

# APERITIF

<b>Chefs Liebling</b> Mancino Vermouth   Spicy Ginger	0.1 l	6 €
<b>Golden Fall</b> Gin   Birne   Apfel   Ingwer   Grapefruitsaft	0.1 l	6 €
<b>Black Refresher</b> Grimbergen Double   Mancino Vermouth   Ginger Ale	0.1 l	6 €
<b>Orangen Fizz – alkoholfrei</b> Not Vermouth   Limettensaft   Johannisbeernektar   Orangensaft	0.1 l	6 €



## Unsere Weinempfehlungen

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

- Bohnen-Hummus**  Vegan 9 €  
Pfannenbrot | Olivenöl | kalter Paprika-Tomaten-Shot  
 *Traminer* 0.1l 7 €
- Käsecremesuppe** 10 €  
Grana Padano | frittiertes Lauch | Maracuja-Kartoffelbällchen  
 *Grauburgunder - Gründerzeit* 0.1l 6.5 €
- Gebratenes Kartoffelrösti**  10 €  
Gebratene Pilze | Preiselbeerschmand | Kräutersalat  
 *Cuvée Barbara* 0.1l 7 €
- Gebeizter und geflämmt Hamachi** 12 €  
Avocado-creme | gepickelter Kürbis | Friséesalat  
 *Helios* 0.1l 6.5 €
- Rindertatar** 13 €  
Kapern | Zwiebeln | Trüffel-Mayonnaise | geröstetes Brot  
 *Filet Noir* 0.1l 6 €

# HAUPTSPEISEN

## Tagespasta

Saisonale Variation

Preis auf Anfrage

## Gebackener Ziegenkäse-Kartoffel-Strudel

Kürbispüree | Feldsalat | Kürbiskerne | Himbeerdressing

19 €

 *Pink by Lea Metzger 0.1l 6 €*

## Hausgemachte Falafel Vegan

Tomaten-Bulgur | Auberginenpüree | Sojajoghurt-Dip

20 €

 *Monastrell Talento Jumilla DO 0.1l 6 €*

## Gebratenes Forellenfilet und gebratene Garnelen

Reisnudeln | gebratene Gemüsestreifen | Sojasauce | Zitronengras-Schaum

23 €

 *Riesling 0.1l 6.5 €*

## Schinken-Hähnchenroulade

Aprikosen | hausgemachte Spinat-Knödel | Gorgonzola


25 €

 *Herr Doktor 0.1l 5.5 €*

## Cordon bleu vom Kalb

Coleslaw | Petersilienkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren

29 €

 *Kronenbourg 1664 Blanc 0.33l 4 €*

## Gebratenes Rinderfilet

Manchego-Krokette | Blattspinat | Jus

42 €

 *Zweigelt 0.1l 7 €*

# NACHSPEISEN

- Schokoladen-Biskuitrolade** 🌿 10 €  
Schokoladenmousse | salziges Pflaumeneis  
🍷 Fassbind Vieille Prune 0.02l 5 €
- Heidelbeer-Geweck** 🌿 11 €  
Hauseingeweckte Heidelbeeren | Nussbrösel | Heidelbeercreme  
🍷 Original Dresdner Heidelbeer-Pfeffer 0.02l 3.5 €
- Hausgemachte Quarkkeulchen** 🌿 11 €  
Apfelragout | Vanilleeis | Zucker-Zimt  
🍷 Apfel-Holunderbrand 0.02l 4 €
- Karamellisierter Ziegenkäse** 🌿 14 €  
Trauben-Chutney | hausgebackenes Brot | Nüsse  
🍷 Fabelhaft Ruby Port 0.05l 4.5 €
- Eis-Surprise** 🌿 7 €  
5 kleine Eiskugeln nach Wahl der Küche | Schlagsahne
- Karamell-Eisbecher** 🌿 9 €  
Holländische Waffeln | Salz-Karamelleis | Vanilleeis | Sahne
- Apfel-Pistazien-Eisbecher** 🌿 10 €  
Pistazieneis | Apfelkucheneis | Apfelragout | Frangelico-Likör
- Eine Eiskugel mit Schlagsahne** 🌿 3.5 €  
Vanille | Schokolade | Joghurt | Pistazie | Salz-Karamell |  
Mohn-Lavendel | Apfelkuchen | Waldbeer-Sorbet Vegan |  
Blutpflirsich-Sorbet Vegan | Zitrone-Basilikum-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 <sup>Bio</sup></b>	0.33 l	4 €
Hofbrauerei Lohmen   Sachsen		
<b>Lohmener Sandstein Weizen <sup>Bio</sup></b>	0.33 l	4 €
Hofbrauerei Lohmen   Sachsen	0.5 l	5 €
<b>Meissner Schwerter St. Afra Schwarz</b>	0.33 l	4 €
Privatbrauerei Meißen   Sachsen		
<b>Störtebeker Bernstein-Weizen – alkoholfrei <sup>Bio</sup></b>	0.5 l	4.5 €
Traditionsbrauerei Stralsund   Mecklenburg-Vorpommern		
<b>Neumarkter Lammsbräu – alkoholfrei <sup>Bio</sup></b>	0.33 l	4.5 €
Biobrauerei Neumarkt   Bayern		