

Salate

kleiner gemischter Salatteller <small>12,36,4EA</small> mit Hausdressing	5,50 €
Salatvariation der Saison <small>12,2,6,JA</small> wahlweise mit marinierten Hähnchenbruststreifen <small>41,6,EH</small> oder gegrillten Riesengarnelen <small>0N,4</small>	10,90 € 12,90 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

Suppen

Consommé vom Huhn <small>13,CI</small> mit pochierem Wachtelei und Julienne Gemüse	4,50 €
Geeiste Gurkensuppe <small>13,6,6,6,H</small> verfeinert mit Dillspitzen	3,70 €

Vorspeisen

Knoblauch- Kräuterbrot <small>12A,6,4H</small> Mit Quark- Joghurt- Dip	3,90 €
Ragout fin vom Kalb <small>13A,6,6,4J</small> mit Zitrone und Toastecken	5,70 €

Pasta

Penne al Arrabiata* (vegetarisch) 18,44 €

Nudeln in mit Knoblauch und Chili abgeschmeckter
Tomatensauce mit Parmesan und Rucola

10,90 €

Tortellini mit Ricottafüllung* (vegetarisch) 18,44 €

im Spinat- Feta- Rahm

10,90 €

Pesto- Shrimps- Spagetti* 12,40 €

Spagetti in Basilikumpesto mit frischen Tomaten
und gegrillten Riesengarnelen

14,50 €

Fisch

Saiblingsfilet* 12,30 €

gebraten in Limettenbutter auf Grillgemüse
und Kräuterkartoffeln

14,90 €

Viktoriaseebarschfilet* (gegrillt) 12,30 €

nappiert mit feiner Riesling- Dill- Sauce an Romanesco
und aromatisiertem Basmatireis

15,20 €

Steaks

Chicken and Cheese* 1,2,4,GG

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit geschmolzenem Cheddar - Käse
auf warmen Kartoffel- Tomatensalat

13,90 €

Bergmannsschmaus* 1,2,3,4,AC,GG

Schweinerückensteak mit Waldpilzen und Käse überbacken
an Herzoginkartoffeln und Salatbukett

14,90 €

Bärenpfanne 1,2,4,JE,JB

Schweinenackensteak, Hähnchenbrustfilet und Bratwurst vom Grill
mit Knoblauch- Kräutersenf an Kartoffelecken und Krautsalat

16,80 €

Argentinisches Rinderhüftsteak (250g) CG, J

mit Kräuterbutter, Speckbohnen
und Bratkartoffeln

17,80 €

Bärische Klassiker

Rinderpökelszunge* 1,6, J

mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln

12,90 €

Omas Rinderroulade 1,2,3,4,AC,JJ

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

14,80 €

Besoffene Wildsau* 4,AC,GG, J

geschmorte Wildschweinkeule

in Schwarzbier- Honigsauce

dazu Rotkohl und hausgemachte Semmelknödel

(Wild vom Land- & Forsthof Göbel / Schmiedeberg OT Obercarsdorf.)

14,90 €

Gerichte mit dem * erhalten Sie auf Wunsch auch als kleine Portion für 2,00€ weniger.

Pfannengerichte können bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit in Anspruch nehmen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Dessert

"Despresso"

Dessertinspiration dazu ein Espresso

4,70 €

Bacardi Lemon (Dessertcocktail) 12466

Zitronensorbet und Himbeeren in Prosecco
mit Bacardi Rum

6,90 €

Abendkarte zusätzlich ab 17:30 Uhr

Scharfe Sache*

saftiger Schweinenacken (kalt) auf Graubrot,
mit Senf, Meerrettich und Gewürzgurken

9,80 €

Vesperplatte*

kleine gemischte Aufschnittplatte
mit Wurst und Käse, dazu Butter und Brot

9,90 €

Hausgemachte Wildsülze*

mit Zwiebelringen, Remouladensauce
und Bratkartoffeln

10,40 €

Arrangement von internationalen Käsespezialitäten

an Traubenbukett und ofenfrischem Baguette

12,90 €

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9= geschwärzt,
- 10= enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M= Lupinen
- N= Weichtiere