

Täglich von 12:00 – 18:00 Uhr
daily from 12 p.m. until 6 p.m.

Vorspeisen

Starters

Gebackener französischer Rahm-Brie mit Preiselbeer-Crème, Himbeeressig und Kräutersalat <i>Baked French Cream Brie with cranberry cream, raspberry vinegar and herb salad</i>	13,00 €
Caesar Salad – Römischer Salat mit Parmesandressing Croûtons und Tomate <i>Caesar Salad – Romaine lettuce with Parmesan dressing, croutons and tomato</i>	14,00 €
... wahlweise mit gebratener Poularde <i>... optionally with roasted poularde</i>	18,00 €

Suppen

Soups

Süßkartoffelsuppe mit Chili und Ingwer <i>Sweet potato soup with chili and ginger</i>	9,00 €
Lachssuppe mit Kartoffel, Dill und Gemüse <i>Salmon soup with potato, dill and vegetables</i>	10,00 €
... wahlweise auch als Hauptgangportion <i>... optionally as a main course size</i>	18,00 €
Tagessuppe * <i>Soup of the day *</i>	9,00 €

*je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an

**Depending on the daily offer, please contact our service team*

Hauptgerichte

main course

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, kleinem Salat und Homemade Fries <i>Medium roasted roast beef with sauce Béarnaise, small salad and homemade fries</i>	33,00 €
Wiener Backhendl mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffel-Feldsalat <i>Wiener fried chicken with cranberries, lemon and potato-lamb's lettuce salad</i>	24,00 €
Currywurst mit fruchtiger Tomatensauce, Coleslaw-Salat und Homemade Fries <i>Currywurst with fruity tomato sauce, coleslaw salad and homemade fries</i>	14,00 €
Kürbisteigtaschen mit Zwiebel, Tomate, Junglauch und gerösteten Kürbiskernen <i>Pumpkin ravioli with onion, tomato young leek and roasted pumpkin seeds</i>	17,00 €
Kleine Ofenkartoffeln mit Sour Cream und geschmortem Röstgemüse <i>small baked potatoes with sour cream and braised roast vegetables</i>	14,00 €
Geschwenkte Schupfnudeln mit vegetarischer Specksauce und sautiertem Spitzkraut <i>Sautéed potato dumplings with vegetarian bacon sauce, sautéed cabbage and black cumin</i>	16,00 €
Gratiniertes Holzfällerbrot mit Blattsalat und Kräutern <i>Gratinated lumberjack bread with leaf salad and herbs</i>	
... wahlweise mit Raclettekäse und Lauch <i>... optionally with raclette cheese and leek</i>	12,00 €
... wahlweise mit Schwarzwälder Schinken <i>... optionally with Black Forest ham</i>	12,00 €

Desserts

Desserts

Mandelschmarren mit Zwetschgenröster und Vanillerahmeis <i>Almond torn pancake with plum compote and vanilla cream</i>	13,00 €
---	---------

Aperitif

Belsazar White / Dry / Red / Rosé	0,05 l	6,50 €
Edelsecco Weiß / Rosé ²¹	0,1 l	7,00 €
Möller Cremant Weiß / Rosé ²¹	0,1 l	8,00 €
Nork Himbeer-Rosmarin Tonic	0,2 l	9,00 €
Campari ² Orange / Soda	0,2 l	9,00 €
Hugo ²¹	0,2 l	9,50 €
Lillet Berry / Buck / Vive ^{21,3}	0,2 l	9,50 €
Aperol Spritz ^{2,7,21}	0,2 l	9,50 €

Alkoholfreie Aperitive

Traubensecco ²¹	0,1 l	6,00 €
Monin Bitter ^{2,7,21}	0,2 l	8,00 €
Hugo alkoholfrei ^{2,17}	0,2 l	8,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,3,4} / Cola light ^{2,3,14}	0,2 l	3,70 €
Fanta ^{2,3} / Sprite ² / Spezi ^{2,3,4}	0,4 l	5,00 €

Thomas Henry

Tonic Water ^{7,17} / Ginger Ale ^{2,17}	0,2 l	4,00 €
Bitter Lemon ^{3,7,17} / Wild Berry ³	0,4 l	5,50 €
Spicy Ginger ^{2,17}		

Hausgemachte Limonade

Zitronenverbene-Yuzu		6,00 €
Maracuja-Minze		6,00 €

Alkoholfreie Getränke

Granini Säfte

Orange/ Apfel/ Kirsche/ Banane³

Rhabarber/ Maracuja⁴/ Johannisbeere³ 0,2 l 4,00 €

Pink Grapefruit/ Ananas³ 0,4 l 5,50 €

Selters

Classic/ Medium/ Naturell 0,25 l 3,70 €

0,75 l 7,80 €

Biere

Radeberger Pilsener^A 0,3 l 4,90 €

Radeberger Pilsener^A 0,4 l 5,90 €

Regionales Hütt Naturtrüb^A 0,3 l 4,90 €

Regionales Hütt Naturtrüb^A 0,4 l 5,90 €

Schöfferhofer Weizenbier hell^A 0,5 l 6,00 €

Biere aus der Flasche

Radeberger Alkoholfrei^A 0,33 l 4,00 €

Schöfferhofer Weizenbier^A 0,5 l 6,00 €

Kristall / Dunkel / Alkoholfrei^A

Vita Malz^A 0,33 l 4,00 €

Weißweine

Blanc de Blanc ²¹ , Bordeaux	0,2 l	8,50 €
I.G.P. trocken, Côtes de Gascogne	1,0 l	34,50 €
Riesling ²¹ , Pfalz	0,2 l	9,00 €
Q.b.A. trocken, Lergemüller	1,0 l	36,50 €
Grauburgunder ²¹ , Rheinhessen	0,2 l	9,50 €
Q.b.A. trocken, Man	0,75 l	36,00 €

Roséweine

Schmetterlinge im Bauch ²¹	0,2 l	8,50 €
Q.b.A., feinherb, Kiefer	0,75 l	29,00 €

Rotweine

Montepulciano ²¹ d`Abruzzo	0,2 l	8,50 €
DDOC trocken, Collezione IL MIO	1,0 l	34,50 €
Merlot ²¹ Garda, Italien	0,2 l	9,00 €
DIOC trocken, Cantina di Custoza	1,0 l	36,50 €
Primitivo ²¹ Quota 29, Italien	0,2 l	9,50 €
IGT trocken, Cantine Menhir Salento	0,75 l	36,00 €

Longdrinks

Belsazar Rosé & Tonic	8,50 €
Wermut, Indian Tonic Water, Grapefruitzeste	
Calippo	9,00 €
NORK Zitrone-Ingwer, Zitrone, Coca-Cola	
Dark & Stromy	10,00 €
Goslings Rum, Limette, Spicy Ginger Beer	
Spicy Almond	11,50 €
Amaretto Adriatico Roasted, Limette, Spicy Ginger Beer	

Kaffee & Tee

Café Crème⁸	3,50 €
Kännchen Café Crème⁸	5,20 €
Espresso⁸	3,70 €
Espresso⁸ Macchiato^{8,G}	4,00 €
Espresso doppelt⁸	4,20 €
Cappuccino^{8,G}	4,20 €
Milchkaffee^{8,G}	4,20 €
Latte Macchiato^{8,G}	4,50 €
Heiße Schokolade^G	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne^G	4,50 €
Glas Ronnefeldt-Tee⁸	3,50 €
Kännchen Ronnefeldt-Tee⁸	5,20 €
... in verschiedenen Sorten	

Auf Wunsch servieren wir Ihre Kaffee-Spezialität auch mit Milchalternativen:
Soja/Mandel/Hafer 0,50 €

Gerne verfeinern wir Ihren Kaffee mit einem Flavour:
Haselnuss, Vanille, Karamell, Mandel, Kokos^{1,4,17,18} 0,50 €

(1) Konservierungsstoffe, (2) Farbstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Süßungsmittel: Saccharin, (5) Phosphat, (6) geschwefelt, (7) chininhaltig, (8) koffeinhaltig, (9) Geschmacksverstärker, (10) geschwärzt, (11) gewachst, (12) gentechnisch verändert, (13) Milcheiweiß, (14) Süßungsmittel, (15) enthält Phenylalaninquelle, (16) Taurin, (17) Säuerungsmittel, (18) Süßungsmittel: Cyclamat, (19) Süßungsmittel: Aspartam, (20) Süßungsmittel: Acesulfam, (21) mit Schwefeldioxid (A) Glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse, (B) Krebstiere und deren Erzeugnisse, (C) Eier und deren Erzeugnisse, (D) Fisch und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und deren Erzeugnisse, (F) Soja und dessen Erzeugnisse,