3 l	11,00 €
 <b><i>Alkoholfrei</i></b>		
Sanbitter von San Pellegrino	0,2 l	5,50 €
Crodino Orange Aroma	0,2 l	5,50 €



## 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>	8 €
<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>Cabernet Sauvignon Rose</b>	8 €
<i>Weingut Gerhard Klein - Pfalz</i>	
Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Fruit und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Fruchtigkeit fort und wird von einer eleganten Restsüße begleitet.	
<b>Rotwein</b>	
<b>Spätburgunder, trocken</b>	9 €
<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>	9 €
<i>Weingut Fattoria – Bruno Nicodemi- Abruzzon</i>	
Purer, klarer und kraftvoller Wein der von Schluck zu Schluck besser schmeckt, Naturnaher Anbau.	



## Biere

König Pilsener vom Fass	0,3 l	3,80 €
	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 €

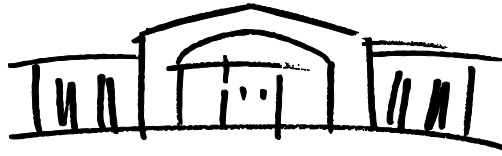
## Wasser

Bad Liebenwerda Classic, Medium oder Naturell	Fl. 0,25 l	2,80 €
	Fl. 0,75 l	5,90 €

## 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 - Orangensaft <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer - 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

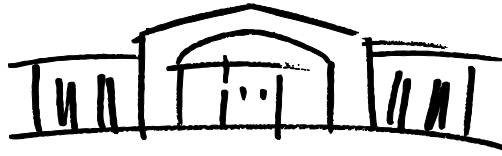


## Vorspeisen

Salatauswahl von Feldsalat und Endivien mit getrüffeltem Himbeer-Dressing und Grissini	8,00 €
Pulpo mit Vanille-Paprika, gebratenen Salatherzen und Basilikum	15,00 €
Gebratene Entenstopfleber mit Calvados-Apfel, Orangen-Pfeffer und gerösteter Butter-Brioche	18,00 €
Vitello tonnato mit karamellisierter Zitrone, Kräuter-Salat und Knoblauch-Croutons	15,00 €
Lauch-Quiche mit getrockneten Tomaten, Feldsalat und Apfel-Balsam-Dressing	11,00 €

## Suppen

Zitronengras-Kokos-Süppchen mit Zuckerschoten, pochierter Wildfanggarnele und Koriander	9,00 €
Schaumsuppe von der Kartoffel mit geräuchertem Ostsee-Aal und Petersilie	9,00 €



## Hauptspeisen

Filet vom „Irischen Hereford Rind“ auf Süßkartoffel-Püree, 35,00 €  
geröstetem Sesam-Brokkoli mit Soja-Whisky-Jus

Gebratenes Karree vom „Irischen Weidelamm“ 32,00 €  
mit tomatisierten Bohnen, Parmesan-Polenta und Rosmarin-Jus

Geschmortes „Ossobuco vom Kalb“ an Pastinaken, 25,00 €  
Thymian-Kartoffeln und Cremulata-Jus

Berliner Kalbsleber vom „Linumer Wiesenkalb“ 20,00 €  
mit Butter-Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Portwein-Apfel

## Vegetarisch

Linguine mit Ziegenkäse-Schaum, getrockneten Tomaten 17,00 €  
und feinem Lauch

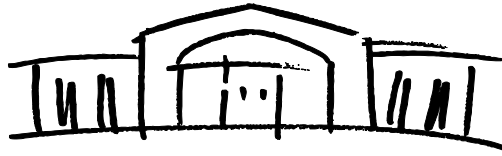
Gebackener Fetakäse auf Graupen-Risotto 17,00 €  
mit Orangen-Fenchel und Sternanis

## Kindergerichte

Kalbsbouletten auf Möhren-Kartoffelstampf und Rahm-Sauce 11,00 €

Spiegelei mit Rahmspinat und Butter-Kartoffelpüree 8,00 €

Orangen-Eierkuchen mit hausgemachtem Apfelmus 6,00 €



## Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Vanillesauce und Eiscreme 9,00 €

Geflämmtes Nougat-Parfait mit Gewürzbrombeeren  
und Ingwer-Honig 8,00 €

“Arme Ritter” mit Pecanuss-Eiscreme und Dulce de leche 9,00 €

## Heißgetränke

Heiße Schokolade 3,00 €

Tasse Kaffee<sup>1)</sup> 2,50 €

Cappuccino<sup>1)</sup> 3,00 €

Espresso<sup>1)</sup> 2,50 €

Espresso macchiato<sup>1)</sup> 3,00 €

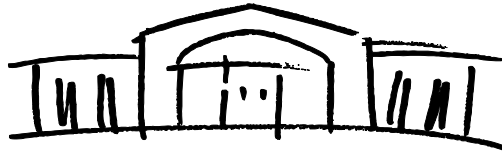
Espresso doppelt<sup>1)</sup> 3,90 €

Milchkaffee<sup>1)</sup> 3,90 €

Latte Macchiato<sup>1)</sup> 3,90 €

Ronnefeldt Tea Leaf Cup® - verschiedene Sorten 3,20 €

Koffeinfrei -Aufpreis- 0,50 €



## Digestif

### Spirituosen, Halbbitter, Liköre

Weddinger Kräuterlikör	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit Port Cask	2 cl	4,00 €
Das Korn	2 cl	4,00 €
Kaffee- / Kakao Likör	2 cl	3,50 €
Alte Pflaume	2 cl	5,00 €
Grappa Amarone	2 cl	5,00 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	2,60 €

### Geister und Brände

Sauerkirsch Brand	2 cl	4,50 €
Williams Christ Birne	2 cl	4,00 €
Waldhimbeer Geist	2 cl	3,50 €
Dirker Haselnuss Geist	2 cl	6,00 €
Cognac XO, Daniel Bouju	2 cl	8,50 €
Premier Cru du Cognac		
25 Jahre gereift		