

# APERITIF

<b>Chefins Liebling</b> Rosensirup   Gin   Prosecco	0.1 l	6 €
<b>Himbeer-Hugo</b> Himbeerpüree   Minze   Limette   Prosecco	0.1 l	6 €
<b>Flower Gin</b> Veilchen-Hibiskus-Sirup   Gin   Tonic	0.1 l	6 €
<b>Hugoline – alkoholfrei</b> Holunderblütensirup   Limette   Ginger Ale	0.1 l	6 €



## Unsere Getränkebegleitung

Du wirst überrascht sein, wie wir Dich verwöhnen.



## Vegetarische Speisen

Auf Nachfrage auch vegan.

Gern reichen wir Dir auf Anfrage die Karte mit allen gekennzeichneten Allergenen.

# VORSPEISEN

**Kräutercremesüppchen** 🌿 9 €

Gebackenes Ei | Kresse | Milchschaum

🍷 *Goldriesling 0.1l 6.5 €*

**Gebackene Couscous-Bällchen** 🌿 Vegan 9 €

Auberginencreme | Aprikose | Granatapfel | Minz-Sojajoghurt

🍷 *Helios 0.1l 6.5 €*

**Warme Blauschimmelkäse-Quiche** 🌿 10 €

Birne | Chicorée-Salat | Walnüsse | Himbeerdressing

🍷 *Traminer 0.1l 7 €*

**Laurichs Bratenbrot** 12 €

Rosa gebratener Kalbsrücken | gepickelte Zwiebeln |  
Gurken-Kaviar | Senf | Meerrettich

🍷 *Kronenbourg 1664 Blanc Bier 0.33l 4 €*

**Gebratenes Steinbuttfilet** 14 €

Schwarzes Risotto | Zitrusfrüchte | Kohlrabi

🍷 *Müller-Thurgau 0.1l 6 €*

# HAUPTSPEISEN

## Tagespasta

Saisonale Variation

Preis auf Anfrage

## Gebackene Linsenkroketten Vegan

Tomatenragout | gebratenes Gemüse | Zwiebellauch

 Miguel Torres Natureo Rosé - alkoholfrei 0.1l 6 €

19 €

## Gebratene Steckerrübenrösti

Karamellisierter Ziegenkäse | Blattspinat | Rote-Bete-Ragout

 Hammel Sophie Helene Rosé 0.1l 6 €

21 €

## Im Lorbeerfond pochierter Skrei

Süßkartoffelpüree | Schmand-Sauerkraut | Rahmsauce

 Lindhardt Riesling 0.1l 6.5 €

29 €

## Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln | Ofenkarotten | Preiselbeeren | Zitrone

 Duckstein 0.25l 3.5 €

29 €

## Gebratenes Rinderfilet

Macairekartoffeln | Rahmwirsing | Speck | Portweinjus

 Filet Noir 0.1l 7 €

42 €

# NACHSPEISEN

- Hausgemachter Pancake** 🌱 9 €  
Bananenragout | gebackenes Vanilleeis  
🍷 *Mr. Black – Kaffeelikör 0.02l 4 €*
- Dunkles Schokoladenmousse** 🌱 11 €  
Haselnusseis | Waldbeeren-Ragout | Baiser  
🍷 *Doppio Passo Primitivo Salento IGT 0.1l 8 €*
- Geschmolzener Rotschimmelkäse** 🌱 13 €  
Birnenragout | geröstetes Bauernbrot  
🍷 *Fabelhaft Ruby Port 0.05l 4.5 €*
- Eis-Surprise** 🌱 7 €  
5 kleine Eiskugeln nach Wahl der Küche | Schlagsahne
- Kirsch-Eierlikör-Eisbecher** 🌱 9 €  
Kirscheis | Schokoladeneis | Schlagsahne | Eierlikör  
🍷 *Espresso 3 €*
- Griechischer Joghurt-Eisbecher** 🌱 9 €  
Aprikosen | Joghurteis | Vanilleeis | Joghurt | Nüsse | Sahne  
🍷 *Haselnuss-Likör 0.02l 4 €*
- Eine Eiskugel mit Schlagsahne** 🌱 3.5 €  
Vanille | Schokolade | Salz-Karamell | Haselnuss | Joghurt |  
Eierlikör | Waldbeer-Sorbet Vegan | Kirsch-Sorbet Vegan |  
Himbeer-Sorbet Vegan | Blutpfirsich-Sorbet Vegan

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Hauswasser still Grander®</b>	0.2 l	2 €
	0.8 l	4.5 €

<b>Hauswasser medium Grander®</b>	0.2 l	2.5 €
	0.8 l	5 €

<b>Lichtenauer Mineralwasser spritzig</b>	0.25 l	3 €
	0.75 l	6.5 €

<b>Hausgemachte Limonade</b>	0.3 l	5 €
Apfel-Gurke		
Birne-Holunder		
Birne-Ingwer		
Gurke-Holunder-Ingwer		
Heidelbeer-Minze		
Hibiskus-Grapefruit		
Himbeer-Gurke		
Litschi-Vanille		
Wassermelone-Gurke		

<b>Hausgemachter Eistee</b>	0.3 l	4.5 €
Grüntee   frische Kräuter   Früchte   Ingwer		

<b>Saft und Nektar</b>	0.2 l	3.5 €
Apfelsaft naturtrüb	0.4 l	5 €
Grapefruitsaft		
Johannisbeernektar		
Kirschnektar		
Mangonektar		
Orangensaft		

*Auch als Schorle erhältlich.*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b>	0.2l	3 €
<b>Coca Cola Zero</b>	0.2l	3 €
<b>Fanta</b>	0.2l	3 €
<b>Sprite</b>	0.2l	3 €
<b>Ginger Ale – Thomas Henry</b>	0.2l	3 €
<b>Spicy Ginger – Thomas Henry</b>	0.2l	3 €
<b>Tonic Water – Thomas Henry</b>	0.2l	3 €





# HEISSE GETRÄNKE

<b>Caffè Crema</b>	3.5 €
<b>Kännchen Caffè Crema</b>	6 €
<b>Cappuccino</b>	4 €
<b>Milchkaffee</b>	4.5 €
<b>Latte Macchiato</b>	5 €
<b>Chocciato</b>	5 €
<b>Espresso</b>	3 €
<b>Espresso doppelt</b>	4 €
<b>Espresso Macchiato</b>	4 €
<b>Heiße Schokolade</b>	4.5 €
<b>Tee</b>	4 €
Kräutertee   Grüntee   Schwarztee   Früchtetee	

## FASSBIER

<b>Carlsberg – Pils</b>	0.3 l	3.5 €
Dänemark	0.5 l	5 €
<b>Duckstein Original – Rotblond</b>	0.25 l	3.5 €
Deutschland	0.5 l	5.5 €
<b>Grimbergen Double – Dunkel</b>	0.25 l	3.5 €
Belgien	0.5 l	5.5 €
<b>Kronenbourg 1664 Blanc Beer – Hell</b>	0.33 l	4 €
Frankreich		
<b>Radler   Diesel</b>	0.3 l	3.5 €
	0.5 l	5 €

## FLASCHENBIER

<b>Lohmener Helles </b>	0.33 l	4 €
Hofbrauerei Lohmen   Sachsen		
<b>Lohmener Sandstein-Weizen </b>	0.5 l	5 €
Hofbrauerei Lohmen   Sachsen		
<b>Meissner Schwerter St. Afra Schwarz</b>	0.33 l	4 €
Privatbrauerei Meißen   Sachsen		
<b>Störtebeker Bernstein-Weizen – alkoholfrei </b>	0.5 l	4.5 €
Traditionsbrauerei Stralsund   Mecklenburg-Vorpommern		
<b>Neumarkter Lammsbräu – alkoholfrei </b>	0.33 l	4.5 €
Biobrauerei Neumarkt   Bayern		