

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 €

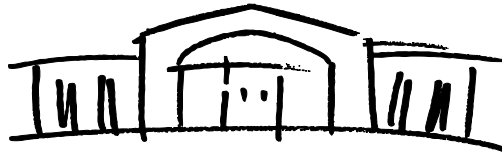
Alkoholfrei

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.*

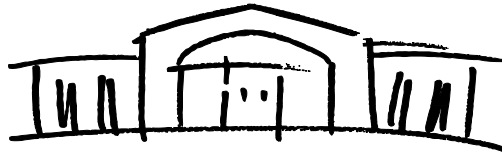
Crodino Orange Aroma	0,2 l	5,00 €
----------------------	-------	--------

*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

Weißwein	0,2 l
Ein Liter Riesling, trocken	8 €
<i>Weingut Markus Schneider - Pfalz</i>	
Herrlich grüne Apfelaromatik und Zitrusfrucht gehen mit feiner Säure und feinem Schmelz einher.	
Grauburgunder QbA trocken	7 €
<i>“Tag für Tag” Deutschland - Pfalz</i>	
Schön balancierter, gut zu trinkender Wein, feine apfelige Note in der Nase.	
Domaine de luc Chardonnay BIO	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.	
Rosé	
Portugieser Weißherbst QbA mild	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”.	
Rotwein	
Spätburgunder, trocken	8 €
<i>Weingut Kiefer - Baden</i>	
Aromen von Kirschen und Himbeeren, leuchtendes Rubinrot abgerundet mit leichten Tanninen und milder Säure.	
Montepulciano d’Abruzzo DOC	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 €

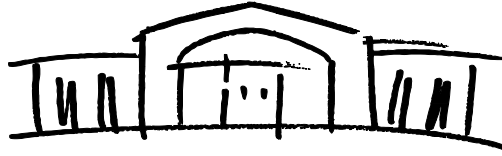
Wasser

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

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ¹⁾²⁾⁴⁾ , Coca Cola zero ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾ , Fanta ²⁾⁴⁾ , Sprite ⁴⁾	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 ⁵⁾ , Tonic Water ⁵⁾ 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 €

¹⁾mit Koffein, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾mit künstl. Süßstoffen, ⁴⁾mit Konservierungsstoffen, ⁵⁾chininhaltig



Vorspeisen

Kleine Salatauswahl mit Wald- und Wiesenkräutern,
Granatapfelkernen, gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing 7,00 €

Sherry-Matjes auf grünem Apfel-Gurken-Salat,
Lauch-Öl und Senfsauce 13,00 €

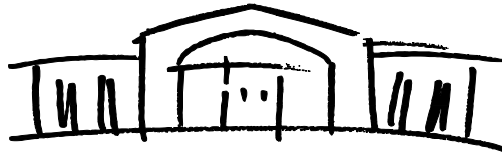
Burrata mit Erdbeer-Spargel-Salat, Wildkräutersalat
und Argan-Öl 13,00 €

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

Suppen

Schaumsuppe vom „Beelitzer Spargel“ mit weißem Balsamico 8,00 €

Bärlauch-Latte-Macchiato mit Zitronengras-Espuma
und Wildfanggarnele 8,00 €



Hauptspeisen

Gebratener "Schottischer Wildlachs" auf Erbsenpüree, 24,00 €
gebackenen Kapern, Thymiankartoffeln und Safranschaum

Wiener Schnitzel vom „Linumer Wiesenkalb“ 25,00 €
mit „Beelitzer Spargel“, Petersilien-Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder brauner Butter

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

„Beelitzer Spargel“ mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise 19,00 €
oder brauner Butter

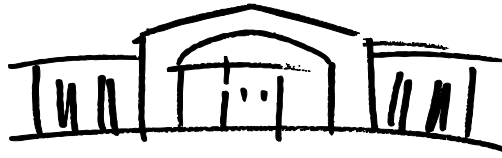
- mit Rührei vom „Beelitzer Landei“ + 4,50 €

Konfiertes Zitronenhuhn mit zweierlei Spargel, Trüffelgnocchi 21,00 €
und Morchel-Rahm

Vegetarisch

Gnocchi mit Salbeibutter, karamellisiertem grünem Spargel 17,00 €
und Parmesan, 24 Monate gereift

Tagliatelle mit Bärlauch-Pesto, confierten Kirschtomaten, 15,00 €
Pinienkernen und gebackenem Feta-Käse



Kindergerichte

Wiener Schnitzel mit Pommes frites 11,00 €

Maccheroni mit Gemüsebolognese und geriebenem Parmesan 8,00 €

Orangen-Eierkuchen mit hausgemachtem Apfelmus 6,00 €

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Vanillesauce und Eiscreme 8,00 €

Heiße Himbeeren mit Vanille-Eiscreme und dunkler Schokolade 8,00 €

Waldmeister Crème brûlée mit Erdbeeren und Grand Manier 8,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee¹⁾ 2,50 €

Cappuccino²⁾ 3,00 €

Espresso³⁾ 2,50 €

Espresso macchiato³⁾ 3,00 €

Espresso doppelt³⁾ 3,90 €

Milchkaffee³⁾ 3,90 €

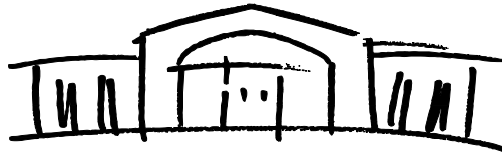
Latte Macchiato³⁾ 3,90 €

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

Koffeinfrei -Aufpreis-

0,50 €

¹⁾mit Koffein, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾mit künstl. Süßstoffen, ⁴⁾mit Konservierungsstoffen, ⁵⁾chininhaltig



Digestif

Spirituosen, Halbbitter, Liköre

Weddinger Kräuterlikör	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit Port Cask	2 cl	4,00 €
Das alte Korn	2 cl	4,50 €
Kaffee- / Kakao Likör	2 cl	3,50 €

Grappa Amarone	2 cl	5,00 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	2,60 €
Eierlikör	2 cl	2,00 €

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 €

Vieille Prune	2 cl	4,00 €
Cognac XO, Daniel Bouju	2 cl	8,50 €
Premier Cru du Cognac		
25 Jahre gereift		