

# APERITIF

<b>Orange Black</b> Martini   Johannisbeere   Orange   Zitrone	0.1 l	6 €
<b>Mango Spritz</b> Wermut   Mango   Ginger Ale   Limette   Prosecco	0.1 l	6 €
<b>Flower Gin</b> Veilchen-Hibiskus-Sirup   Gin   Tonic	0.1 l	6 €
<b>Hugoline – alkoholfrei</b> Wermut Undone   Holunderblüte   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

## **Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe** 9 €

Senfschaum | Rucolaöl | Kresse

 *Herr Doktor* 0.1l 5.5 €

## **Bärlauch-Hummus** Vegan 11 €

Pfannenbrot | Olivenöl | geröstete Paprikacreme | schwarzer Sesam

 *Matyas Scheurebe* 0.1l 6.9 €

## **Erbсен-Mousseline** 11 €

Gebackenes Ei | Kartoffelcrunch | Kräuteröl | Kresse

 *Müller-Thurgau* 0.1l 5.9 €

## **Hausgebeizter geflämmter Lachs** 13 €

Blumenkohlpüree | gepickelter Blumenkohl | violette Kartoffelchips

 *Doktorspiele QbA Rosé* 0.1l 5.9 €

## **Gebratener Wildschweinschinken** 14 €

Tramezzini | Friseesalat | Wachtelei | Kräutermayonnaise | Portwein-Perlzwiebeln

 *Chardonnay-Weißburgunder* 0.1l 6.5 €

# HAUPTSPEISEN

## Tagespasta

Saisonale Variation

Vegetarisch 17 €  
Fisch und Fleisch 19 €

## Gebackene Risotto-Plätzchen Vegan

18 €

Cremiger Blattspinat | gebratene Birkenpilze |  
Kirschtomaten | Mandel-Currycreme

 Seußlitzer Heinrichsburg Bacchus 0.1l 6.5 €

## Ofen-Kohlrabi

21 €

Kartoffel-Rucola-Püree | Rote Bete | Ziegenkäse |  
karamellisierte Nüsse

 Grauburgunder - Pastorenstück 0.1l 6.5 €

## Neustädter Forellenfilet

24 €

Kartoffel-Speckplätzchen | Rahmlauch | Weißweinschaum

 Weingut Schuh Elbling 0.1l 6.9 €

## Maispoulardenbrust Suprême

26 €

Schwarzes Risotto | Thymian | Zitrone |  
gebratenes Gemüse | Grana Padano

 Helios 0.1l 6.5 €

## Cordon Bleu vom Kalb

28 €

Schinken | Käse | gebratene Drillingskartoffeln |  
Gurken-Schmand-Salat | Preiselbeeren | Zitrone

 Ranunkelbräu Rotes 0.3l 3.8 €

## Tranchen vom Kalbsfilet

36 €

Kartoffelbiskuit-Strudel | Frischkäse | Bärlauch |  
Ofenkarotten | Balsamico-Zwiebeln | Jus

 Monastrell Talento Jumilla DO 0.1l 6.2 €

# NACHSPEISEN

- Basilikum-Zitronen-Crème-brûlée** 🌿 11 €  
Brauner Zucker | Erdbeersorbet  
🍷 *Mr Black Coffee Liqueur 0.02l 4 €*
- Tarte von weißer Schokolade und Himbeeren** 🌿 13 €  
Passionsfruchtsorbet | Himbeergel  
🍷 *Fassbind Vieille Framboise 0.02l 5.5 €*
- Eis-Surprise** 🌿 7 €  
5 kleine Eiskugeln nach Wahl der Küche | Schlagsahne
- Eierlikör-Schokoladen-Eisbecher** 🌿 9 €  
Eierliköreis | Schokoladeneis | Eierlikör | Schokoladensplitter | Schlagsahne  
🍷 *Kastanienlikör 0.02l 2.5 €*
- Citrus-Joghurt-Eisbecher** 🌿 9 €  
Limetten-Hibiskus-Eis | Joghurteis | Yuzu-Gel | Schlagsahne  
🍷 *Granatapfellikör 0.02l 2.5 €*
- Eine Eiskugel** 🌿 2.3 €  
Vanille | Schokolade | Joghurt | Limette-Hibiskus | Eierlikör | Salz-Karamell | Lavendel- Mohn | Himbeersorbet <sup>Vegan</sup> | Erdbeersorbet <sup>Vegan</sup> | Passionsfruchtsorbet <sup>Vegan</sup>  
Auf Wunsch mit Schlagsahne 1 €

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

<b>Hauswasser spritzig Grander®</b>	0.2 l	2.3 €
	0.8 l	4.8 €

<b>Hausgemachte Limonade</b>	0.3 l	4.9 €
------------------------------	-------	-------

Apfel-Gurke  
Birne-Holunder  
Birne-Ingwer  
Gurke-Holunder-Ingwer  
Heidelbeer-Minze  
Hibiskus-Grapefruit  
Himbeer-Gurke  
Litschi-Vanille  
Wassermelone-Gurke

<b>Saft und Nektar</b>	0.2 l	3.2 €
Apfelsaft naturtrüb	0.4 l	4.9 €
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>	3.1 €
<b>Kännchen Caffè Crema</b>	5.8 €
<b>Cappuccino klein</b>	3.4 €
<b>Cappuccino groß</b>	4.4 €
<b>Milchkaffee</b>	4.2 €
<b>Latte Macchiato</b>	4.4 €
<b>Chocciato</b>	4.8 €
<b>Espresso</b>	2.8 €
<b>Espresso doppelt</b>	3.8 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3.8 €
<b>Heiße Schokolade</b>	4.1 €
<b>Tee</b>	3.2 €
Kräutertee   Grüntee   Schwarztee   Früchtetee	

## FASSBIER

<b>Ranunkelbräu Helles</b>	0.3 l	3.8 €
Deutschland - Pirna	0.5 l	4.8 €
<b>Ranunkelbräu Rotes</b>	0.3 l	3.8 €
Deutschland - Pirna	0.5 l	4.8 €
<b>Ranunkelbräu der Saison</b>	0.3 l	4 €
Deutschland - Pirna	0.5 l	5 €
<b>Dunkles</b>   Nov. - Mär.		
<b>Bockbier</b>   Apr. - Jun.		
<b>Weizen</b>   Jun. - Sep.		
<b>Festbier</b>   Sep. - Nov.		
<b>Radler   Diesel   Dampfer</b>	0.3 l	3.8 €
Ranunkelbräu Helles mit Sprite, Cola oder Ginger Ale.	0.5 l	4.8 €



Von gegenüber ins Glas: aus der hauseigenen Brauerei unseres Schwesternhotels Ranunkelhof.

## FLASCHENBIER

<b>Meissner Schwerter St. Afra Schwarz</b>	0.33 l	3.8 €
Privatbrauerei Meißen   Sachsen		
<b>Störtebeker Bernstein-Weizen</b>	0.5 l	5.1 €
Traditionsbrauerei Stralsund   Mecklenburg-Vorpommern		
<b>Störtebeker Bernstein-Weizen - alkoholfrei</b> <b>Bio</b>	0.5 l	4.9 €
Traditionsbrauerei Stralsund   Mecklenburg-Vorpommern		
<b>Neumarkter Lammsbräu - alkoholfrei</b> <b>Bio</b>	0.33 l	3.9 €
Biobrauerei Neumarkt   Bayern		
<b>Carlsberg 0.0 Vol.-%</b>	0.33 l	3.9 €
Dänemark		