

Vorspeisen

Würzfleisch^{1,2} vom Geflügel mit Toast 6,50 €

*Frühlingssalate¹ mit gebratenen grünem Spargel
und gebeizten Lachs* 12,50 €

*Gebäckene Avocado auf Tomatenkompott
und Büffelmozzarella* 11,90 €

Suppen

*Honigbrunnensüppchen
(vom Huhn) mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse* 4,60 €

*Crèmesuppe vom Frühlingslauch
und gebratenen Austernpilzen* 6,40 €

Süßkartoffelsuppe mit Krabben¹ 6,70 €

Salate

Kleiner bunter Salat, Dressing nach Wahl und Ciabatta 5,70 €

*Bunter Honigbrunnen-Salat, frische verschiedene Blattsalate mit
gegrillten Putenbruststreifen, Schafskäse, Oliven⁵, Dressing nach Wahl,
dazu Ciabatta* 13,50 €

Chefsalat mit Thunfisch und gekochtem Ei 11,40 €

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

Deftig & kräftig aus Topf, Pfanne und vom Grill

Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkraut
und hausgemachten Kartoffelklößen **19,50 €**

dazu passt exzellent unser roter Hauswein

19er Honigbrunnenwein^A, Cuvée Rouge, von Eden-Rock, Pfalz 0,25 l 6,10 €

Schweinesteak „Honigbrunnen“ mit Spinat und Champignons
gratiniert, dazu Kartoffelkroketten **13,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

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

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmchampignons,
Pommes Frites und kleinem Salat **15,50 €**

hier unsere Empfehlung

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

Gegrillte Schweinemedallions mit Bärlauchkruste,
kleinem Ratatouille und Bandnudeln **15,50 €**

dazu empfehlen wir einen

2er 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} **18,90 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

18er Merlot^A, trocken, La Palma, Chile 0,25 l 6,10 €

Rinderzunge² mit frischem Marktgemüse, Butter
und Kartoffeln **15,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

19er Honigbrunnenwein^A, Cuvée blanc, von Eden-Rock, Pfalz 0,25 l 5,90 €

Schweinesteak vom Kachelfleisch mit Grillgemüse
und Kroketten **17,50 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

'20er Spätburgunder^A, Villa JL, trocken, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

Hausgemachte Sülze^{2,7} mit Remoulade¹ und Bratkartoffeln^{2,3} **10,50 €**

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

Gebratene Maishähnchenbrust mit Marktgemüse
und Kartoffelgratin **18,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

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

Fischspezialitäten & Gerichte

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

hier passt am besten ein Radeberger Pils und dazu ein Jubiläumsaquavit

Gebackenes Zanderfilet mit Limonensauce, Pak Choi
und Kräuterkartoffeln **17,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'21er Riesling^A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

Gebratene Flunder mit Austernpilzen **16,50 €**
und Bratkartoffeln^{2,3,8}

unsere Weinempfehlung hier einen

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

Vegetarisch

Grillkäse mit mediterranem Gemüse 13,50 €

und Rosmarinkartoffeln

unsere Weinempfehlung ist ein

'19er Honigbrunnenwein^A, Cuvée blanc, von Eden-Rock, Pfalz 0,25 l 5,90 €

Gefüllte Zucchini mit Tsaziki und Ofenkartoffel 11,50 €

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'21er Gewürztraminer^A, QbA, trocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 7,40 €

Auserwählte Desserts

Tobleronemousse mit Kumquat 7,50 €
und Basilikumeis²

Gebratenes Vanilleeis² auf Mangosauce 7,50 €

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

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