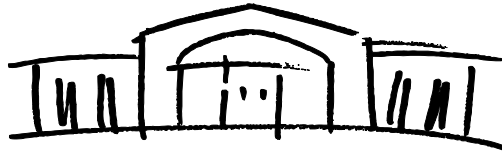


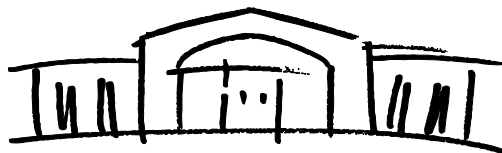
Aperitif

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 €
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 €
<i>Gin Tonic</i>		
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 €
<i>Alkoholfrei</i>		
Sanbitter von San Pellegrino	0,2 l	5,00 €
Crodino Orange Aroma	0,2 l	5,00 €



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	
Cabernet Sauvignon Rose	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.	
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- Abruzzo</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 €

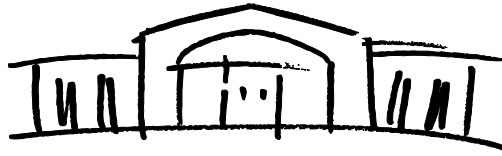
Wasser

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-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

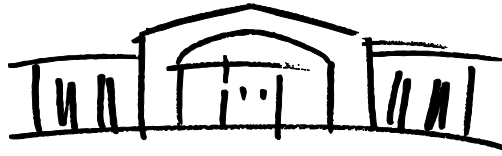


Vorspeisen

Herbstliche Salatauswahl mit Gewürz-Tomaten und Thymianbrot	7,00 €
Gebackene Wildfanggarnelen auf Kaiserschotensalat, Mango-Chutney und Wasabi-Mayonnaise	15,00 €
Variation vom Stör mit Fenchel und Apfel <i>“Kaviar - geräuchertes Filet - gebackene Praline”</i>	18,00 €
Hirschcarpaccio mit Steinpilzen, Brombeer-Chutney und jungem Blattgrünkohl	14,00 €
Quinoa-Falafel auf Spinatsalat und Granatapfelkernen	12,00 €

Suppen

Wildconsommé mit Pilz-Raviolo, Wurzelgemüse und Liebstöckel	9,00 €
Erbsenschaumsuppe mit Flusskrebsen und Minze	9,00 €



Hauptspeisen

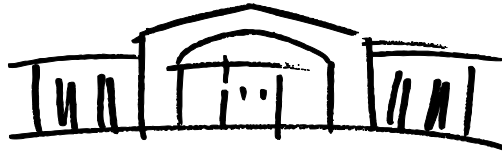
“Catch of the Day” auf Spinat-Risotto, Almalfi-Zitrone und Pesto	23,00 €
Gegrilltes Kalbskotelette auf Senfbohnen, Trüffelgnocchi und Kräuter-Jus	25,00 €
Berliner Kalbsleber vom „Linumer Wiesenkalb“ mit Butter-Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Portwein-Apfel	20,00 €
Konfiertes Zitronenhuhn auf Gemüse Cous Cous, Minz-Joghurt und karamellisierte Feige	22,00 €

Vegetarisch

Tempura vom Blumenkohl mit Safran-Joghurt, Curry und Ofenkarotte	16,00 €
Cremiger Spinat-Risotto mit Almalfi-Zitrone, gebackenem Feta und konfierten Pilzen	18,00 €

Kindergerichte

Kalbsbouletten auf Möhren-Kartoffelstampf und Rahm-Sauce	11,00 €
Maccheroni mit Gemüsebolognese und geriebenem Parmesan	8,00 €
Orangen-Eierkuchen mit hausgemachtem Apfelmus	6,00 €

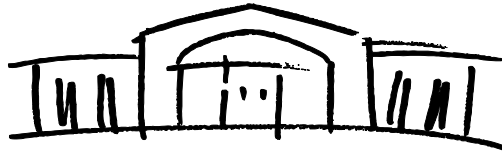


Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Vanillesauce und Eiscreme	9,00 €
Crème brûlée mit Tahiti-Vanille und Brombeeren	8,00 €
Pochierter Topfenknödel mit Aprikose und Orange	8,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ¹⁾	2,50 €
Cappuccino ²⁾	3,00 €
Espresso ³⁾	2,50 €
Espresso macchiato ³⁾	3,00 €
Espresso doppelt ³⁾	3,90 €
Milchkaffee ³⁾	3,90 €
Latte Macchiato ³⁾	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 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		