

## Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,50 €
Kännchen Kaffee		3,80 €
Pott Kaffee		3,00 €
Glas Tee		2,50 €
Kännchen Tee		3,80 €
Glas heiße Zitrone		2,50 €
Cappuccino (d)		3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne (d h k m)		3,10 €
Espresso		2,10 €
Espresso doppelt		3,50 €
Kaffee Crème		2,70 €
Milchkaffee (d)		3,50 €
Latte Macchiato (d)		3,80 €
Latte Macchiato mit Aroma		4,00 €
(Haselnuss, Amaretto, Vanille, Karamel)		
Irish Coffee mit 4 cl Whiskey und (d)		
	Schlagsahne	6,90 €
Grog mit 4 cl Rum		4,30 €

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola <sup>1</sup>	0,2 l	2,10 €
	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,50 €
Mirinda	0,2 l	2,10 €
	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,50 €



Spezi <sup>1</sup>	0,2 l	2,10 €
Pepsi Cola und Mirinda	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,50 €
7 up	0,2 l	2,10 €
	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,50 €
Selters		
Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser		
naturel	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser	0,75 l	5,00 €
Bad Liebenwerda Mineralquellen		
Bitter Lemon <sup>2</sup>	0,25 l	2,70 €
Ginger Ale	0,25 l	2,70 €
Tonic Water <sup>2</sup>	0,25 l	2,70 €
Rhabarber Schorle	0,33 l	3,00 €
Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Sauerkirschnektar	0,2 l	2,60 €
Bananennektar	0,2 l	2,60 €
Kiba	0,2 l	2,60 €
Grapefruitsaft	0,2 l	2,60 €
Pfirsichnektar	0,2 l	2,60 €
Tomatensaft	0,2 l	2,60 €
Apfelschorle	0,2 l	2,10 €
	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,50 €

<sup>1</sup> koffeinhaltig

<sup>2</sup> chininhaltig

<sup>3</sup> enthält Farbstoff

Zur Ihrer Information- Kenntlichmachung von Allergene

a)Eier, b)Fisch, c)Krebstiere, d) Milch, e) Sellerie, f) Sesamsamen, g) Schwefeldioxid und Sulphite, h) Erdnüsse, i) Glutenhaltiges Getreide, j) Lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf, m) Sojabohnen, n) Weichtiere.

## Biere vom Fass (i g)

Radeberger Pilsner	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €
Allgäuer Brauhaus Büble Bier	0,3 l	3,50 €
Bayrisch Hell	0,5 l	4,50 €
Allgäuer Brauhaus Büble Bier	0,3 l	3,50 €
EdelWEISSbier	0,5 l	4,50 €
Radler / Diesel / Potsdamer	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Märkischer Landmann Schwarzbier	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €

## Biere aus der Flasche (i g)

Erdinger

Urweisse	0,5 l	4,30 €
Dunkel	0,5 l	4,30 €
Kristall	0,5 l	4,30 €
Alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Malzbier Vita Malz	0,33 l	3,00 €
Clauthaler alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Werderaner Kirschbier	0,5 l	4,50 €
Berliner Kindl Weisse mit Schuss (Himbeere, Waldmeister)	0,33 l	3,50 €

Haben Sie bereits unseren Partyservice probiert?

Zur Ihrer Information- Kenntlichmachung von Allergene

a)Eier, b)Fisch, c)Krebstiere, d) Milch, e) Sellerie, f) Sesamsamen, g) Schwefeldioxid und Sulphite, h) Erdnüsse, i) Glutenhaltiges Getreide, j) Lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf, m) Sojabohnen, n) Weichtiere.

## Longdrinks

Whisky Cola	6,50 €
Bacardi Cola <sup>1</sup>	6,50 €
Weinbrand Cola <sup>1</sup>	6,50 €
Campari Orange <sup>3</sup>	6,50 €
Batida Kirsch	6,50 €
Tequila Sunrise	6,50 €
Gin Tonic <sup>2</sup>	6,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
Ramazzotti Rosato	6,50 €

## Cocktails

Pina Colada (d)	7,50 €
Swimmingpool (d)	7,50 €
Bailey´s Colada (d)	7,50 €
Cuba Libre	6,50 €
Caipirinha	7,00 €
Erdbeercaipi	7,00 €

## Spirituosen

Klare & Liköre	2 cl	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	4,00 €
Sambuca	2,50 €	4,00 €
Tequila	2,50 €	4,00 €
Amaretto	2,50 €	4,00 €
Grappa	2,50 €	4,00 €

Pfefferminzlikör	2,00 €	3,50 €
Kirschlikör	2,00 €	3,50 €
Frangelico	2,50 €	4,00 €
Williamsbirne	2,50 €	4,00 €
Obstwasser	2,50 €	4,00 €
Kleiner Feigling	2,50 €	4,00 €
Bailey´s	2,50 €	4,00 €
Absolut Wodka	2,50 €	4,00 €
Eierlikör	2,00 €	3,50 €

Kräuterliköre	2 cl	4 cl
Jägermeister	2,50 €	4,00 €
Kuemmerling	2,50 €	4,00 €
Ramazzotti	2,50 €	4,00 €
Fernet Branca	2,50 €	4,00 €
Aquavit	2 cl	4 cl
Malteserkreuz	2,50 €	4,00 €
Linie Aquavit	3,00 €	4,50 €
Jubiläums Aquavit	2,50 €	4,00 €

## Weinbrand , Cognac und Whiskey

	2 cl	4 cl
Wilthener Goldkrone	2,50 €	4,00 €
Ballantines	2,50 €	4,00 €
Jakobi	2,50 €	4,00 €
Jim Beam	2,50 €	4,00 €
Chantré	2,50 €	4,00 €
Jack Daniels	3,00 €	4,50 €

Aperitiv	5 cl
Sherry Rich Golden	5,00 €
Martini Bianco	5,00 €

Sie möchten einen Gutschein erwerben? Sprechen Sie uns an.

Zur Ihrer Information- Kenntlichmachung von Allergene

a)Eier, b)Fisch, c)Krebstiere, d) Milch, e) Sellerie, f) Sesamsamen, g) Schwefeldioxid und Sulphite, h) Erdnüsse, i) Glutenhaltiges Getreide, j) Lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf, m) Sojabohnen, n) Weichtiere.

Herkunft: Deutschland

## Rotwein

### Spätburgunder

Trocken

Ein trockener Pinot Noir mit schöner Länge und herrlich beeriger Note. 0,2 l 5,50 €  
Im Abgang angenehm stoffig und vollmundig. Ideal zu herzhaften Speisen –  
insbesondere zu geschmorten Gerichte vom Schwein und Rind. 0,75 l 18,50 €

### Sankt Laurent

Trocken

Fruchtbetonter Rotwein mit üppigen Noten von Schwarzkirschen und 0,2 l 5,50 €  
Schwarzen Johannisbeeren. Eine vollmundige, aber zarte Tannin 0,75 l 18,50 €  
Struktur lassen ihn zum harmonischen Essensbegleiter dunkler  
Fleischgerichte werden.

### Frühburgunder

Trocken

Ein fruchtig-würziger Rotwein mit feinen Noten vom Wacholderbeeren 0,2 l 5,50 €  
und Sauerkirschen. Vollmundig, geschmeidig und elegant am Gaumen. 0,75 l 18,50 €  
Ein schöner Burgunder zu Burgunderbraten und hellen , wie dunklen Fleischgerichten.

### Syrah

Trocken

Intensiver Rotwein mit kräftiger Struktur. Volle Aromen von dunklen Früchten 0,2 l 5,50 €  
prägen diesen Wein. Idealer Begleiter zu kräftigen 0,75 l 18,50 €  
Rindersteaks oder gegrillten Speisen.

### Dornfelder

Halbtrocken

Dieser herrliche Dornfelder ist im Geschmack rund und weich. Zu einem 0,2 l 5,50 €  
besonderen Erlebnis wird er durch sein schwarz- Kirscharoma. 0,75 l 18,50 €  
Überzeugend als kräftiger Solist oder zu dunklem Fleisch.

## Rosé

Merlot Rose´

Schöne Beerendüfte bezaubern die Sinne. Dieser Weißherbst mit Power 0,2 l 5,50 €  
und Eleganz erfreut zu schönem Essen oder auch in geselliger Runde. 0,75 l 18,50 €

Rotling

Unserer Neuer – ein Rose´ farbener Wein, gekeltert aus roten und weißen Trauben. 0,2 l 5,50 €  
Starke Reben verbinden sich zu einem starken Wein mit herrlicher Süße. 0,75 l 18,50 €  
Probieren Sie ihn beim nächsten Mädelsabend.

## Sekt

Rotkäppchen

0,1 l 2,50 €

halbtrocken und trocken

0,75 l 15,00 €

# Weißweine

## Chardonnay

Trocken

Fruchtig-zarter Weißwein mit feinen Noten von saftigen Apfel und reifer Banane. Eingebunden durch eine zarte Säure, harmoniert dieser Wein ideal zu Schwein, Geflügel und Salaten.

0,2l 5,50 €  
0,75l 18,50 €

## Grauer Burgunder

Trocken

Ein saftiger Sommerwein-leuchten gelb schimmernd und mit einem Bestechenden, süßlichen Duft nach frischen Pfirsichen. Idealer Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten und vegetarischen Speisen.

0,2l 5,50 €  
0,75l 18,50 €

## Riesling

Trocken

Noten vom grünen Apfel, zartem Pfirsich mit rassiger Säure und Kräuterduft. Dieser komplexe, runde Weißwein eignet sich ideal zu Fischgerichten, Salaten und kräftigen Fleischgerichten.

0,2l 5,50 €  
0,75l 18,50 €

## Weißer Burgunder

Trocken

Fruchtige Noten nach saftigem, rotem Apfel und Aprikose. Durch seine zarte Säure ist dies ein idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen, Salaten, Fischgerichten und hellen Fleischgerichten.

0,2l 5,50 €  
0,75l 18,50 €

## Huxelrebe

Feinfruchtig

Zitrus- und Rhabarberaromen mit spritzigem Süße-Säure-Spiel. Ein herrlicher Weißwein mit viel Frucht und Harmonie. Als leichter, süffiger Weißwein ideal geeignet zu leichten Dessert.

0,2l 5,50 €  
0,75l 18,50 €

Haben Sie bereits unseren Partyservice probiert?

Wussten Sie´s schon? Unsere Kartoffeln stammen aus dem Havelland und werden frisch geerntet im kleinen Örtchen Wassersuppe.

## Vorspeisen

<b>Gebackene Champignonköpfe</b> mit einem Knoblauchdip (a d g i l)	9,10 €
<b>Knusprige Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs,</b> Kräuterdip und Blattsalat (b d g l)	11,30 €
<b>Knusprige Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse gefüllt und Knoblauchdip an gemischtem Salat	9,50 €
<b>Duett von Tomate Mozzarella</b> auf Ruccola gebettet mit Balsamico Dressing und Olivenöl (dgl)	10,90 €
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Toastecke (i g l)	8,90 €
<b>Knackiger Salat</b> (g l) mit gebratenen Hähnchenspießen	11,50 €
<b>Knoblauchsuppe mit Hähnchenspieß</b> (d,i)	6,90 €
<b>Tomatencremesuppe</b> mit einer Sahnehaube d i)	5,90 €
<b>Hausgemachte Soljanka</b> mit Brot (f,h,m)	6,10 €

## **immer Mittwochs Schnitzeltag**

Schnitzel „Wiener Art“ mit Salatbeilage

Schnitzel „Hamburger Art“ mit Spiegelei und Garnitur

Sommer-Schnitzel mit Tomaten und Käse überbacken

Schnitzel „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

Schnitzel mit Champignonrahmsauce

Schnitzel „Florentiner Art“ mit Ruccola, Tomaten und Käse überbacken

**jedes Gericht 13,90 €**

Wählen Sie Ihre Beilage dazu aus:

Kartoffeln I Pommes I Kroketten I Bratkartoffeln I Wedges



## Pizza Karte

<b>Pizza Salami</b> mit italienischer Salami, Rucola, Oliven, Peperoni, Knoblauch und Käse	<b>9,40 €</b>
<b>Pizza Tonno</b> mit Thunfisch, rote Zwiebeln, Peperoni, Rucola, Oliven, Knoblauch und Käse	<b>9,50 €</b>
<b>Pizza Margarita</b> mit Tomaten und Mozzarella	<b>7,50 €</b>
<b>Pizza Vegetarisch</b> mit Rucola, Knoblauch, Oliven, Mozzarella und Zwiebeln	<b>8,90 €</b>
<b>Pizza Hawaii</b> mit Kochschinken, Ananas, Käse, Oliven, Peperoni, Knoblauch, Rucola	<b>9,60 €</b>
<b>Pizza Verdi</b> mit Spinat, Oliven, Peperoni, Rucola, Knoblauch und Mozzarella	<b>9,30 €</b>
<b>Pizza Schinken</b> mit Parmaschinken, Rucola, Oliven, Peperoni, Knoblauch und Morazella	<b>9,90 €</b>
<b>Pizza Mozzarella</b> mit Rucola, Knoblauch, Oliven und Mozzarella	<b>9,30 €</b>
<b>Pizza Gamberetti</b> mit Garnelen, Oliven, Peperoni, Knoblauch und Rucola	<b>11,20 €</b>

### Zusätzliche Belege zu Ihrer Wunschkarte

Käse	2,00 €	Rucola	1,50 €
Schinken	2,50 €	Champignons	1,50 €
Salami	2,50 €	Tomaten	1,50 €
Brokkoli	1,50 €	Thunfisch	2,50 €
Ananas	1,50 €	Gebratene Hähnchenbrust	4,00 €
Blattspinat	1,50 €	Mais	1,50 €
Mozzarella	2,00 €	Paprikastreifen	1,50 €



# Steaks

**Rumpsteak**  
mit Speckbohnen

25,90 €

Wählen Sie jetzt noch die Beilage und die Sauce aus.

**Beilagen:**

Kartoffelspalten (i), Pommes Frites (h), Kroketten (i), Kartoffeltaschen (d i)

**Saucen:**

Pfefferrahmsauce (d e g i), Metaxasauce (d e i), Rahmchampignons (d e i),  
Pesto Sauce (d i k)

## Der Geheimtipp des Küchenchef's

### 40 Tage bleibt es in unserem Reifeschrank

**Dry Age Rumpsteak**

31,90 €

Das Rumpsteak ist ein Klassiker, es kommt aus dem Roastbeef, ohne Knochen.

Das Rindfleisch beziehen wir, frisch nach der Schlachtung, aus der Landfleischerei Gülpe.

**Mit Speckbohnen oder auch Salat.**

**Beilagen:**

Kartoffelspalten (i), Pommes Frites (h), Kroketten (i), Kartoffeltaschen (d i)

**Saucen:**

Pfefferrahmsauce (d e g i), Metaxasauce (d e i), Rahmchampignons (d e i),  
Pesto Sauce (d i k)

## Fleisch und Fischgerichte

**Schnitzel mit Champignons** (a d e g i l)  
in Rahm und hausgemachten Bratkartoffeln  
17,50 €

**Gegrillte Hähnchenbrust**  
auf Rahm-Knoblauch Spinat  
Kroketten und Salat Beilage (d e g i l) 18,50 €

**Leber „Alt Berliner Art“** (d e g i l)  
mit Apfel- und Zwiebelringen und  
Kartoffelpüree 14,50 €

**Hamburger Schnitzel** mit Pommes und  
Salat Beilage (a,d,i,g) 17,50 €

**Penne Pollo** mit Hähnchenstreifen, Brokkoli  
und Sahnesauce (d,i) 14,50 €

**Penne mit Rumpsteak-Streifen,** (d,i)  
Getrocknete Tomaten und Ruccola 16,90 €

**Schnitzel „El Greco“** (a d e g i k l)  
Schweineschnitzel mit Metaxasauce,  
Brokkoli mit Käse Überbacken und Kroketten  
18,50 €

**Optikpark Schnitzel** (a b d e g i m)  
überbacken mit Tomate und Käse  
dazu Kroketten  
18,50 €

**Überbackenes Zanderfilet** (b d e g i l)  
**mit Blattspinat und Käse,** dazu reichen  
wir Schwenkkartoffeln und Salat  
18,90 €

Zur Ihrer Information- Kenntlichmachung von Allergene

a)Eier, b)Fisch, c)Krebstiere, d) Milch, e) Sellerie, f) Sesamsamen, g) Schwefeldioxid und Sulphite, h) Erdnüsse, i) Glutenhaltiges Getreide, j) Lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf, m) Sojabohnen, n) Weichtiere.

## Dessert

<b>Warmes Schokoladensoufle</b> mit flüssigem Kern und Vanilleeis (d h i)	7,90 €	<b>Eine kleine Kuchenauswahl</b>
<b>Warme Waldbeerengrütze</b> (d h i) mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	5,10 €	<b>Apfel-Mandel Schnitte</b> (a d h k m i) 3,10 €/Stk.
		<b>Pflaumenkuchen</b> (a d h k m i) 3,10 €/Stk.
		<b>Kirsch-Rhabarber-Kuchen</b> (a d h k m i) 3,10 €/Stk.

Sie möchten gern einen Eisbecher essen?  
Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte.

Wir empfehlen dazu eine Tasse Kaffee, einen Cappuccino oder Latte Macchiato.

Zur Ihrer Information- Kenntlichmachung von Allergene

a)Eier, b)Fisch, c)Krebstiere, d) Milch, e) Sellerie, f) Sesamsamen, g) Schwefeldioxid und Sulphite, h) Erdnüsse, i) Glutenhaltiges Getreide, j) Lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf, m) Sojabohnen, n) Weichtiere.