

Vorspeisen

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

Blinis mit Sauerrahm und Räucherlachs 9,50 €

Feine Scheiben von der Pastinake und Roter Beete^{2,4}

mit geräucherter Entenbrust^{2,3,8} und kleinem Salat 8,30 €

Suppen

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

Wildrahmsuppe mit Gemüsegewürfen 4,90 €

Grün-weißes Gemüsesüppchen mit Süßkartoffelrösti^{2,3,8} 5,20 €

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 €

*Feine Blattsalate mit gebackenem Camembert
und Preiselbeeren* 7,50 €

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

12er 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

15er 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

15er Scheurebe^A, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25l 5,90 €

Gegrillte Schweinemedallions mit Pestohaube^{2,3}, gegrillter Zucchini und Tomatennudeln **12,90 €**

dazu empfehlen wir unseren

16er Riesling^A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25l 7,40 €

Bergsteigerpfanne, gegrilltes Feines vom Rind, Schwein und Huhn an bunter Pfeffersauce mit Brokkoli und Bratkartoffeln^{2,3} **15,40 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

14er 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

12er Honigbrunnenwein^A Cuvée blanc, von Eden-Rock, Pfalz 0,25l 5,90 €

Braten vom Hirschkalb mit Preiselbeersauce, Speckrosenkohl^{2,3,8} und Serviettenknödeln^{2,3} **14,50 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

15er Chianti Sensi^A, trocken, Lamporecchio, Italien 0,25 l 6,50 €

Schweinesteak vom Kachelfleisch mit Grillgemüse
und Süßkartoffelrösti^{2,3,8} **12,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

15er Spätburgunder^A, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

Geschmorte Schweinebäckchen in Burgunderjus^A mit Pastinakengemüse
und Serviettenknödeln^{2,3} **13,50 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

12er Honigbrunnenwein^A Cuvée Rouge, WG Legemüller, Pfalz 0,25l
5,90 €

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

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

Entenbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen **13,50 €**

unsere Weinempfehlung ist eine

13er Dornfelder, WG Villa W, Pfalz 0,25l 6,50 €

Fischspezialitäten & Gerichte

Matjesfilet ^{2,11}nach Hausfrauenart mit Lausitzer Gewürzgurke^{2,7},
dazu Salzkartoffeln **9,00 €**

hier passt am besten ein Radeberger Pils und dazu ein Jubiläumsaquavit

Gebratenes Knurrhahnfilet mit Rieslingsauce, Lauch-Tomatengemüse
und Butterkartoffeln **14,20 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

15er Chardonnay^A, Vanel, trocken, Südfrankreich 0,25l 6,70 €

Tagliatelle mit Lachsstreifen in Kokossauce
und Gemüsejulienne **13,50 €**

dazu empfehlen wir einen

16er Riesling^A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25l 7,40 €

Heilbuttsteak auf Feldsalatsauce^{2,3,8}, dazu Auberginenpüree
und Basmatireis **16,00 €**

unsere Empfehlung

15er Grauburgunder^A, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

Vegetarisch

Semmelknödel auf Waldpilzragout mit kleinem Salat **8,50 €**

unsere Weinempfehlung ist ein

16er Riesling A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25l 7,40 €

Penne Arrabiata mit Mozzarella
und kleinem Salat **8,00 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

11er Chardonnay, La Nina, trocken, Argentinien 0,25l 6,70 €

Auserwählte Desserts

Süßes Sushi mit Fruchtsaucen **5,60 €**

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

Lauwarmes Mohnküchlein² mit Cassissorbet **4,90 €**

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, A mit Sulfit