

Vorspeisen

Würzfleisch^{1,2} vom Geflügel mit Toast 4,50 €

*Frischkäseknödel^{2,3,4} im Wildreis-Popcornmantel
mit Zucchini-Karotten-Salat* 7,50 €

*Gebackener Leberkäse^{2,3,8} mit Wachtelspiegelei
und Süßkartoffelsalat⁴* 6,90 €

Suppen

Honigbrunnensüppchen mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse 4,00 €

Süßkartoffelsüppchen mit Tomaten-Feta-Spieß 5,40 €

Kleiner Fischtopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse 5,50 €

Salate

Kleiner bunter Salat, Dressing nach Wahl und Ciabatta 4,50 €

*Bunter Honigbrunnen-Salat, frische verschiedene Blattsalate mit
gegrillten Putenbruststreifen, Schafskäse, Oliven⁵, Dressing nach Wahl,
dazu Ciabatta* 10,70 €

*Herbstlicher Salat mit Aronia-Vinaigrette^{2,4} und
Austernseitlingen* 7,50 €

*Sie können Ihren Salat gern mit Essig^{2,4}-Öl-Marinade, Joghurtdressing,
Italienischen Dressing oder Knoblauchdressing wählen.*

Deftig & kräftig aus Topf, Pfanne und vom Grill

Honigbrunnensauerbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen **13,90 €**

dazu passt exzellent unser roter Hauswein

'14er Bordeaux Supérieure A.O.C.^A, trocken, Chateau Brassac 0,25l 8,90 €

Lausitzer Entenleber auf Kartoffelpüree mit karamellisierten Apfelspalten, Zwiebeln und Tomatenragout **9,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'15er Grauburgunder^A, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmchampignons, Pommes Frites und kleinem Salat **11,50 €**

hier unsere Empfehlung

'15er Scheurebe^A, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25l 5,90 €

Schweinemedallions auf Bohnen-Tomaten-Ragout mit Serviettenknödeln^{2,3,8} **12,50 €**

dazu empfehlen wir unseren

'15er Thörnicher Riesling, Trocken, WG Geb. Ludwig, Mosel 0,25 l 7,40 €

Bergsteigerpfanne, gegrilltes Feines vom Rind, Schwein und Huhn an bunter Pfeffersauce mit Brokkoli und Bratkartoffeln^{2,3} **15,40 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

'14er Merlot^A, trocken, La Palma, Chile 0,25 l 5,90 €

Rinderzunge² mit frischem Marktgemüse, Butter und Kartoffeln **11,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'12er Honigbrunnenwein^A Cuvée blanc, von Eden-Rock, Pfalz 0,25l 5,90 €

Wildschweinbraten in Rotweinsauce^A mit Speckrosenkohl^{2,3,8} und hausgemachten Kartoffelklößen **14,50 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

'15er Chianti Sensi^A, trocken, Lamporecchio, Italien 0,25 l 6,50 €

Teichelmauke, gekochtes Rindfleisch mit Sauerkraut^{2,38}
und Kartoffelpüree **8,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'15er Grauburgunder^A, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

Tranchen vom Rindersteak mit Aroniasauce, grünen Bohnen
und Süßkartoffelragout **19,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'14er Bordeaux Superiore A.O.C. ^A, trocken, Chateau Brassac 0,25 l 8,90 €

Hausgemachte Sülze^{2,7} mit Remoulade¹ und Bratkartoffeln^{2,3} **8,50 €**

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

Entenbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen **12,90 €**

unsere Weinempfehlung ist eine

'13er Dornfelder, WG Villa W, Pfalz 0,25 l 6,50 €

Fischspezialitäten & Gerichte

Matjesfilet^{2,11} nach Hausfrauenart mit Lausitzer Gewürzgurke^{2,7},
dazu Salzkartoffeln **9,00 €**

hier passt am besten ein Radeberger Pils und dazu ein Jubiläumsaquavit

Gebratenes Filet vom Flusszander an Spreewälder Sauce
mit Schmorgurken und Butterkartoffeln **13,30 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'15er Elbling, trocken, Sachsen 0,25 l 9,60 €

Gebratenes Filet vom Mahi Mahi auf Asia Nudelgemüse **12,90 €**

dazu empfehlen wir einen

`15er Grauburgunder^A, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

Rotzungenfilet nach Strindberger Art mit Brokkoli und Bratkartoffeln^{2,3,8} **12,90 €**

unsere Empfehlung

`15er Scheurebe^A, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25l 5,90 €

Vegetarisch

Kartoffelnocchis^{2,3} mit Austernpilzen, Tomaten und Bergkäse **8,80 €**

unsere Weinempfehlung ist ein

`14er Honigbrunnenwein^A Cuvée blanc, Legemüller, Pfalz 0,25l 5,90 €

Auberginenröllchen mit Mozzarella, Paprika-Tomaten-Salsa und Reisarancini **8,00 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

`15er Chardonnay^A, Vanel, trocken, Südfrankreich 0,25l 6,70 €

Auserwählte Desserts

Zitronentartelette mit Cassissorbet **4,50 €**

Schokoladenlassagne¹ mit Himbeeren **4,80 €**

Tobleronemousse auf mariniertes Kiwi **5,90 €**

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 geschwefelt;

5 geschwärzt; 6 gewachst; 7 mit Süßungsmittel; 8 mit Phosphat; 9 koffeinhaltig, 10 Chininhaltig, 11 mit Geschmacksverstärker, A mit Sulfit