

## Vorspeisen

<i>Würzfleisch<sup>1,2</sup> vom Geflügel mit Toast</i>	<b>6,90 €</b>
<i>Rosa gebratene Rinderhüfte mit Gurkenkartoffeln</i>	<b>10,90 €</b>
<i>Terrine vom Lachs und Zander auf Salat vom Staudensellerie<sup>1</sup> und Ciabattachip</i>	<b>7,50 €</b>

## Suppen

### *Honigbrunnensüppchen*

<i>(vom Huhn) mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse</i>	<b>4,60 €</b>
<i>Rinderkraftbrühe mit Polenta Klößchen</i>	<b>5,20 €</b>
<i>Kokos-Currysüppchen<sup>1</sup> mit Grillgemüse</i>	<b>6,20 €</b>

## Salate

<i>Kleiner bunter Salat, Dressing nach Wahl und Ciabatta</i>	<b>6,50 €</b>
<i>Bunter Honigbrunnen-Salat, frische verschiedene Blattsalate mit gegrillten Putenbruststreifen, Schafskäse, Oliven<sup>5</sup>, Dressing nach Wahl, dazu Ciabatta</i>	<b>14,50 €</b>
<i>Herbstlicher Salat mit Himbeer-Vinaigrette<sup>2,4</sup>, Champignons und Kürbiskernen</i>	<b>9,70 €</b>

*Sie können Ihren Salat gern mit Essig<sup>2,4</sup>-Öl-Marinade, Joghurtdressing,  
Italienischem Dressing oder Knoblauchdressing wählen.*

## Deftig & kräftig aus Topf, Pfanne und vom Grill

*vom Landwirtschaftsbetrieb Hartmann*

**Rinderschmorbraten** mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen **18,90 €**

*dazu passt exzellent unser roter Hauswein*

19er Honigbrunnenwein<sup>A</sup>, Cuvée Rouge, Pfalz 0,25 l 6,10 €

**Kasslerbraten** mit Sauerkraut und Serviettenknödeln<sup>2,3,8</sup> **17,50 €**

*unsere Weinempfehlung ist hier einen*

22er Riesling A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit Rahmchampignons, Pommes Frites und kleinem Salat **16,50 €**

*hier unsere Empfehlung eine*

22er Scheurebe<sup>A</sup>, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 6,50 €

**Gebratene Schweinemedallions** mit Gorgonzolasauce, Zucchini-Tomatengemüse und Spaghettini **18,50 €**

*dazu empfehlen wir einen*

22er Riesling A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

**Bergsteigerpfanne**, gegrilltes Feines vom Rind, Schwein und Huhn an bunter Pfeffersauce mit Brokkoli und Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> **20,50 €**

*unsere Weinempfehlung hier ein*

20er Merlot<sup>A</sup>, trocken, La Palma, Chile 0,25 l 6,10 €

**Rinderzunge<sup>2</sup>** mit frischem Marktgemüse, Butter und Kartoffeln **16,90 €**

*unsere Weinempfehlung ist hier ein*

21er Honigbrunnenwein<sup>A</sup>, Cuvée blanc, von Eden-Rock, Pfalz 0,25 l 5,90 €

**Schweinerückensteak "Strindberg"** mit Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> und kleinem Salat **18,50 €**

unsere Weinempfehlung hier ein

Bergrebell<sup>A</sup>, halbtrocken, Winzer vom Weinsberger Tal 0,25 l 6,50 €

**Hausgemachte Sülze<sup>2,7</sup>** mit Remoulade<sup>1</sup> und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> **12,50 €**

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

**Rosa gebratene Entenbrust** mit Balsamicojus, Rahmspitzkohl und Schupfnudeln **19,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'21er Dornfelder<sup>A</sup>, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, trocken 0,25 l 6,50 €

**Geschnetzeltes vom Hirsch** mit Rosenkohl<sup>2,3,8</sup> und Böhmisches Knödeln **19,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

19er Honigbrunnenwein<sup>A</sup>, Cuvée Rouge, Pfalz 0,25 l 6,10 €

## **Fischspezialitäten & Gerichte**

**Matjesfilet<sup>2,11</sup> nach Hausfrauenart** **12,90 €**  
mit Lausitzer Gewürzgurke<sup>2,7</sup>, dazu Salzkartoffeln

hier passt am besten ein Radeberger Pils und dazu ein Jubiläumsaquavit

**Gebratenes Filet vom Kabeljau** mit Nusskruste, Zucchini und Rosmarinkartoffeln **20,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'21er Grauburgunder<sup>A</sup>, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

**Feine Scheiben vom Lachs** mit Safransauce, Brokkoli und Bandnudeln **21,90 €**

unsere Weinempfehlung hier ein

22er Riesling A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

## Vegetarisch

**Lasagne vom Spitzkohl** mit Cranberries und Cashewkernen **14,90 €**

unsere Weinempfehlung ist ein

19er Honigbrunnenwein<sup>A</sup>, Cuvée blanc, von Eden-Rock, Pfalz 0,25 l 5,90 €

**Tofu-Gemüse-Spieß** mit Tomaten und Basmatireis **14,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

21er Gewürztraminer<sup>A</sup>, QbA, trocken, Rheinhessen 0,25 l 7,40 €

## Auserwählte Desserts

**Hausgemachte Waffeln** mit heißen Kirschen und Sahne **7,40 €**

**Kürbiskern-Nuss-Parfait** auf Aprikosen-Chutney<sup>2</sup> **8,30 €**

**Gebratenes Vanilleeis<sup>2</sup>** auf Mangosauce **7,90 €**

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 geschwefelt; 5 geschwärtzt; 6 gewachst;

7 mit Süßungsmittel; 8 mit Phosphat; 9 koffeinhaltig, 10 Chininhaltig, 11 mit Geschmacksverstärker.;12 Milchpulver A mit Sulfid