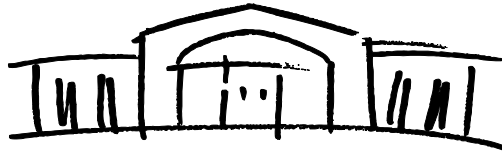


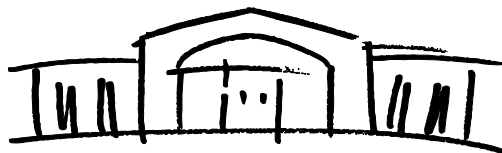
Aperitif

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	8 €
<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	9 €
<i>Weingut Kiefer - Baden</i>	
Aromen von Kirschen und Himbeeren, leuchtendes Rubinrot abgerundet mit leichten Tanninen und milder Säure.	
Montepulciano d´Abruzzo DOC	9 €
<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	3,80 €
	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 €

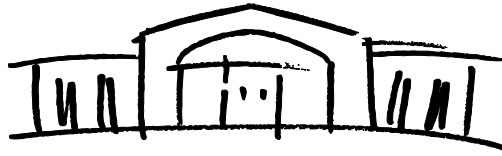
Wasser

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

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 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

Winterliche Salatauswahl von Feldsalat und Endivien
mit getrüffeltem Himbeerdressing und Kürbiskernen 8,00 €

Geräuchertes „Filet von der Spreewaldforelle“ mit Pumpernickel,
Safranbirne, rosa Pfeffer und Feldsalat 13,00 €

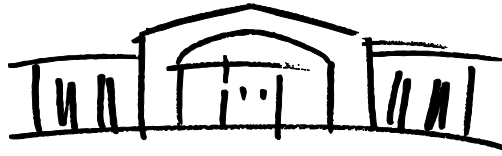
Gebratene Entenstopfleber mit Calvadosapfel, Orangenpfeffer
und geröstetem Butter- Brioche 18,00 €

Gebackene Wan Tan mit Kürbisfüllung, Curry-Kokos-Dip
und Mizuna-Salat 12,00 €

Suppen

Schaumsuppe vom Feldsalat mit Walnuß und krossem Panchetta 8,00 €

Cremesuppe vom Kürbis mit Kokos und Kernöl 8,00 €



Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Seeteufel auf Kalamansi-Risotto
mit Mandarinen und Kürbiskernpesto 25,00 €

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

Edel-Wildragout mit gebratenen Semmeltalern,
Safran-Wurzelgemüse und Wildpreiselbeeren 22,00 €

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

Ofenfrische „Ditmarscher Gänsekeule“ auf Rotkraut,
Kartoffelklößen und Orangen-Gewürz-Jus 28,00 €

Vegetarisch

Geröstete Schwarzwurzeln mit karamellisiertem Lauch
und gebackenen Meersalz-Kartoffeln 17,00 €

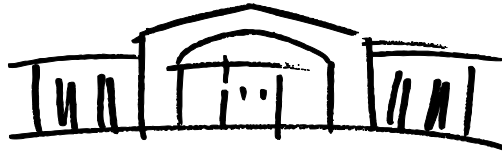
Kalamansi-Risotto mit Mandarinen, confierten Kräutersaitlingen,
Parmesan-Hippe und Kürbiskern-Pesto 17,00 €

Kindergerichte

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

Kleine Kartoffelköße mit Rotkohl und Sauce 9,00 €

Orangen-Eierkuchen mit hausgemachtem Apfelmus 6,00 €



Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Vanillesauce und Eiscreme 9,00 €

Geflämmte Grießflammerie mit Waldbeer-Süppchen
und Schoko-Crumble 8,00 €

Rotwein-Birne mit Kaffee-Eiscreme und Knusper-Zimtstange 9,00 €

Heißgetränke

Heiße Schokolade 3,00 €

Tasse Kaffee¹⁾ 2,50 €

Cappuccino¹⁾ 3,00 €

Espresso¹⁾ 2,50 €

Espresso macchiato¹⁾ 3,00 €

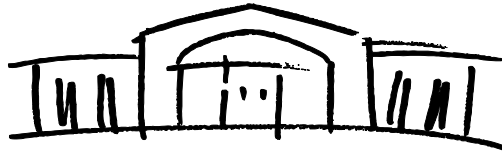
Espresso doppelt¹⁾ 3,90 €

Milchkaffee¹⁾ 3,90 €

Latte Macchiato¹⁾ 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		