

## Vorspeisen

<i>Würzfleisch<sup>1,2</sup> vom Geflügel mit Toast</i>	<b>7,20 €</b>
<i>Marinierte Ringelbete<sup>4a</sup> mit gebackener Avocado und Garnelen</i>	<b>10,50 €</b>
<i>Flammkuchen mit Chorizo, Kirschtomaten, Pinienkernen und Rucola</i>	<b>13,90 €</b>

## Suppen

<i>Honigbrunnensüppchen (vom Huhn) mit Eierstich, Fadennudeln und Gemüse</i>	<b>4,60 €</b>
<i>Rinderkraftbrühe mit Waldpilzklößchen</i>	<b>5,40 €</b>
<i>Cremesuppe vom Frühlingslauch mit Röstibündel<sup>2</sup></i>	<b>6,40 €</b>

## Salate

<i>Kleiner bunter Salat, Dressing nach Wahl und Ciabatta</i>	<b>6,90 €</b>
<i>Bunter Honigbrunnen-Salat, frische verschiedene Blattsalate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Schafskäse, Oliven<sup>5</sup>, Dressing nach Wahl, dazu Ciabatta</i>	<b>14,90 €</b>
<i>Sommerliche Blattsalate mit Pinienkernen und Garnelen</i>	<b>13,50 €</b>

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

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

**Rostbrätl** mit Zwiebelbiersauce **17,50 €**  
dazu Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> und ein kleiner Salat

unsere Weinempfehlung hier ein

21er Gewürztraminer<sup>A</sup>, Spätlese, Jung & Knobloch, Rheinhessen 0,25 l 7,40 €

**Geschmorter Kalbsrollbraten** mit frischem Marktgemüse **24,00 €**  
und Serviettenknödeln<sup>2,3,8</sup>

unsere Weinempfehlung ist hier ein

21er Grauburgunder<sup>A</sup>, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

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

hier unsere Empfehlung eine

22er Scheurebe<sup>A</sup>, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 6,50 €

**Gebratene Schweinemedallions** mit Gorgonzolasauce, Grillgemüse **18,90 €**  
und Bandnudeln

dazu empfehlen wir einen

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

**Bergsteigerpfanne**, gegrilltes Feines vom Rind, Schwein **21,50 €**  
und Huhn an bunter Pfeffersauce mit Brokkoli und Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup>

unsere Weinempfehlung hier einen

20er Merlot<sup>A</sup>, trocken, La Palma, Chile 0,25 l 6,10 €

**Rinderzunge<sup>2</sup>** mit frischem Marktgemüse, Butter **17,90 €**  
und Kartoffeln

unsere Weinempfehlung ist hier ein

23er Honigbrunnenwein<sup>A</sup>, Cuvée blanc, Weingut Vollmer, Pfalz 0,25 l 6,10 €

**Rinderhüftsteak** mit Speckbohnen<sup>2,3,8</sup> **27,50 €**  
dazu Kartoffelgratin

unsere Weinempfehlung hier ein

21er Dornfelder<sup>A</sup>, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

**Hausgemachte Sülze**<sup>2,7</sup> mit Remoulade<sup>1</sup> und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> **12,50 €**

hierzu schmeckt am besten ein Löbauer Pils oder ein Eibauer Schwarzbier

**Gebratene Hähnchenbrust** gefüllt mit getrockneten Tomaten  
und Mozzarella dazu Zucchini Gemüse und Gnocchi **18,90 €**

unsere Weinempfehlung ist hier einen

21er Spätburgunder Weißherbst<sup>A</sup>, Villa Wolf, Pfalz, trocken 0,25 l 6,50 €

**Hirschgulasch** mit Apfelrotkohl **20,90 €**  
und Kartoffelklößen

unsere Weinempfehlung ist hier ein

21er Dornfelder<sup>A</sup>, Villa JL, Villa Wolf, Pfalz, Deutschland 0,25 l 6,50 €

## **Fischspezialitäten & Gerichte**

**Matjesfilet** <sup>2,11</sup>nach Hausfrauenart **14,50 €**  
mit Lausitzer Gewürzgurke<sup>2,7</sup>, dazu Salzkartoffeln

hier passt am besten ein Radeberger Pils und dazu ein Jubiläumsaquavit

**Gebrautes Lachsfilet** mit Karotten-Lauchgemüse **23,90 €**  
und Kartoffeln

unsere Weinempfehlung ist hier eine

22er Scheurebe<sup>A</sup>, QbA, halbtrocken, WG Jung & Knobloch 0,25 l 6,50 €

**Gebratenes Zanderfilet** mit Rak Choi  
und Bandnudeln **19,90 €**

unsere Weinempfehlung hier ein

21er Elbling<sup>A</sup>, Schloss Proschwitz, Sachsen, Deutschland 0,25 l **9,60 €**

## Vegetarisch

**Grillkäse** mit mediterranem Gemüse **16,90 €**  
und Rosmarinkartoffeln

unsere Weinempfehlung ist ein

23er Honigbrunnenwein<sup>A</sup>, Cuvée blanc, Weingut Vollmer, Pfalz 0,25 l **5,90 €**

**Gnocchi in Pesto-Sahne-Sauce** mit grünem Spargel,  
Kirschtomaten und Parmesan **12,50 €**

unsere Weinempfehlung ist hier einen

21er Gewürztraminer<sup>A</sup>, QbA, trocken, Rheinhessen 0,25 l **7,40 €**

## Auserwählte Desserts

**Gebratenes Vanilleeis<sup>2</sup>** auf Mangosauce **7,90 €**

**Vanille-Parfait** in Haselnussbiskuit und Fruchtsalat **8,20 €**

**Amaretto-Apfelkuchen** mit Zitronensorbet **9,90 €**

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