

Deftig & kräftig aus Topf, Pfanne und vom Grill

Geschmorter Schweinenacken in Dunkelbiersauce **17,90 €**
mit Wirsing und Serviettenknödeln^{2,3,8}

unsere Weinempfehlung hier ein

'21er Gewürztraminer^A, Spätlese, Jung & Knobloch, Rheinhessen 0,25 l 7,40 €

Gebratene Entenleber mit Röstzwiebeln, Apfelspalten **16,90 €**
und Kartoffelpüree

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'21er Grauburgunder^A, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmchampignons, **16,90 €**
Pommes Frites und kleinem Salat

hier unsere Empfehlung eine

'22er Scheurebe^A, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 6,50 €

Gebratene Schweinemedallions mit Rucolahauben, Zucchini **19,90 €**
und Tomaten-Nudeln

dazu empfehlen wir einen

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

Bergsteigerpfanne, gegrilltes Feines vom Rind, Schwein **20,90 €**
und Huhn an bunter Pfeffersauce mit Brokkoli und Bratkartoffeln^{2,3,8}

unsere Weinempfehlung hier einen

'20er Merlot^A, trocken, La Palma, Chile 0,25 l 6,10 €

Rinderzunge² mit frischem Marktgemüse, Butter **17,90 €**
und Kartoffeln

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'23er Honigbrunnenwein^A, Cuvée blanc, Weingut Vollmer, Pfalz 0,25 l 6,10 €

Lammkoteletts mit mit Kidney- und grünen Bohnen^{2,3,8} **29,90 €**
dazu Kartoffelgratin

unsere Weinempfehlung hier ein

21er Dornfelder^A, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

Hausgemachte Sülze^{2,7} mit Remoulade¹ und Bratkartoffeln^{2,3} **12,50 €**

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

Gebratene Hähnchenbrust auf Wurzelgemüse
und Salbeikartoffeln **16,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier einen

21er Spätburgunder Weißherbst^A, Villa Wolf, Pfalz, trocken 0,25 l 6,50 €

Hirschroulade mit Apfelrotkohl **20,90 €**
und Kartoffelklößen

unsere Weinempfehlung ist hier ein

21er Dornfelder^A, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

Fischspezialitäten & Gerichte

Matjesfilet ^{2,11} nach Hausfrauenart **13,50 €**
mit Lausitzer Gewürzgurke^{2,7}, dazu Salzkartoffeln

hier passt am besten ein Radeberger Pils und dazu ein Jubiläumsaquavit

Gebratenes Lachsfilet mit Gemüse **20,90 €**
und Basmatireis

unsere Weinempfehlung ist hier eine

22er Scheurebe^A, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 6,50 €

Saltimbocca vom Seeteufel^{2,3} mit Zucchini **25,90 €**
und Tomatennudeln

unsere Weinempfehlung hier ein
21er Dornfelder^A, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l **6,50 €**

Vegetarisch

Erbsenfrikadelle *mit Waldpilzsauce und Basmatireis* **14,50 €**

dazu ein kleiner Salat

unsere Weinempfehlung ist ein
23er Honigbrunnenwein^A, Cuvée blanc, Weingut Vollmer, Pfalz 0,25 l **5,90 €**

Penne mit Pilz-Gemüse-Sauce **13,50 €**

dazu ein kleiner Salat

unsere Weinempfehlung ist hier einen
21er Gewürztraminer^A, QbA, trocken, Rheinhessen 0,25 l **7,40 €**

Auserwählte Desserts

Fürst-Pückler-Parfait *mit gebackener Banane* **6,30 €**

Schokoladen-Haselnusskuchen *mit Vanilleeis²* **6,50 €**

Gebratenes Vanilleeis² *auf Mangosauce* **7,90 €**

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,;12 Milchpulver A mit Sulfid