

**VORSPEISEN UND SALATE | STARTERS AND SALADS**

Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert auf Blattsalat mit roter Bete und hausgemachtem Chutney <i>Goat cheese gratinated with thyme honey, leaf salad, beetroot and homemade chutney</i>	12,50 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Limetten-Oliven-Öl und gehobeltem Grana Padano <i>Carpaccio of tenderloin of beef with lime olive oil and sliced parmesan</i>	12,50 Euro
Kleiner Salat mit Blattsalaten, Gurke und Kirschtomaten <i>Small salad with leaf salads, cucumber and cherry tomatoes</i>	6,00 Euro
Caesar Salat mit original Dressing, krossem Bacon, Knoblauchcroutons und Parmesan <i>Caesar salad with original Caesar dressing, crispy bacon, garlic croutons and parmesan</i>	8,50 Euro
Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Paprika und gebratener Maishähnchenbrust <i>Seasonal leaf salads with cherry tomatoes, pepper and fried chicken breast</i>	13,50 Euro

**SUPPEN | SOUPS**

Zwiebelsuppe mit Curry und Käsetoast   <i>Onion soup with curry and cheese toast</i>	5,50 Euro
Sächsische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln und Sahne <i>Potato soup "Saxonian style" with vegetables and cream</i>	5,50 Euro
Tomatensuppe mit Gnocchi   <i>Tomato soup with gnocchi</i>	5,50 Euro

**VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES**

Italienischer Pfannkuchen „Crespelle“ gefüllt mit Ricotta und Blattspinat auf Champignonrahm mit Käse gratiniert   <i>Italian pancake "Crespelle" filled with ricotta and leaf spinach with creamy mushroom sauce, gratinated with cheese</i>	11,50 Euro
Ravioli mit Pesto gefüllt auf fruchtigem Tomatensugo mit Zucchini und Fenchel <i>Ravioli filled with pesto on fruity tomato sauce with courgettes and fennel</i>	12,00 Euro
Ravioli mit Pesto gefüllt, auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Gemüsestreifen <i>Ravioli filled with pesto on carrot ginger sauce with vegetable stripes</i>	12,00 Euro

**FISCH | FISH**

Zanderfilet auf Orangen-Senf-Sauce mit Kaperngemüse und Kartoffelgratin <i>Pike-perch fillet on orange mustard sauce with capers and gratinated potatoes</i>	16,50 Euro
Tagliatelle mit norwegischem Lachsfilet, Tomatensugo, Zucchini und Fenchel <i>Tagliatelle with fillet of Norwegian salmon, tomato sauce, courgettes and fennel</i>	16,50 Euro

**PFANNENGERICHTE | FRIED DISHES**

Rinderstreifen „Stroganoff“ mit Champignons und Kartoffel-Wirsing-Stampf <i>Beef stripes "Stroganoff" with mushrooms and mashed potatoes with savoy cabbage</i>	15,50 Euro
Wok-Gemüse mit gebratenen Putenstreifen und Basmatireis <i>Wok vegetables with fried stripes of turkey and Basmati rice</i>	15,00 Euro
Spare Ribs mit Cole Slaw und Pommes frites   <i>Spare ribs with cole slaw and French fries</i>	14,00 Euro
Hamburger mit Salat und Pommes frites   <i>Hamburger with salad and French fries</i>	12,50 Euro

**STEAKS VOM GRILL | STEAKS FROM THE GRILL**

**Steak vom argentinischen Weiderind | Steak of Argentinian cattle**

Rumpsteak (200 g)   <i>Rump steak</i>	28,90 Euro
Filetsteak (180 g)   <i>Beef tenderloin</i>	31,00 Euro
Kalbskotelett (230 g)   <i>Veal cutlet</i>	26,90 Euro
Susländer Schweinerückensteak (200 g)   <i>Pork saddle steak</i>	18,00 Euro

Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter, Backkartoffel mit Sour Cream und Grilltomate.  
*All steaks are served with homemade herb butter, baked potatoes with sour cream and grilled tomato.*

**Beilagen | side dishes**

Prinzessbohnen   <i>green beans</i>	3,80 Euro
Frischer Blattspinat   <i>fresh leaf spinach</i>	3,80 Euro
Kräuterchampignons   <i>mushrooms with herbs</i>	3,80 Euro
Marktgemüse   <i>seasonal vegetables</i>	3,80 Euro

**Soßen | sauces**

Pfefferrahmsauce   <i>creamy pepper sauce</i>	2,00 Euro
Fruchtige Currysoße   <i>fruity curry sauce</i>	2,00 Euro
Sauce Béarnaise   <i>Sauce Béarnaise</i>	2,00 Euro

**DESSERT | SWEETS**

Crème brûlée	7,50 Euro
Tiramisu	7,50 Euro
Vanilleeis mit Himbeeren und Mangopüree   <i>Vanilla ice-cream with raspberries and mango puree</i>	7,50 Euro
Unser Servicepersonal berät sie gerne zu unserer Auswahl an sächsischen Blechkuchen und Torten. <i>For a selection of sheet cake and tarts please ask for the advice of our staff.</i>	
Blechkuchenauswahl   <i>Selection of fresh cakes</i>	3,80 Euro
Tortenauswahl   <i>Selection of tart</i>	4,00 Euro
Portion Sahne   <i>Portion of whipped cream</i>	2,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. | *All prices include service and VAT.*

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Zusatzstoffe und das Vorhandensein von allergenen Stoffen in unseren Speisen. Wir weisen darauf hin, dass durch die handwerkliche Produktion unserer Speisen und trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren anderer Allergene als der ausgewiesenen in den Speisen vorhanden sein können.  
*Do you wish information about any additives and the availability of allergenic substances our service staff will be happy to inform you. Please be advised that for manufacturing reasons our products could contain further traces of allergenic substances than acknowledged.*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON ALCOHOLIC DRINKS

Mineralwasser medium/still   <i>mineral/natural water</i>	0,25 l	3,20 Euro
	0,75 l	8,00 Euro
Apfelsaftschorle   <i>apple spritzer</i>	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	4,00 Euro
Pepsi <sup>1,8</sup>	0,20 l	3,00 Euro
	0,40 l	4,00 Euro
Pepsi light <sup>1,2,6,8,10</sup>	0,20 l	3,00 Euro
	0,40 l	4,00 Euro
7up	0,20 l	3,00 Euro
	0,40 l	4,00 Euro
Mirinda <sup>1,3</sup>	0,20 l	3,00 Euro
	0,40 l	4,00 Euro
Bitter Lemon <sup>9</sup>	0,25 l	3,20 Euro
Tonic Water <sup>9</sup>	0,25 l	3,20 Euro
Apfelsaft   <i>Apple juice</i>	0,20 l	3,00 Euro
Orangensaft   <i>Orange juice</i>	0,20 l	3,00 Euro
Lemonaid	0,33l	3,50 Euro
Charitea	0,33l	3,50 Euro

## HEISSGETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Café Crémé Fairtrade   <i>Cup of coffee</i>		3,20 Euro
Glas Tee   <i>Glass of tea</i>		2,70 Euro
Trinkschokolade   <i>Pot of hot chocolate</i>		2,70 Euro
Milchkaffee Fairtrade   <i>Coffee with steamed milk</i>		3,50 Euro
Espresso Fairtrade		2,60 Euro
Espresso doppio Fairtrade		3,60 Euro
Cappuccino Fairtrade		3,50 Euro
Latte Macchiato Fairtrade		3,90 Euro
Kaffee Hag   <i>Decaffeinated coffee</i>		2,70 Euro

## BIER | BEERS

Ur-Krostitzer Pils vom Fass <sup>A</sup>   <i>Ur-Krostitzer draught Pils<sup>A</sup></i>	0,30 l	3,50 Euro
Radeberger Pils <sup>A</sup>	0,33 l	3,50 Euro
Radler/Alsterwasser <sup>4,A</sup>   <i>Beer-lemonade mix<sup>4,A</sup></i>	0,30 l	3,50 Euro
Hefeweizen, hell <sup>A</sup>   <i>Yeast beer<sup>A</sup></i>	0,50 l	4,00 Euro
Hefeweizen, alkoholfrei <sup>A</sup>   <i>Yeast beer, non alcoholic<sup>A</sup></i>	0,50 l	4,00 Euro
Clausthaler Extra herb, alkoholfrei <sup>A</sup>   <i>Clausthaler, non alcoholic<sup>A</sup></i>	0,33 l	3,50 Euro

## APERITIFS | APERITIFS

Campari-Soda <sup>1</sup>	0,10 l	3,50 Euro
Piccolo Sekt   <i>Sparkling wine</i>	0,20 l	7,50 Euro

## SPIRITUOSEN | SPIRITS

Specht Williams Birne	4 cl	4,50 Euro
-----------------------	------	-----------

## OFFENE WEINE | WINE BY THE GLASS

Hauswein – Weiß oder Rot   <i>White wine or red wine</i>	0,20 l	4,70 Euro
Hauswein – Rosé   <i>Rosé wine</i>	0,20 l	4,70 Euro
Weinschorle – Weiß oder Rot   <i>Wine – mineral water mix – white or red</i>	0,20 l	4,20 Euro

## WEISSWEINE | WHITE WINE

Hauswein Qualitätswein, trocken	Fl. 0,75 l	23,50 Euro
Fleur de d'Artagnan Côtes de Gascogne, trocken Plaimont-Frankreich Fruchtig frische Aromen nach Zitrus und Apfel, aus Rebsorten von Colombard und Ugni Blanc	Fl. 0,75 l	25,00 Euro

## ROTWEINE | RED WINE

Hauswein Qualitätswein, trocken	Fl. 0,75 l	24,00 Euro
Fleur de d'Artagnan Côtes de Gascogne, trocken Plaimont-Frankreich Verführerisch fruchtiger Wein mit Aromen von Cassis und Waldbeeren, aus Rebsorten von Merlot, Cabernet Sauvignon und Tannat	Fl. 0,75 l	25,00 Euro

## SEKT & CHAMPAGNER | SPARKLING WINE AND CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Impérial Frankreich	Fl. 0,75 l	55,00 Euro
Sekt Hausmarke fairgourmet Rotkäppchen Flaschengärung Riesling, trocken	Fl. 0,75 l	26,50 Euro