

Vorspeisen

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

Salat vom Pak Choi, Äpfeln und Avocado mit Granatapfel-

Vinaigrette^{2,4} und Ochsenschwanzmaultaschen 7,50 €

Marinierte Kirschtomaten und Minimozzarella

dazu Rucola-Salat^{2,4} 7,50 €

Suppen

Honigbrunnensüppchen mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse 4,00 €

Cremesuppe vom Sauerampfer mit Kirschtomaten 5,40 €

Ochsenschwanzsuppe mit gebratenen Pilzen 5,40 €

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* 10,50 €

*Frühlingssalat mit Rucola, Frühlingslauch und
Hausgemachter Frühlingsrolle²* 7,90 €

*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 Superiore 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 mit Bärlauchkruste, kleinem Ratatouille und Bandnudeln **11,90 €**

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} **14,90 €**

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 €

Geschmorte Schweinebäckchen in Burgunderjus^A mit Pastinakengemüse und Serviettenknödeln^{2,3} **12,90 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

'12er Honigbrunnenwein^A Cuvée Rouge, WG Legemüller, Pfalz 0,25l 5,90 €

***Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus, Speckbohnen^{2,3}
und Kartoffelgratin*** **13,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

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

***Rinderhüftsteak "Madagaskar" mit Auberginentürmchen
und Kartoffelgratin*** **19,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

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

Hausgemachte Wildsülze^{2,7} mit Remoulade¹ und Bratkartoffeln^{2,3} **8,10 €**

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

Hähnchenbrust „Tandoori“¹ mit Pak Choi und Mienudeln **11,90 €**

unsere Weinempfehlung ist eine

'15er Chardonnay^A, trocken, Vin de Pays, Südfrankreich 0,25 l 6,70 €

Fischspezialitäten & Gerichte

***Matjesfilet^{2,11} nach Hausfrauenart mit Lausitzer Gewürzgurke^{2,7},
dazu Bratkartoffeln^{2,3}*** **8,10 €**

hier passt am besten ein Radeberger Pils und dazu ein Jubiläumsaquavit

***Gebratenes Zanderfilet mit Karotten-Zucchini-Gemüse
und Salzkartoffeln*** **13,30 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

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

Saltimbocca^{2,8,11} vom Steinbutt mit Frühlingsgemüse
und Rosmarinkartoffeln **17,50 €**

dazu empfehlen wir einen

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

Gedünstetes Filet vom Wels mit Zitronengrassauce, Pak Choi
und Tandoori¹-Reis **13,30 €**

unsere Empfehlung

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

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat **7,60 €**

unsere Weinempfehlung ist ein

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

Gegrilltes Frühlingsgemüse mit Rucolasauce
und Rosmarinkartoffeln **7,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

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

Auserwählte Desserts

Weißes Schokoladenmousse¹ an Himbeerragout **5,50 €**

Orangen-Kokos-Törtchen mit Aroniasauce und
Passionsfruchtsorbet¹ **4,50 €**

Hausgemachter Vanille-Quarkstrudel mit Schattenmorellen **4,50 €**

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 Sulfid