Vorspeisen

<i>Würzfleisch^{1,2} vom Geflügel mit Toast</i>	6,90 €
<i>Lachs-Focaccia-Spieß mit Salat</i>	13,90 €
<i>Minimozzarella und Kirschtomaten in Pesto und Rucola</i>	8,90 €

Suppen

<i>Honigbrunnensüppchen (vom Huhn) mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse</i>	4,60 €
<i>Italienische Gemüsesuppe</i>	5,20 €
<i>Rote Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons</i>	6,30 €

Salate

<i>Kleiner bunter Salat, Dressing nach Wahl und Ciabatta</i>	6,50 €
<i>Bunter Honigbrunnen-Salat, frische verschiedene Blattsalate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Schafskäse, Oliven⁵, Dressing nach Wahl, dazu Ciabatta</i>	14,90 €
<i>Sommersalat mit grünem Spargel, gekochtem Ei und roten Zwiebeln</i>	9,90 €

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

Deftig & kräftig aus Topf, Pfanne und vom Grill

Geschmorte Schweinebäckchen auf Karottengemüse **19,00 €**
mit Serviettenknödeln^{2,3,8}

unsere Weinempfehlung hier ein

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

Paprikafleisch mit Böhmischen Knödeln **18,90 €**
und kleinem Salat

unsere Weinempfehlung ist hier einen

20er Merlot^A, trocken, La Palma, Chile 0,25 l
6,10 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmchampignons, **16,90 €**
Pommes Frites und kleinem Salat

hier unsere Empfehlung eine

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

Gebratene Schweinemedallions mit gebackenem Blumenkohl **18,50 €**
und Salbeikartoffeln

dazu empfehlen wir einen

22er Riesling A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

Bergsteigerpfanne, gegrilltes Feines vom Rind, Schwein **20,50 €**
und Huhn an bunter Pfeffersauce mit Brokkoli und Bratkartoffeln^{2,3,8}

unsere Weinempfehlung hier einen

'20er Merlot^A, trocken, La Palma, Chile 0,25 l 6,10 €

Rinderzunge² mit frischem Marktgemüse, Butter **17,90 €**
und Kartoffeln

unsere Weinempfehlung ist hier ein

'23er Honigbrunnenwein^A, Cuvée blanc, Weingut Vollmer, Pfalz 0,25 l 5,90 €

Rumpsteak mit Bohnen^{2,3,8} und Pilzkartoffeln **27,90 €**

unsere Weinempfehlung hier ein

Bergrebell^A, halbtrocken, Winzer vom Weinsberger Tal 0,25 l 6,50 €

Hausgemachte Sülze^{2,7} mit Remoulade¹ und Bratkartoffeln^{2,3} **12,50 €**

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

Gebratene Hähnchenbrust mit Zuckerschoten und Kartoffeltortilla **18,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier einen

'21er Spätburgunder Weißherbst^A, Villa Wolf, Pfalz, trocken 0,25 l 6,50 €

Geschmorrte Lammkeule mit Speckbohnen^{2,3,8} und hausgemachten Kartoffelklößen **21,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier ein

23er Honigbrunnenwein^A, Cuvée Rouge, Pfalz 0,25 l
6,10 €

Fischspezialitäten & Gerichte

Matjesfilet ^{2,11} nach Hausfrauenart **13,50 €**
mit Lausitzer Gewürzgurke^{2,7}, dazu Salzkartoffeln

hier passt am besten ein Radeberger Pils und dazu ein Jubiläumsaquavit

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Noily-Pratsauce, Zucchini und Basmatireis **21,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier eine

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

Schollenfiletröllchen mit Kapernsauce, Fenchelgemüse
und Bandnudeln **19,90 €**

unsere Weinempfehlung hier einen

22er Riesling A, QbA, trocken, WG Ohlig, Rheingau 0,25 l 7,40 €

Vegetarisch

Ratatouille-Gemüse mit Süßkartoffelpommes¹ und Sour Creme **14,50 €**

dazu ein kleiner Salat

unsere Weinempfehlung ist ein

23er Honigbrunnenwein^A, Cuvée blanc, Weingut Vollmer, Pfalz 0,25 l 5,90 €

Penne mit zweierlei Spargel, Kirschtomaten und Parmesan **16,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier einen

21er Gewürztraminer^A, QbA, trocken, Rheinhessen 0,25 l 7,40 €

Auserwählte Desserts

Apfelbeignets mit Maracujasauce² und Eis² **5,50 €**

Milchreis-Creme Brulee mit Roter Grütze und Sorbet **8,50 €**

Gebratenes Vanilleeis² auf Mangosauce **7,90 €**

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 Sulfit