

# Salate

<b>kleiner gemischter Salatteller</b> <small>12,3B,JE,A</small> mit Hausdressing	5,50 €
<b>Salatvariation der Saison</b> <small>12,CE,JA</small> wahlweise mit marinierten Hähnchenbruststreifen <small>41B,E,H</small> oder gegrillten Riesengarnelen <small>0N,J</small>	10,90 € 12,90 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

# Suppen

<b>Consommé vom Huhn</b> <small>13,C,I</small> mit pochierem Wachtelei und Julienne Gemüse	4,50 €
<b>Geeiste Gurkensuppe</b> <small>13,B,BB,H</small> verfeinert mit Dillspitzen	3,70 €

# Vorspeisen

<b>Knoblauch- Kräuterbrot</b> <small>12,A,B,I,H</small> Mit Quark- Joghurt- Dip	3,90 €
<b>Ragout fin vom Kalb</b> <small>13,A,F,G,I,J</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,GG

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,GG

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