

Aperitif

Crémant du Jura, Domaine Pignier	0,1 l	7,00 €
Vino Spumante Brut Sella & Mosca	0,1 l	6,50 €
Sherry <i>fino</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 €

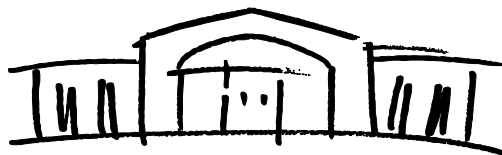
Alkoholfrei

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*



Sommer Weine

Weiß

Ein Liter Riesling, trocken 0,2 l 8 €

Weingut Markus Schneider - Pfalz

Herrlich grüne Apfelaromatik und Zitrusfrucht gehen mit feiner Säure und feinem Schmelz einher.

Grauburgunder QbA trocken 0,2 l 7 €

"Tag für Tag" Deutschland - Pfalz

Sauvignon Blanc, trocken 0,1 l 5 €

Weingut von Winning - Pfalz

In der Nase frische Kräutraromen, im Mund folgen saftige Stachelbeeren. Gut strukturierte Säure.

0,75 l 33 €

Nachschlag, trocken 0,1 l 4 €

Weingut Stahl - Franken

Duftiges Bouquet, feines Fruchtbild mit Anklängen von reifen Sommerfrüchten und einen Hauch Exotik

0,75 l 27 €

Rosé

Schmetterling im Bauch, feinherb 0,1 l 4 €

Weingut Kiefer-Baden

Cuvée aus Spätburgunder und Cabernets. Kräftiger Rose im Glas und delikater Nase, spritzig und fruchtbetont.

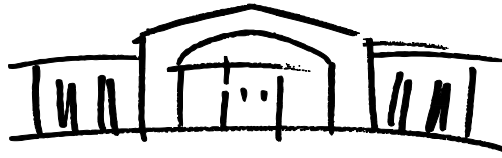
0,75 l 26 €

Blutsbruder, trocken, Barrique 0,1 l 5 €

Weingut Karl May - Rheinhessen

Cuvée aus Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon im Holzfass ausgebaut. Ein anspruchsvoller, würziger und süffiger Rosé.

0,75 l 32 €



Rot

Spätburgunder, trocken

0,2 l

8 €

Weingut Kiefer - Baden

Leuchtendes rubinrot im Glas, Kirsche, Himbeere sind die vorherrschenden Aromen.

Leichtes Tannin und milde Säure.

Montepulciano d' Abruzzo DOC

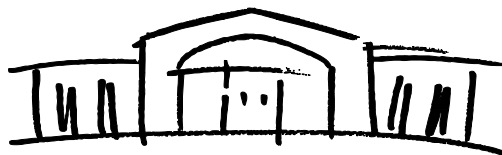
0,2 l

8 €

Weingut Fattoria - Bruno Nicodemi - Abruzzen

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 €

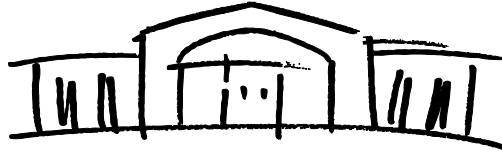
Wasser

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⁾	Fl. 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-Kirschsaff, 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

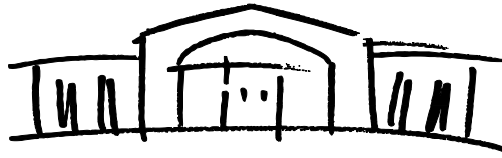


Vorspeisen

Kleiner Freilandsalat mit Sprossen, Radieschen, Kräutern und Zitronen-Vinaigrette	7,00 €
Gebratene Pfifferlinge auf Kräuter-Rührei vom „Beelitzer-Landei“ mit Freilandsalat, Estragon und krossem Speck	14,00 €
Luftgetrockneter Rinderschinken mit zweierlei Melone, Minze und Zitrone	15,00 €
Zweierlei „Glückstädter Matjesfilet“ mit Apfelchutney, Zwiebelbrot und Paprika-Mayonnaise	14,00 €

Suppen

Erdbeer-Gazpacho mit Peperoni und gebratener Jacobsmuschel	8,00 €
Consommé von der Strauchtomate mit Parmesan-Raviolo und Buschbasilikum	8,00 €



Hauptspeisen

Filet vom Bachsaibling auf lauwarmen Gurkengemüse,
Dill-Kartoffeln und Riesling-Schaum 23,00 €

„Himmel & Erde“ 20,00 €

Gebratene Blutwurst vom „Saalower Kräuterschwein“
mit Boskop auf Kartoffelstampf und glasierten weißen Zwiebeln

Kotelette vom „Linumer Wiesenkalb“ mit Bohnensalat,
Röstbrot und Kapern-Zitronen-Butter 26,00 €

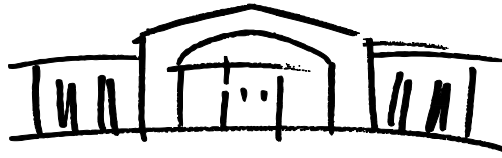
Wiener Schnitzel vom „Linumer Wiesenkalb“ mit Butterkartoffeln
und Pfifferlingsrahm 24,00 €

Backhendl von der Maispoularde mit Kartoffel-Zitrusfrüchte-Salat
und Joghurt-Dip 21,00 €

Vegetarisch

Gebackener sous vide Fenchel mit Mandelpolenta, Minze,
Limetten-Kräuterjoghurt und Sauerampfer 16,00 €

Kirschtomaten-Quinoa mit Büffelmozzarella, wilder Rauke
und Orangen-Arganöl 15,00 €



Kindergerichte

Kleines Wiener Schnitzel mit Kartoffelstampf und Rahm-Jus	8,00 €
Hausgemachte Spaghetti mit Gemüsebolognese und geriebenem Parmesan	6,00 €
Orangen-Eierkuchen mit hausgemachtem Apfelmus	5,00 €

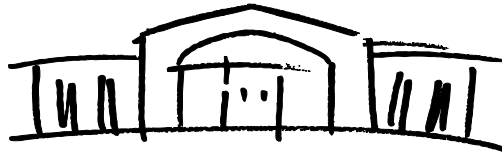
Dessert

Rosmarin-Panna cotta mit Aprikosen-Karamell und Amaretti-Crunch	8,00 €
Dreierlei Sorbet mit saisonalen-Früchten und Mandelkrokant	8,00 €
Ofenpfirsich mit Zitronenthymian, Joghurt-Eis und Orangen-Hippe	8,00 €

Heißgetränke

Schokolade mit Sahne	3,00 €
Tasse Kaffee ¹⁾	2,20 €
Cappuccino ²⁾	2,40 €
Espresso ³⁾	2,00 €
Espresso macchiato ³⁾	2,50 €
Espresso doppelt ³⁾	3,40 €
Milchkaffee ¹⁾	3,50 €
Latte Macchiato ³⁾	3,00 €
Ronnefeldt Tea Leaf Cup® - verschiedene Sorten	2,90 €

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 Frapin VSOP	2 cl	4,50 €