

Vorspeisen

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

*Lauwarmer Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade^{2,3,4}, Honig
und Wildkräutersalat* 11,90 €

*Hackepeter von Lachs und Seeteufel
mit Salat^{3,4} von Kaiserschoten und Äpfeln* 11,00 €

Suppen

*Honigbrunnensüppchen
(vom Huhn) mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse* 4,00 €

Rote Zwiebelsuppe mit Käsecroutons 4,20 €

Cremesüppchen von Wildkräutern mit Wachtelei 5,90 €

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 €

Fitnesssalat mit eingelegter Honigmelone und Kernen 8,50 €

*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

Rinderroulade^{2,3,7,8} „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen **13,90 €**

dazu passt exzellent unser roter Hauswein

15er Honigbrunnenwein^A Cuvée Rouge, von Eden-Rock, Pfalz 0,25 l 5,90 €

Lausitzer Entenleber auf Kartoffelpüree mit karamellisierten Apfelspalten, Zwiebeln und Tomatenragout **10,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

17er 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

17er Scheurebe^A, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 5,90 €

Gegrillte Schweinemedallions mit Bärlauchkruste, kleinem Ratatouille und Bandnudeln **12,50 €**

dazu empfehlen wir einen

17er 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^{2,3,8} **15,40 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

16er 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

17er Honigbrunnenwein^A, Cuvée blanc, von Eden-Rock, Pfalz 0,25 l 5,90 €

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Serviettenknödeln^{2,3,8} **13,90 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

16er Chardonnay^A Vanel, trocken, Südfrankreich 0,25 l 6,70 €

Rumpsteak mit Grillgemüse und Kartoffelrösti **20,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

15er Bordeaux Superiore A.O.C.^A Frankreich 0,25 l 8,90 €

Lammbraten mit Salbeijus, Speckbohnen^{2,3,8} und Kartoffelgratin **13,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

16er Chianti Sensi^A, trocken, Italien 0,25 l 6,50 €

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

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

Gebatene Poulardenbrust mit Hot-Currysauce,
Pak Choi und Reis **14,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

17er Grauburgunder^A, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

Fischspezialitäten & Gerichte

Matjesfilet ^{2,11}nach Hausfrauenart **9,20 €**

mit Lausitzer Gewürzgurke^{2,7}, dazu Salzkartoffeln

hier passt am besten ein Radeberger Pils und dazu ein Jubiläumsaquavit

Gebackenes Zanderfilet in Sesam mit Pak Choi
und Bandnudeln **14,50€**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

16er Elbling^A WG Schloß Proschwitz Prinz zur Lippe,
Zadel b. Meissen, Sachsen 0,25 l 9,60 €

Feine Tranchen vom Lachs mit Safransauce, Brokkoli und Tagliatelle **13,90 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

'17er Riesling A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

Saltimbocca vom Seeteufel^{2,8,11} mit gegrillter Zucchini und Parmesankartoffeln² **19,90 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

'17er Riesling A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini mit Tzatziki und Ofenkartoffel **7,90 €**

unsere Weinempfehlung ist ein

'16er Silvaner^A Weingut Karl Karle, Baden Deutschland 0,25 l 5,90 €

Haferfrikadelle mit Roter Bete und Leinsamen⁴ **8,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'17er Scheurebe^A, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 5,90 €

Auserwählte Desserts

Fürst Pückler Parfait mit gegrillter Banane **6,50 €**

Gebratenes Vanilleeis² auf Mangosauce **5,90 €**

Schokoladenlasagne¹ mit Himbeeren **4,80 €**

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