

* Aperitif gefällig? *

Glas Sekt „Graf Wackerbarth“ ¹² 0,1 l	3,90 Euro
Glas Prosecco 0,1 l	3,90 Euro
Martini bianco / extra dry / rosso ¹² 5 cl	3,20 Euro
Sherry medium / dry ¹² 5 cl	3,30 Euro
Portwein ¹² 5 cl	3,30 Euro
Campari Orange ¹ / Soda 0,15 l	4,90 Euro
Aperol Spritz – (Aperol, Prosecco, Wasser) 0,2 l	5,60 Euro

* Süppchen vorweg *

Schaumsüppchen aus Radieschenblättern

mit italienischer Salsiccia & Radieschen

5,70 Euro ** 3,19,21

**

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen & Wurzelgemüse

4,90 Euro ** 13,19,21

Haben Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen bzw. Zutaten & Zubereitung unserer Speisen & Getränke, treten Sie bitte in den direkten Dialog mit unseren guten Geistern in Service & Küche. Wir helfen Ihnen gern. Herzlichen Dank!

Kleines & Salat *

Bunte Salatschüssel

mit Hausdressing & gebratenen Putenbruststreifen

9,10 Euro **12,22

**

Tatar vom Rind

(Langenwolmsdorfer Fleckvieh)

klassisch mariniert, an Schnittlauchbrot

9,80 Euro **2,12,13,15,19

**

Stolpener Landschinken

über Buchenholz geräuchert

mit gepickeltem Gemüse & Salat

8,60 Euro **2,12

**

Lauwarmer Ziegenkäse

auf Rote Bete-Carpaccio,

mit Wiesenkräutern & Champignons

9,30 Euro **12

**

Räucherlachs

mit Limetten-Crème fraîche, Salatspitzen & Kartoffelpuffer

9,10 Euro **2,13,14,15,16,19

* Aus Wald & Wiese *

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln

& gemischten Salat

16,10 Euro **^{12,13,15,19}

**

Kaninchenkeule

mit Thymian & Weißwein geschmort,
an Karottengemüse & Kartoffelpüree

19,70 Euro **^{12,19,21}

**

Rosa gebratene Lammhüfte

an Parmesanjus, grünem Spargel & lila Kartoffeln

17,60 Euro **^{12,21}

**

Maishähnchenbrust

mit Kirschtomaten & Bärlauchnudeln

15,90 Euro **^{13,15}

**

Rückensteak vom sächsischen Durocschwein

unter der Zwiebel-Senfkruste

an buntem Gemüse & hausgemachten Knöpfli

15,30 Euro **^{13,15,21,22}

Rib Eye Steak
mit Rauchsalz-Chilibutter
an Rosmarinkartoffeln & Tomaten-Ruccola-Salat
20,10 Euro **12,19

* Fischiges & Vegetarisches *

Filet vom Lachs unter der Kräuterkruste
auf Reismudeln mit Tomaten, Parmesan & Zucchini
15,50 Euro **13,15,16,19

**

Filet vom Zander
an Junglauch & Rosensoße auf Safran-Kartoffelragoût
15,90 Euro **12,13,16,19

**

Spaghetti mit Petersilienpesto
Sonnenblumenkerne, getrockneten Tomaten & Hartkäse
12,80 Euro **3,13,15,19,20

**

Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebeln & buntem Salat
12,80 Euro **12,13,15,19

* Süße Naschereien *

Interpretation von der Sachertorte

Schokoladen-Marilleneis

an Schokoladen-Crumble & Marillenschaum

6,10 Euro ** 1,4,13,15,19,20

**

mit Honig karamalisierte Ananas

an Rum-Creme, Minz-Eis & Kokos-Chips

6,50 Euro ** 1,4,19

**

Lauwarmer Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis & Schlagsahne

6,20 Euro ** 13,15,17,19,20

**

Stolpner Kuchen

je nach Angebot

3,20 Euro

* Frostiges *

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagsahne

6,20 Euro **19,20

**

Beschwipster Schwede

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör & Schlagsahne

6,80 Euro **15,19,20

**

Schwarzwälder Kirschbecher

Amarenakirscheis & Schokoladeneis

in Kirschwasser eingelegte Kirschen & Schlagsahne

7,20 Euro **19,20

**

Basaltus Schleckerei

Stracciatella-, Schokoladen- & Tiramisueis

mit Schokoladensoße & Sahne

5,90 Euro **1,2,11,19,20

**

Nussknacker

Nuss- & Schokoladeneis mit karamellisierten Nüssen

Schokoladensoße & Schlagsahne

6,80 Euro **1,2,11,19,20

* Heißes & allerlei Kaffee *

Tasse Kaffee ⁹ auch koffeinfrei möglich	2,20 Euro
Kännchen Kaffee ⁹ auch koffeinfrei möglich	3,80 Euro
Cappuccino ^{9,19} klein 2,20 Euro / groß	3,50 Euro
Latte Macchiato ^{9,19}	3,20 Euro
Milchkaffee ^{9,19}	3,20 Euro
Espresso ⁹ einfach 1,90 Euro / doppelt	3,30 Euro
Espresso Macchiato (Espresso mit Milchschaum)	2,10 Euro
Heiße Milch mit Honig ¹⁹	2,50 Euro
Heiße Schokolade (dunkel / Vollmilch / weiß) ^{19,20}	2,80 Euro
Heiße Zitrone	1,80 Euro
Irish Coffee (Espresso, Whiskey, brauner Zucker, Sahne)	5,00 Euro
Rüdesheimer Kaffee (Kaffee, Asbach Uralt, Sahne)	5,00 Euro
Holländischer Kaffee (Espresso, Eierlikör, Sahne)	4,20 Euro
Russische Schokolade (Schokolade mit Rum, Sahne)	4,10 Euro
Eisschokolade mit Schokoladeneis ^{1,9,19,20}	4,20 Euro
Eiskaffee mit Vanilleeis & Schlagsahne	4,20 Euro

* Teespezialitäten *

mit Milch, Zitrone oder Kandis - 2,90 Euro

Darjeeling Royal Second Flush Blatt⁹

aromatische Sommerpflückung der Champagner unter den Tees

Earl Grey Premium Blatt^{9,11}

Ceylon-Darjeeling China Mischung mit Bergamottöl - Ein Klassiker

English Select Ceylon - Orange Pekoe Blatt^{9,11}

Tee aus dem Hochland der Insel Sri Lanka mit feinerherben Geschmack

Assam Special Broken⁹

kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen, gehaltvoll malzig

Grüntee Asia Superior Blatt¹¹

aus Mittelasien mit zart-süßer, angenehm herber Note

Sonne Asiens Blatt¹¹

zarterherber Grüntee mit Lemongras und frischem Zitrusaroma

Vita Orange¹¹ aromatisierte Früchtemischung mit 10 Vitaminen

Sommerbeere¹¹ harmonische Mischung mit Himbeer-Erdbeer Aroma

Rooibos Vanille¹¹ Südafrikanischer Rotbusch mit Vanille

Pfefferminze¹¹ Feinschnitt von ausgesuchten Pfefferminzblättern

Kräutergarten¹¹ Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz

Kamille getrocknete Kamilleblüten, mit honigartigem Geschmack