

## Vorspeisen

### Suppen

Käse - Lauch - Hackfleischsuppe<sup>9</sup> 6,50 €  
mit Stangenbrot

### Für den kleinen Hunger

Würzfleisch<sup>1;6;9</sup> 6,90 €  
feines Ragout vom Geflügel mit Käse überbacken,  
dazu reichen wir frisches Baguette

### Salate

Klein Groß

Gemischte Blattsalate 6,50 € 9,30 €  
mit buntem Gemüse

Wahlweise mit:

Tranchen vom gebratenen Hähnchenbrustfilet 13,10 €

Tranchen vom Entrecôte 15,10 €

Unsere Dressings<sup>4;5;6;10;12:</sup>

Balsamico Vinaigrette, Joghurt-Kräuter-Dressing  
oder Kartoffel-Speck-Dressing

## Hauptgänge

### Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ in Butter gebraten <sup>1;6;9;10</sup> 17,30 €  
mit gerahmten Steinchampignons und Pommes Frites

Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken <sup>1;6;9</sup> 18,10 €  
dazu sautierte bunte Beete und Pommes Frites

### Vom Rind

Hausgebeizter Sächsischer Sauerbraten <sup>1;4;5;6;9</sup> 17,60 €  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Short Ribs <sup>6;9</sup> 18,90 €  
Fleischige Rippchen nach Hausrezept mariniert,  
mit Süßkartoffelpommes an Kräuter-Schmand-Dip,  
dazu Cole Slaw

Entrecôte <sup>9</sup>	200g	19,80 €
mit Kartoffeltaler, Waldpilzen und Sherry-Jus	300g	24,80 €

### Vom Fisch

Filet vom Seehecht <sup>9</sup> 17,50 €  
mit Mangold-Risotto, sautierte bunte Beete  
und Röstzwiebeln

### Nudelgerichte

Tagliatelle 17,20 €  
mit Streifen vom Entrecôte, Waldpilzen und Sherry-Jus

## Pfannengerichte

<b>Hauspfanne</b> <sup>4;6;9</sup>	18,10 €
Schweinefilet auf gerahmten Steinchampignons und Bratkartoffeln	
<b>Reichskronenpfanne</b> <sup>9</sup>	19,80 €
Gebratene Hähnchenbrust, Schweinefilet und Entrecôte, mit Bohnenbündchen, Rahmpilze, Bratkartoffeln und Jus	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Susi &amp; Strolch</b> <sup>1;6;10</sup>	7,20 €
Bandnudeln mit Tomatensauce und Reibekäse	
<b>Donald Duck</b> <sup>1;6;10</sup>	7,40 €
Chicken-Nuggets mit Buttererbsen und Pommes Frites	
<b>Miss Piggy</b> <sup>1;6;10</sup>	8,50 €
kleines Schnitzel vom Schwein mit Mischgemüse und Pommes Frites	

## Dessert

<b>Schokoladen Cookies im Weckglas</b>	7,90 €
mit Kirschragout, griechischer Joghurt, Vanilleeis, Schokoladeneis und Schlagsahne	

Beilagenänderung 1,80 €

(Bratkartoffeln oder Süßkartoffelpommes 3,50 €)

Wahlweise bekommen sie Ketchup, Mayonnaise oder Senf – zu je 0,50 €

## Eiskarte

<b>Schwedenbecher</b>	7,10 €
Klassischer Eisbecher aus drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör	
<b>Nuss-Schokobecher</b>	7,20 €
Eine Kugel Haselnusseis, eine Kugel Walnusseis und eine Kugel Schokoladeneis, garniert mit Sahne und Schokoladensauce	
<b>Batida-Kirsch-Becher</b>	7,30 €
Zwei Kugeln Kirsch-Joghurt Eis und eine Kugel Kokoseis, verfeinert mit Batida de Coco und garniert mit Sahne	
<b>Eis &amp; Heiß mit Kirschen</b>	6,80 €
Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmen Kirschen und Sahne	
<b>Gummibärenbande</b>	4,60 €
Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis und eine Kugel Erdbeereis, garniert mit Gummibären und Sahne	
<b>Solokugel nach Wahl</b>	1,60 €
<b>extra Schlagsahne</b>	1,00 €

## Wichtige Gästeinformation!

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

## 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 |