

## 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 €

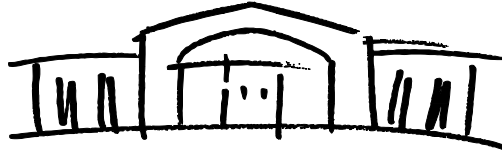
## Alkoholfrei

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.*

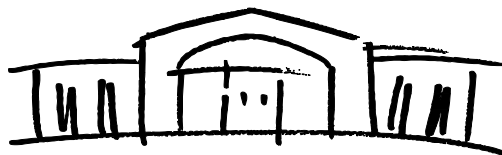
Crodino Orange Aroma	0,2 l	5,00 €
----------------------	-------	--------

*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- 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 €

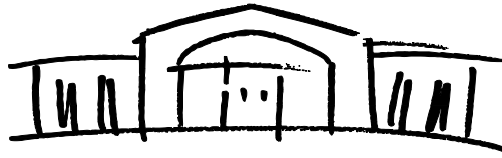
## Wasser

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

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <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-Kirschsaff, 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

Herbstliche Salatauswahl mit Weintrauben, Kürbiskernen  
und Apfel-Balsamico-Dressing 7,00 €

Tatar von geräucherten Edelfischen mit gebackenem Staudensellerie  
und Safran-Limetten-Joghurt 14,00 €

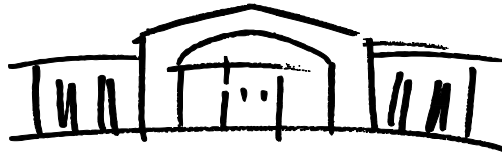
Gebackene Wildfanggarnelen im Wasabi-Nußmantel 15,00 €  
auf Kaiserschoten, Mango-Chutney und Wasabimayonnaise

Toast Hawaii mit Wildkräutersalat und Tomaten-Salsa 11,00 €

## Suppen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Ingwer und Ananas 7,00 €

Kokos-Zitronengras-Suppe mit pochierter Wildfanggarnele 9,00 €



## Hauptspeisen

Filet vom Bachsaibling auf Avocado-Rucola-Risotto, Orangenöl  
und Gewürz-Tomate 23,00 €

Berliner Kalbsleber vom "Linumer-Kalb" mit Butter-Kartoffelpüree,  
Röstzwiebeln und Portwein-Apfel 20,00 €

Edel Wildragout mit Safran-Wurzelgemüse, Preiselbeeren  
und Petersilien-Serviettenknödeln 21,00 €

Brust und Keule von der „Ditmarscher-Bauern-Gans“ mit Blaukraut,  
Kartoffelklößen und Orangen-Thymian-Jus 29,00 €

## Vegetarisch

Erbsen-Ravioli mit Zitronen-Kapern-Sauce und Kaiserschoten 16,00 €

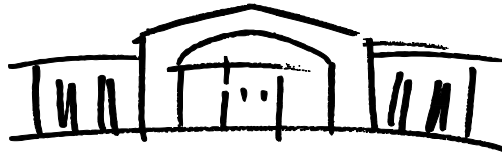
Käsespätzle mit 12 Monate gereiftem Almbergkäse,  
Röstzwiebeln und Feldsalat 16,00 €

## 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 €

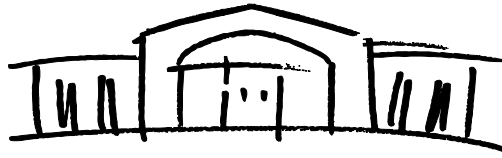


## Dessert

Eingelegte Rotweibirne mit Nougat-Eiscreme und Knusper-Zimtstange	8,00 €
Birnen-Ingwerstrudel mit Kokos-Eis und Passionsfrucht	8,00 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	8,00 €
Französische Käseauswahl, Quitten-Chutney und karamellisierten Walnüssen	12,00 €

## 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 €



## 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		