

Alkoholfreie Getränke

Víta Getränke	0.21	<u>2,50 €</u>
Cola 1,3,9, Orange 1,2,3, Cítrone 3	0.41	<u>4,20 €</u>
Wasser	0,25l	<u>2,40 €</u>
mít, medíum, ohne	0,75l	<u>6,00 €</u>
Tonic 3	0,25l	<u>2,90 €</u>
Ginger Ale 1,3	0,25l	<u>2,90 €</u>
Apfelsaftschorle	0,21	<u>2,50 €</u>
Rhabarbersaftschorle	0,41	<u>4,40 €</u>
Hímbeersaftschorle		
Apfelsaft	0,21	<u>3,00 €</u>
Johannísbeersaft	0,21	<u>3,00 €</u>
Kírsch Nektar	0,21	<u>3,00 €</u>
Orangensaft	0,21	<u>3,00 €</u>
Bananen Nektar	0,21	<u>3,00 €</u>
Kíba	0,41	<u>5,80 €</u>

Inhaltsstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte



<u>Biere</u>

Köstritzer Pils vom Fass (A)	0,25	<u>2,80 €</u>
	0,41	<u>4,50 €</u>
Radler 3, (A)	0,251	<u>2,80 €</u>
	0,41	<u>4,50 €</u>
Benediktiner Hefeweizen (A)	0,51	<u>4,90 €</u>
Benediktiner Hefeweizen 0%	0,5l	<u>4,90 €</u>
Köstritzer Schwarzbier (A)	Fl. 0,33l	<u>3,60 €</u>
Bitburger alkoholfrei (A)	Fl. 0,33l	<u>3,60 €</u>

Sekt

Rotkäppchen	0,1l	<u>2,00 €</u>
	Flasche	<u>13,80 €</u>
Rotkäppchen Riesling		<u>2,70 €</u>
	Flasche	<u>18,00 €</u>



<u>Spírítuosen</u>

		<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Ramazzotti	30%	<u>1,90 €</u>	<u>3,70 €</u>
Marillenfruchtbrand	42%	<u>2,60 €</u>	<u>5,20 €</u>
Martini Bianco	14,4%	<u>1,80 €</u>	<u>3,60 €</u>
Williams Fruchtbrand	42%	<u>2,60 €</u>	<u>5,20 €</u>
Camparí	25%	<u>1,90 €</u>	<u>3,60 €</u>
Alter Pflaumenfruchtbrand	42%	<u>2,60 €</u>	<u>5,20 €</u>
Schwarzwälder Haselnuss	40%	<u>2,10 €</u>	<u>4,20 €</u>
Dornfelder Weinlikör	20%	<u>2,10 €</u>	<u>3,90 €</u>
Tresterbrand	40%	<u>2,90 €</u>	<u>5,60 €</u>
Grappa Oro	40%	<u>3,10 €</u>	<u>6,00 €</u>
Remy Martin	40%	<u>3,50 €</u>	<u>6,80 €</u>
Glen Grant Single Malt	40%	<u>4,10 €</u>	<u>8,00 €</u>

Inhaltsstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte



Weingut Deckert Freyburg

7,00 €	
	<u>20,50 €</u>
<u>7,10 €</u>	<u>20,90 €</u>
<u>7,70 €</u>	<u>22,90 €</u>
<u>7,40 €</u>	<u>21,80 €</u>
7	7 <u>,70 €</u>



<u>Weingut Böhme Kirchscheidungen</u>

	<u>0,25l</u>	<u>Flasche</u>
2023er Weißburgunder Trocken Dorndorfer Rappental	<u>8,90 €</u>	<u>26,30 €</u>
2023er Riesling Trocken Dorndorfer Rappental	<u>8,90 €</u>	<u>26,30 €</u>
2023er Alles Rosa Rose´ Halbtrocken	<u>8,90 €</u>	<u>26,30 €</u>



<u>Naumburger Wein &</u> <u>Sektmanufaktur</u>

	<u>0,25l</u>	<u>Flasche</u>
2023er Bacchus Lieblich	<u>8,90 €</u>	<u>26,00 €</u>
Großjenaer Blütengrund		
2023er Pínky Feinfruchtig	<u>8,40 €</u>	<u>25,00 €</u>
2022-10-11-1-10-4"	0.50.6	29.00.6
2023er Dornfelder "Rot" Trocken	<u>9,50 €</u>	<u>28,00 €</u>
Weischützer Nüssenberg		
2023er Regent "Rot" Trocken	<u>9,50 €</u>	<u>28,00 €</u>
Weischützer Nüssenberg		
Riesling Sekt		<u>27,90 €</u>
Cuvee Rose' Sekt		<u>27,90 €</u>



<u>Heißgetränke</u>

Kaffee (9)	<u>2,20 €</u>
Kännchen Kaffee (9)	<u>4,20 €</u>
Espresso (9)	<u>2,10 €</u>
Doppelter Espresso (9)	<u>4,00 €</u>
Espresso Macchiato (9)	<u>2,50 €</u>
Cappuccino (9)	<u>2,80 €</u>
Mílchkaffee (9)	<u>3,40 €</u>
Latte Macchiato (9)	<u>3,80 €</u>
Heiße Schokolade Braun	<u>3,00 €</u>
Tee "verschiedene Sorten"	<u>2,60 €</u>



<u>Für den besonderen Moment,</u> <u>für den außergewöhnlichen Gast.</u>

Rhabarber-Holunderblüten-Sprítz	<u>6,50 €</u>
Himbeer-Spritz	<u>6,50 €</u>
Aperol-Spritz	<u>6,50 €</u>
Pínk-Sprítz Weißwein / Russian Wild Berry	<u>6,50 €</u>
Orangerie-Spezial Rosé / Tonic / Zitrone	<u>7,00 €</u>





Suppen & Vorspeisen

Französische Senfsuppe mit Schmorzwiebel und Parmesancracker (A,G,L,M) 7,50€

Leichte Camembert-Weißweinsuppe

mit Bacchus von der Naumburger Wein & Sekt Manufaktur und Preiselbeer-Kräuterschmand (A,G,L)

7,90€

Rote Beete Carpaccio

an knackígem Feldsalat mít Kürbískernöl, Hímbeeressig und gerösteten Graubrotwürfeln ⑷ 8.50 €

Gebackene Roquefort-Birne serviert mit Walnuss und Honig an Kräuterschmand(L) <u>9,90 €</u>



<u>Hauptgerichte</u>

Gemüseragout

aus Möhre, Blumenkohl, Staudensellerie und Brokkoli in feiner Currysauce mit Kokosmilch, serviert mit Kräuterpolenta (A,G) 19,90 €

Feine Kalbsleber "Berliner Art"
serviert mit hausgemachtem Kartoffelpüree´,
Schmorzwiebel, Apfel und Demi Glace (A,G)

24,90€

Streifen vom Maishähnchen in Oliven-Tomatensauce mit Spaghetti und frischen Kräutern (A) 25,50 €

Gebackenes Sesamhähnchen an Erbspüree´, glasierten Möhrchen und Brokkoli (A,G) 26,50 €

> Gebratenes Filet von der Bachforelle an zweierlei Püree´ mit Pfannengemüse und Limetten-Minzbutter (A,G) 27,90 €



<u>Hauptgerichte</u>

Karree vom Duroc Schwein serviert mit Kartoffel-Gorgonzolatalern, gebutterten Brokkoli und Rotweinsauce (A) 28,50 €

Klassisches Wiener Schnitzel mit Sardelle, Kapernapfel und Zitrone, serviert mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat (A,C,D,M,N) 29,50 €

Zarter Braten vom Milchkalbsnacken mit Macaire-Kartoffeln, gebutterten Blumenkohl und feiner Rotweinsauce (A,L) 29,50 €

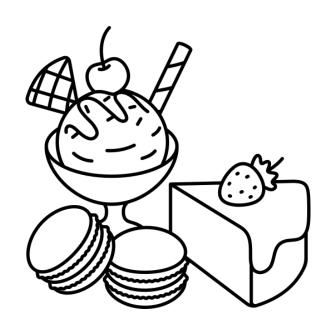
Gegrillte Scampi mit feinem Gemüse, in leichter Kokos-Kräutersauce mit frischen Spaghetti und gehobelten Parmesan (A,B) 31,50 €



Was Süßes danach???

Creme Brûlée a la Haustorte genießen Sie ein klassisches Dessert in Anlehnung an unsere beliebte Haustorte (C,G) $8,00 \in$

Hausgemachtes Rosmarín Parfait mít Anisbírne und Mango (c, G) 8,00 \in





Sind Sie auf der Suche nach einem passendem Geschenk???

Verschenken Sie doch guten Geschmack!!! Gutscheine bei uns erhältlich.





Planen Sie eine Feier???

Sprechen Sie uns an, wir haben die Lösung für alle Events.

Ob bei uns im Haus, oder in einer Location Ihrer Wahl.



Inhaltsstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Gewachst
- 8 Mít Phosphat
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Süßstoff

<u>Allergene</u>

- A Glutenhaltíg/Weizen
- B-Krebstiere & Erzeugnisse
- C Eier & Erzeugnisse
- D Fisch & Erzeugnisse
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Laktose
- H Schalenfrüchte
- L -Sellerie
- M Senf
- N Sesam Samen
- O Schwefeldioxid
- P Lupinen
- R Weichtiere, Schnecken, Muscheln