

Vorspeisen

Suppen

Tomaten - Cappuccino 5,40 €
mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum

Für den kleinen Hunger

Würzfleisch 6,80 €

feines Ragout vom Schwein mit Käse überbacken,
dazu reichen wir frisches Baguette

Matjestatar 9,60 €

mit Avocado-creme, Pumpnickel, Apfel,
Dill und Zupfsalat

Salate

	Klein	Groß
Marinierter Sommersalat	6,70 €	9,40 €

mit Kirschtomaten, grüner Gurke, Radieschen,
und Hüttenkäse

Wahlweise mit hausgemachtem:
Avocado - Joghurt - Dressing oder
Apfel - Thymianvinaigrette

dazu empfehlen wir:

rosa gebratene Roastbeefscheiben	10,80 €	14,90 €
----------------------------------	---------	---------

Hauptgänge

Vom Schwein

Cordon Bleu vom Schwein 16,70 €

gefüllt mit Kochschinken und Gruyère,

dazu Kartoffel - Gurkensalat

Gebratenes Schweinerückensteak 15,90 €

mit Würzfleisch gratiniert, an glasierten Karotten

und Pommes Frites

Schnitzel Wiener Art in Butter gebraten 15,50 €

mit gerahmten Steinchampignons und Pommes Frites

Vom Rind

Hausgebeizter Sächsischer Sauerbraten^{2,5,14} 15,90 €

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Geschmorte Ochsenbäckchen 17,80 €

auf Ofengemüse, Schnittlauch - Kartoffelpüree

und einer Traubenjus

Gesottener Tafelspitz² 15,90 €

an Wurzelgemüse, sautierten Drillingen

und einer Meerrettichsauce

Vom Geflügel

Maishähnchenbrust 16,30 €

im Popcornmantel, mit gegrillter Zucchini, Kräutersaitlingen

und einem Süßkartoffelpüree

Pastagericht

Spaghetti^{7,13} 10,90 €

mit geschmolzenen Tomaten, schwarzen Oliven, Ruccola,
gerösteten Erdnüssen und gehobeltem Parmesan

Fischgericht

Filet von der Meerbarbe, 17,30 €

mit Flusskrebsfleisch, Erbsen und

einem Limettenrisotto mit Creme Fraiche

Für unsere kleinen Gäste

Käpt'n Blaubär 5,60 €

Fischstäbchen vom Seelachs mit Buttererbsen
und Kartoffelpüree

Miss Piggy 6,40 €

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Möhrengemüse
und Pommes Frites

Susi und Strolch 4,50 €

Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse

Wichtige Gästeinformation!

Bei vorhandenen Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an. Wir reichen Ihnen gern eine Speisekarte mit allen Allergenen.

Preise inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer; Beilagenänderung 1,50 €

Dessert

Gepresster Schokoladenkuchen 5,90 €
mit Bananeneis und Brombeerragout

Hausgemachte Quarkkeulchen 5,80 €
an einem Apfelkompott und Vanilleeis

Eis

Schwedenbecher³⁾ 6,80 €
Klassischer Eisbecher aus drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis
mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör.

Früchtegarten 6,50 €
Zwei Kugeln Erdbeereis und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis
mit vielen Früchten, Sahne und Fruchtsauce garniert.

Schweizer Schokoladenbecher 6,10 €
Zwei Kugeln feines Schokoladen- und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis
garniert mit Sahne und reichlich Schokoladensauce.

Eis & Heiß mit Kirschen 5,90 €

Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis

mit warmen Kirschen und Sahne

Eisbiene 3,90 €

Schnell essen, bevor sie davonfliegt:

Biene aus einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Erdbeereis

Solokugel nach Wahl 1,40 €

Dreierlei Sorbetvariation 4,80 €

Wichtige Gästeinformation!

Bei vorhandenen Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an. Wir reichen Ihnen gern eine Speisekarte mit allen Allergenen.

Preise inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer; Beilagenänderung 1,50 €

Zusatzstoffe

- | | |
|---|--------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) geschwärzt |
| 1a) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | 8) gewachst |
| 2) mit Konservierungsstoffen | 9) mit Phosphat |
| 3) mit Süßungsmittel | 10) koffeinhaltig |
| 3a) enthält Phenylalaninquelle | 11) chininhaltig |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 12) genetisch verändert |
| 5) mit Antioxidationsmittel | 13) mit Stabilisatoren |
| 6) geschwefelt | 14) mit Säuerungsmitteln |