

## Vorspeisen

<i>Würzfleisch<sup>1,2</sup> vom Geflügel mit Toast</i>	<b>6,50 €</b>
<i>Matjestatar mit Sauerrahm, Blinis und Feldsalat<sup>2,4</sup></i>	<b>7,20 €</b>
<i>Ziegenkäseterrine<sup>2</sup> mit Olive<sup>5</sup>, Tomaten und kleinem Salat</i>	<b>8,80 €</b>

## Suppen

<i>Honigbrunnensüppchen (vom Huhn) mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse</i>	<b>4,60 €</b>
<i>Kokos-Currysüppchen mit Grillgemüse</i>	<b>5,70 €</b>
<i>Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Zucchinistrudel<sup>2</sup></i>	<b>6,20 €</b>

## Salate

<i>Kleiner bunter Salat, Dressing nach Wahl und Ciabatta</i>	<b>5,70 €</b>
<i>Bunter Honigbrunnen-Salat, frische verschiedene Blattsalate mit gegrillten Putenbruststreifen, Schafskäse, Oliven<sup>5</sup>, Dressing nach Wahl, dazu Ciabatta</i>	<b>13,50 €</b>
<i>Feine Blattsalate mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren</i>	<b>9,90 €</b>

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

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

**Braten vom Hirschkalb** mit Preiselbeersauce, Speckrosenkohl<sup>2,3,8</sup> **16,90 €**  
und Serviettenknödeln<sup>2,3,8</sup>

dazu passt exzellent unser roter Hauswein

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

**Honigbrunnensauerbraten** mit Apfelrotkohl **17,50 €**  
und hausgemachten Kartoffelklößen

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'16er Bordeaux Supérieure A.O.C.<sup>A</sup>, trocken, Chateau Brassac 0,25 l 8,90 €

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit Rahmchampignons, **14,90 €**  
Pommes Frites und kleinem Salat

hier unsere Empfehlung

'20er Scheurebe<sup>A</sup>, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 5,90 €

**Gegrillte Schweinemedallions** mit Pestohaube<sup>2,3</sup>, **15,50 €**  
gegrillter Zucchini und Bandnudeln

dazu empfehlen wir einen

'20er Riesling<sup>A</sup>, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

**Bergsteigerpfanne**, gegrilltes Feines vom Rind, Schwein **18,90 €**  
und Huhn an bunter Pfeffersauce mit Brokkoli und Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup>

unsere Weinempfehlung hier einen

'18er Merlot<sup>A</sup>, trocken, La Palma, Chile 0,25 l 5,90 €

**Rinderzunge<sup>2</sup>** mit frischem Marktgemüse, Butter **15,50 €**  
und Kartoffeln

unsere Weinempfehlung ist hier ein

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

**Kasselersteak<sup>2,3</sup> „Strindberger Art“ auf Sauerkraut<sup>2,3,8</sup>  
und Serviettenknödeln<sup>2,3</sup>** **14,90 €**

unsere Empfehlung

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

**Hausgemachte Sülze<sup>2,7</sup> mit Remoulade<sup>1</sup> und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>** **10,50 €**

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

**Lausitzer Hähnchenleber auf Kartoffelpüree mit karamellisierten  
Apfelspalten, Zwiebeln und Tomatenragout** **11,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

15er Grauburgunder<sup>A</sup>, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

## Fischspezialitäten & Gerichte

**Matjesfilet<sup>2,11</sup> nach Hausfrauenart** **11,50 €**  
mit Lausitzer Gewürzgurke<sup>2,7</sup>, dazu Salzkartoffeln

hier passt am besten ein Radeberger Pils und dazu ein Jubiläumsaquavit

**Gebackenes Lachsforellenfilet auf Bouillonkartoffeln** **16,50 €**  
und Meerrettichsauce<sup>3</sup>

unsere Weinempfehlung ist hier ein

20er Riesling<sup>A</sup>, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

**Gedünstetes Filet vom Dorsch auf Dillsenfsauce** **15,90 €**  
mit Lauchgemüse und Butterkartoffeln

unsere Weinempfehlung hier einen

19er Gewürztraminer<sup>A</sup>, QbA, trocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 7,40 €

## Vegetarisch

**Vollkornspaghetti** mit Hummussauce, geschmolzenen Tomaten **11,30 €**

und Champignons, dazu einen kleinen Salat

unsere Weinempfehlung ist ein

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

**Kartoffel-Wirsing-Roulade** mit Paprika und Beilagensalat **11,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'17er Scheurebe<sup>A</sup>, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 5,90 €

## Auserwählte Desserts

**Lauwarmes Mohnküchlein** mit Cassisorbet  
und Vanillesauce<sup>1</sup> **5,90 €**

**Gebrochenes Vanilleeis<sup>2</sup>** 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 koffeinhaltig, 10 Chininhaltig, 11 mit Geschmacksverstärker.;12 Milchpulver A mit Sulfit