

Vorspeisen

<i>Würzfleisch^{1,2} vom Geflügel mit Toast</i>	5,20 €
<i>Gebäckene Avocado^{4,3} mit Tomatenkompott und Ziegenfrischkäse²</i>	8,20 €
<i>Mediterrane Gemüseterrine mit italienischem Landschinken² und Rucola</i>	9,70 €

Suppen

<i>Honigbrunnensüppchen (vom Huhn) mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse</i>	4,20 €
<i>Rote Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i>	4,90 €
<i>Cremesüppchen vom grünen Spargel mit gebratenen Austernpilzen</i>	6,90 €

Salate

<i>Kleiner bunter Salat, Dressing nach Wahl und Ciabatta</i>	4,90 €
<i>Bunter Honigbrunnen-Salat, frische verschiedene Blattsalate mit gegrillten Putenbruststreifen, Schafskäse, Oliven⁵, Dressing nach Wahl, dazu Ciabatta</i>	11,50 €
<i>Chefsalat mit Thunfisch und gekochtem Ei</i>	10,40 €

*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

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Pastinaken Gemüse **16,50 €**
und Serviettenknödeln^{2,3,8}

dazu passt exzellent unser roter Hauswein

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

Honigbrunnensauerbraten mit Apfelrotkohl **16,20 €**
und hausgemachten Kartoffelklößen

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'16er Bordeaux Supérieure A.O.C.^A, trocken, Chateau Brassac 0,25 l 8,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmchampignons, **12,90 €**
Pommes Frites und kleinem Salat

hier unsere Empfehlung

'20er Scheurebe^A, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 5,90 €

Gegrillte Schweinemedallions mit Bärlauchkruste, dazu **14,50 €**
Ratatouille und Bandnudeln

dazu empfehlen wir einen

'20er Riesling^A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

Bergsteigerpfanne, gegrilltes Feines vom Rind, Schwein **16,90 €**
und Huhn an bunter Pfeffersauce mit Brokkoli und Bratkartoffeln^{2,3,8}

unsere Weinempfehlung hier einen

'18er Merlot^A, trocken, La Palma, Chile 0,25 l 5,90 €

Rinderzunge² mit frischem Marktgemüse, Butter **12,90 €**
und Kartoffeln

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 **13,90 €**

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} **8,90 €**

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

Gebratene Maishähnchenbrust mit Marktgemüse
und Kartoffelgratin **14,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'20er Scheurebe^A, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 5,90 €

Fischspezialitäten & Gerichte

Matjesfilet^{2,11} nach Hausfrauenart **9,70 €**
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 **14,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'18er Elbling^A WG Schloß Proschwitz Prinz zur Lippe, 0,25 l 9,60 €
Zadel b. Meißen, Sachsen

Gegrillte Flunder auf Dijonsensauce mit Lauchgemüse
und Butterkartoffeln **14,50 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

'20er Scheurebe^A, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 5,90 €

Vegetarisch

Vollkornspaghetti mit Hummussauce, geschmolzenen Tomaten **9,80 €**

und Austernpilzen, dazu einen kleinen Salat

unsere Weinempfehlung ist ein

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

Spinat-Quarkknödel auf Gorgonzolasauce **9,50 €**

und kleinem Salat

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'19er Chardonnay, Vanel, trocken, Südfrankreich 0,25 l 6,70 €

Auserwählte Desserts

Eisauflauf „Cointreau“ mit Marinierten Physalis und Banane **5,50 €**

Gebratenes Vanilleeis² auf Mangosauce **6,90 €**

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 Sulfit