



# Speisekarte

## Leckere Suppen und Vorspeisen

1. **Cremesüppchen von der Süßkartoffel**  (Glutenfrei) **EUR 5,50**  
mit gerösteten Pinienkernen
2. **Ukrainische Soljanka**  (Glutenfrei) **EUR 5,50**  
Russische säuerlich-scharfe Fleischsuppe mit Paprika und Gewürzgurke
3. **Würzfleisch** **EUR 5,20**  
mit Käse überbackenes Schweineragout, serviert mit Worcester Sauce,  
Zitronenecke und Toast
4. **Garnelenpfännchen**  (Glutenfrei) **EUR 10,80**  
in Olivenöl gebratene Garnelen, mit Knoblauch, frischem Chili u. Baguette
5. **Carpaccio vom marinierten Rinderfilet** **EUR 10,80**  
mit Wildkräutern, gehobeltem Parmesan und Baguette





## Frische Salate mit Wildkräutern

**zubereitet mit unserem hauseigenen Honig-Senfdressing**

6. **Kleiner bunter Salat mit Rohkost**  (Glutenfrei) **EUR 4,80**
7. **Gurkensalat**  (Glutenfrei) **EUR 4,20**  
mit Dill und Schmand
8. **Großer bunter Salat**  (Glutenfrei) **EUR 15,80**  
mit gegrilltem Gemüse und in Rosmarinöl gebratenen Garnelen
9. **Großer bunter Salat**  (Glutenfrei) **EUR 15,80**  
mit gebratenen Streifen vom Argentinischen Rind und Steinchampignons

**Zu unseren großen Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!**


## Vegetarische Gerichte

10. **Hausgemachte Käsespätzle** **EUR 12,80**  
mit frischen Steinchampignons, geschmorten Zwiebeln und Käse überbacken
11. **Abgeschmelzte Gemüsemaultaschen**  (Glutenfrei) **EUR 13,50**  
mit gebratenen Steinchampignons, Kirschtomaten und Salatbeilage
12. **Frankfurter grüne Soße**  (Glutenfrei) **EUR 10,80**  
mit 4/2 Eiern und Petersilienkartoffeln



## Unsere Klassiker aus Topf und Pfanne

13. **Hausgemachter Hackbraten** **EUR 13,50**  
mit Rotwein-Zwiebelsoße und Bratkartoffeln
14. **Winzer Schnitzel** **EUR 13,80**  
paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben,  
Riesling-Rahmsoße und hausgemachte Walnussspätzle
15. **Paniertes Schnitzel mit Frankfurter grüner Soße** **EUR 13,80**  
und Bratkartoffeln
16. **Spreewaldschnitzel** **EUR 15,80**  
pikant gefülltes Schnitzel (Gurke, Zwiebel, Senf und Käse)  
auf Rotweinsoße, dazu reichen wir Bratkartoffeln

- 17. Schweinerückensteak „au four“** **EUR 14,50**  
mit Schweineragout (Würzfleisch) und Käse überbacken, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelbällchen und Salatbeilage
- 18. Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit hausgemachten Butterspätzle** **EUR 18,50**  
mit Gewürzgurken, Schalotten, Steinchampignons, Rote Bete(wird separat gereicht)
- 19. Argentinisches Rinderfilet in eigener Kräutermarinade** **EUR 27,80**  
auf Schalotten-Rotweinjus, mit karamellisierten Karotten und Kartoffelbällchen
- 20. Zartes Rumpsteak vom Argentinischen Weideochsen**  (Glutenfrei) **EUR 23,80**  
mit hauseigener Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln



### Leckerer aus dem Meer

- 21. Gebratenes Norweger Lachsfilet** **EUR 19,80**  
auf Lauch-Tagliatelle mit feiner Hummer-Krabbensoße
- 22. Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau)** **EUR 18,50**  
auf gebuttertem Wurzelgemüse, mit Senfsoße und Kartoffelpüree



### **Essbare Streicheleinheiten**

- 23. 3 Kugeln Wallnusseis** **EUR 6,00**  
mit heißen Wildbrombeeren im Schälchen serviert und Sahnetupfer
- 24. Original Sächsische Quarkkeulchen** **EUR 5,50**  
gebackene Küchlein aus Kartoffeln und Quark, dazu Apfelkompott
- 25. Schwedeneisbecher** **EUR 5,80**  
Vanilleeis auf Apfelmus mit Sahnehaube und einem Schuss Eierlikör

### **Unsere Dessertempfehlung für den Herrn**

**Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der**

**Thomas Prinz Destillerie (Österreich)**

**EUR 4,90**

### **Für die Dame**

**Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher**

**EUR 4,90**

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können haben wir schriftlich separat festgehalten.  
Bitte fragen Sie unser Personal.