

Hausgemachte Spezialitäten unserer Küche

Schlesische Linsensuppe mit Sauerkraut
4,50 €

Hausgemachte Kochklopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln
8,50 €

Rinderzunge mit zerlassener Butter, Schwarzwurzeln
und Salzkartoffeln ^{2,5}
11,90 €

Schlesisches Himmelreich - mageres Kasslerscheiben, mit Backobst,
dazu eine helle Soße und hausgemachte Kartoffelklöße ^{2,6}
- Gerne dürfen Sie uns auch nach dem Rezept fragen! -
12,90 €

Rinderroulade mit Rotkraut und hausgemachten Kartoffelklößen
13,90 €

Wildgulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln
13,90 €

Rote Grütze mit Vanilleeis ^{1,5}
3,50 €

Vorspeisen

Baguette mit Kräuterbutter oder Tomatenfrischkäse

3,50 €

Bruschetta

4,50 €

Crostini - getrockneter Tomate, Pesto, mit Mozzarella überbacken ^{5,6}

4,90 €

Crostini - italienischer Schinken, Pesto, mit Parmesan überbacken

4,90 €

„Dreierlei“ - je zwei Bruschetta, Crostini Tomate und Crostini Schinken ^{5,6}

5,40 €

Carpaccio - hauchdünne Scheiben von rohem Rindfleisch mit Olivenöl,

Parmesan, Balsamicocreme und Rucola, dazu Baguette

klein 6,90 € bzw. groß 9,50 €

Vitello tonnato - rosa gegrilltes, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit einer

Thunfisch-Sardellen-Kaperncreme, Baguette und Salat²

9,50 €

Riesengarnelen 10 Stück mit Kopf und Schwanz,

dazu Aioli-Creme, Knoblauchbaguette und Salat

10,90 €

Suppen

Tomatensuppe mit Mozzarellawürfeln

4,50 €

Suppe der Woche

4,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Baguette

4,50 €

Salat „Destille“ - gemischter Salat mit Putenbruststreifen Thunfisch
mit Oliven, Parmesan, gerösteten Kernen und Baguette ^{5,6}

klein 6,90 € bzw. groß 9,50 €

Salat Caprese - Tomatenscheiben mit Mozzarella, frischem Basilikum,
Rucola, Olivenöl und Balsamicocreme, Baguette

7,90 €

Rucola-Feldsalat Variation mit Olivenöl und Balsamico,
dazu Räucherlachs, Kirschtomaten und Parmesan, Baguette

9,50 €

Rucola-Feldsalat Variation mit Olivenöl und Balsamico,
dazu Parmaschinken, getrocknete Tomaten und Parmesan, Baguette ^{5,6}

9,50 €

Hauptgerichte

Schweine- und Putensteaks

Schweinesteak mit Pfeffersoße

10,90 €

Schweinesteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken

11,50 €

Schweinemedallions mit Steinpilz-Sahne-Soße

13,50 €

Schweinemedallions mit Tomaten-Frischkäse-Soße und gegrillter Zucchini

14,90 €

Putensteak mit Parmaschinken, Pesto und Mozzarella überbacken

11,50 €

Putensteak mit Tomaten, Pesto und Mozzarella überbacken

11,50 €

Putensteak mit gegrillter Zucchini, Aubergine & Paprika
in leichter Tomatensoße und gehobeltem Parmesan

11,90 €

Argentinische Rindersteaks

Hüftsteak mit Balsamicoschalotten ^{5,6}

ca. 200g 17,90 €

ca. 300g 21,90 €

Filetsteak mit Kirschtomaten, abgelöscht mit Rotwein und Himbeeressig

ca. 150g 18,90 €

ca. 200g 23,90 €

Wie möchten Sie ihr Steak gegrillt? *englisch/medium/durch*
(Rohgewichtsangaben!)

Wir empfehlen es *medium* zu bestellen, da es dadurch saftig und weich bleibt.

Fisch

Gebratenes Buntbarschfilet auf Zuckerschoten mit Aprikosen-Lauch-Butter

13,90 €

Gebratene Meerbarbenfilets auf gegrilltem Gemüse in leichter Tomatensoße

14,90 €

Für die Unentschlossenen

Grillplatte - 3 kleine Steaks vom Schwein, Rind und Pute mit Pfeffersoße

16,90 €

Beilagen nach Wahl

Rosmarinkartoffeln
Pommes

Salzkartoffeln
Pasta

Herzoginkartoffeln
Baguette

zusätzlich gebratenes Gemüse - Zucchini, Aubergine und Paprika 2,50 €

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir einen kleinen Salat mit Baguette und Kräuterbutter.

Pasta

Fettuccine Aglio Olio al Peperoncini mit gehobeltem Parmesan
8,90 €

Fettuccine mit Basilikumpesto und fruchtiger Tomatensoße
8,90 €

Fettuccine mit Steinpilzen in Sahnesoße
8,90 €

Fettuccine mit Knoblauchgarnelen, Olivenöl, Kirschtomaten und Rucola
9,90 €

Fettuccine mit Parmaschinken,
getrockneten Tomaten und Rucola in Sherry-Sahne-Soße⁶
9,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

3,50 €

Nudeln mit Tomatensauce

3,90 €

kleines Schnitzel mit Pommes

4,90 €

Räuberteller

0,00 €

Desserts

Warme Schokoladentorte mit Vanilleeis

4,50 €

Panna Cotta an Honig-Aprikosen

4,90 €

Espresso-Dessert - einfacher Espresso mit einem kleinen Espressotörtchen

3,50 €

1 - Farbstoffe, 2 - Konservierungsstoffe, 3 - Süßstoffe, 4 - Geschmacksverstärker,
5 - Antioxidationsmittel, 6 - Schwefeldioxid/Sulfite, 7 - Coffein, 8 - Chinin

Getränke

			0,2 l	0,4 l
Cola ^{1,7}	Sprite	Fanta ^{1,5}	2,30 €	3,50 €

Lausitzer Säfte	0,2 l	0,4 l
-----------------	-------	-------

Saftchorle	2,30 €	3,50 €	
Orangensaft	Apfelsaft ⁵	Sauerkirsch-Nektar	Bananen-Nektar
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	Multivitaminsoft	Tomatensaft	

Oppacher Mineralquellen	0,25 l	0,7 l
-------------------------	--------	-------

Mineralwasser classic / medium (nur 0,25 l) / still	2,30 €	4,90 €	
Tonic Water ⁸	Bitter Lemon ^{5,8}	Ginger Ale ¹	2,30 €

Tafelwasser mit Kohlensäure Karaffe (0,5 l)	2,50 €	(1,0 l)	4,00 €
---	--------	---------	--------

Aperitifs

Wermuth z. B. Martini Bianco / Rosso / Extra Dry (5cl)	3,00 €
Sherry Sandeman medium sweet / dry (5cl)	3,00 €
Aperitif „Destille“ - Martini, Apricot, Prosecco, Cocktailkirsche ¹	4,90 €
Kir Royal - Cassis & Prosecco	4,90 €
Aperol Sprizz Aperol & Prosecco	5,20 €
Martini Sprizz - Martini & Prosecco	5,20 €

Fassbier

	0,25 l	0,4 l
Landskron Pilsner	2,40 €	3,30 €
St. Marienthaler Klosterbräu	(0,3 l) 2,60 €	(0,5 l) 4,10 €

aus der Flasche

	0,5 l
Landskron Pupen-Schultzes Schwarzes ³	3,50 €
Landskron Kellerbier - würzig, naturbelassen, süffig 5,0% vol.	3,50 €
Landskron Hefeweizen hell	3,50 €
Erdinger Hefe hell / dunkel / kristall / alk. frei	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei	(0,33 l) 2,80 €
Berliner Weiße ^{1,2}	(0,33 l) 3,40 €
Malzbier ¹	3,30 €

Kaffee, Tee und Schokolade

Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Kaffee	2,40 €
Cappuccino, Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Heiße Zitrone	2,50 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Glühwein / Grog ¹	3,00 €
Tee (Früchte, Schwarz, Kräuter, Grün, Pfefferminze, Rooibos Vanille)	2,10 €

Schnäpse & Liköre

Sächsische Spezialitätenbrennerei Schloss Proschwitz

	2 cl 3,00 €	4 cl 6,00 €	
Quittenlikör	Stollenlikör	Apfelbrand	
Himbeergeist	Porterbierbrand		

Regionale Hochprozentler und andere

	2 cl 2,00 €	4 cl 3,50 €	
Oybin Bitterlikör	Wilthener Gebirgskräuter	Echter Stonsdorfer	

Grasovka	Smirnoff Vodka	Nordhäuser Doppelkorn
Sambuca	Malteser Aquavit	Linie Aquavit
Ramazotti	Averna	Fernet Branca
Kümmerling	Jägermeister	Unikum
Becherovka	Batida de Coco	Baileys Irish Cream ^{1,7}
Grand Marnier Cordon ¹	Cointreau	Aprikot
Amaretto	Havana Rum 3 Jahre	Slivovitz
Underberg 2cl 2,50€	Eierlikör im Schokobecher 2cl 2,00 €	

Grappa 2,50 € 4,50 €	Grappa Barrique 8 Y 3,20 € 5,90 €
Italienischer Walderdbeerlikör ¹ oder Heidelbeerlikör ¹	2,50 € 4,50 €

Pircher Spirituosen Südtirol	2 cl 2,50 €	4 cl 4,50€	
Williams-Birne	Waldhimbeere	Mirabelle	Nusseler Likör

Rum, Whiskey & Co

Rum Malecon der Geschmack Panamas	2 cl	
Gran Reserva 8Y	2,50 €	Reserva Superior 12Y 2,90 €
Reserva Superior 15Y	3,70 €	Reserva Imperial 18Y 4,30 €
Reserva Imperial 21Y	4,90 €	Reserva Imperial 25Y 5,70 €
Seleccion Esplendida 1979	8,70 €	

FASSBIND Schweizer Genuss mit Geist	2 cl	3,90 €
Pflaume (Vieille Prune)	Apfel (Vieille Pomme)	Birne (Vieille Poire)
Himbeere (Vieille Framboise)	Kirsche (Vieille Cerise)	Aprikose (Vieil Abricot)
Honig-Kräuter Likör 30%	3,10 €	

Asbach Uralt / Feiner alter Wilthener Weinbrand	3,90 €	
Remy Martin V.S.O.P.	6,40 €	
Jack Daniels	4,20 €	
Tullamore Dew	Irish Whiskey	4,20 €
Writer's Tears	Irish Whiskey Pot Still	6,90 €
Dimple 15 Jahre	5,20 €	
Cardhu 12 Jahre	6,30 €	
Glenfiddich 12 Jahre	5,20 €	
Glenfiddich 15 Jahre	7,40 €	
Laphroaig Quarter Cask	7,40 €	
Jura 16 Jahre	7,90 €	

Longdrinks

circa 0,25 l

Bacardi Razz, Rum Cola,	
Campari Orange / Campari Soda,	
Gin Tonic, 43er Milch, Batida Kirsch ... ^{1,7,8}	5,40 €

Weinkarte

Weißweine

Soave -trocken- Valmarone - Verona / Italien

2014 - Duft von Mandel und weißer Blüte, wenig Säure, weich, leicht und harmonisch

0,2l 3,50 €

0,75l 8,00 €

Sauvignon Blanc -trocken- Raymond Morin Rochefortsur-Loire

2014 - ein frischer und fruchtiger Wein, Geruch von schwarzer Johannisbeere, Passionsfrucht, ausgewogener Säure

0,2l 5,20 €

0,75l 17,90 €

Torrentes -trocken- Hacienda Los Haroldos Mendoza Argentinien

2014 - fruchtig und intensiv am Gaumen, Pfirsich und Traubenaromen passt gut zu Fischgerichten

0,2l 5,20 €

0,75l 17,90 €

Riesling Aba -trocken- Weingut Heinrich Vollmer Pfalz

2014 - Klassischer Weisswein mit einem Bouquet von Zitrus, Äpfeln und einem Hauch Aprikose

0,2l 5,50 €

0,75l 18,90 €

Kerner Spätlese AbA -lieblich- Josef Drathen - Rheinhessen

2014 - Aromen saftiger und reifer Früchte, vollmundig, ausgewogenes Bouquet

0,2l 5,20 €

0,75l 17,90 €

Weißer Burgunder AbA -halbtrocken- Bischoffingen-Endingen - Baden

2014 - fruchtbetontes Bouquet, angenehme Säure, erfrischend und süffig, duftiges Aroma

0,2l 5,20 €

0,75l 17,90 €

Weißburgunder AbA -trocken- Winzergenossenschaft Meißen - Sachsen
2014 - dezentes, nussiges Aroma, filigrane Säure, Geschmack von Äpfeln
0,2l 6,70 € 0,75l 22,90 €

Silvaner -trocken- VDP Weingut Schätzel Rheinhessen
2014 - Duft von Stachelbeere, weich mit vollem Körper, ein fantastischer Wein
3 Trauben im Gault Millau / 3 Sterne Eichelmann 2016
0,75l 22,90 €

Gelbriesling AbA Weingut Jan Ullrich - Sachsen
2014 - trocken, blumiger Duft, erinnert an Banane und Naschbirne, dezent
fruchtig, milde und angenehme Säure 0,75l 24,90 €

Helios -trocken- Weingut Tim Strassers „Roths Gut Meißen“ Sachsen
2014 - fruchtiger Duft nach Banane und Pfirsich, leichte Säure, Geschmack nach
exotischen Früchten 0,75l 24,90 €

Helios ist eine fruchtige Kreuzung aus Müller-Thurgau und Merzling

Sauvignon DOC Passion -trocken- Cantina St. Pauls Südtiroler Topweingut
2013 - Intensive Nase nach Holunderblüte und tropischen Früchten, elegante
Säure, klar am Gaumen entfaltet sich dieser Sauvignon 0,75l 36,90 €

Rotweine

Chianti DOC - trocken - Predella Toscana

2014 - harmonisch, herb, leichte Tannine, samtiger Abgang

0,2l 3,50 € 0,5l 8,00 €

Nero di Avola IGP - trocken - Azienda Messana Sizilien

2014 - vollmundig weich und elegant, Geschmack von dunklen Früchten

Nero di Troia IGT - trocken - Masseria Tagaro Apulien

2014 - trocken vollmundige und weiche, Aroma von dunklen Früchten, Veilchen und Tabak

0,2l 5,20 € 0,75l 17,90 €

Bordeaux AOC - trocken - Château Fontblanche - Bordeaux / Frankreich

2011 - Aroma roter Früchte vermischt mit Noten von Leder und Vanille
ausgewogene Tannine

0,2l 5,20 € 0,75l 17,90 €

Malbec trocken Hacienda Los Haroldos Argentinien

2014 - trocken dunkel, fruchtiger und intensiver Wein, Bouquet von Pflaumen und Kirschen mit weichem Tanninen

0,2l 5,50 € 0,75l 18,90 €

Sissi & Franz - lieblich - Weingut Hammel & Cie Pfalz

2014 - lieblich funkelndes Rotweincuvée dessen fruchtige Trauben vom Winzer nicht verraten werden, welche eine eleganter Restsüße haben

0,2l 5,20 € 0,75l 17,90 €

Trollinger mit Lemberger AbA - halbtrocken - Kellerei Heilbronn - Württemberg

2014 - vollmundig kräftig und ausgeprägt, leichte Frucht nach Johannisbeere

0,2l 5,20 € 0,75l 17,90 €

Marionette-trocken- Egg Bodegas Spanien Jumila

2012 - Cuvée aus 50% Syrah und 50% Monastrel, geprägt von intensiver Farbe hat er Aromen von Früchten und getrockneter Dattel,

3 Monate im Eichenbarrique

0,75l 22,90 €

Nebbiolo d'Alba DOC-trocken- Azienda Vitivinicola Patrizi Italien/ Piemont

2012 - prächtiges Rot, Aromen von Gewürzen und Beeren, voller Körper mit fruchtigem und langem Abgang

0,75l 29,90 €

-Ripasso- DOC Valpolicella Classico Superiore-trocken- Boscaini Carlo Italien

2013 - strahlendes Rubinrot, Duft nach Pflaumen und Sauerkirschen, klarer Geschmack mit langem Abgang

0,75l 32,90 €

-Tiranno- Malvasia Nera IGP Salento-trocken- Cantina San Giorgio Apulien

2014 - sehr fruchtig und intensiver Wein, begleitet von Kirschen und Pflaumen würzig und vollmundig mit leicht schokoladigem Abgang

0,75l 34,90 €

-Amarone- DOCG Valpolicella classico-trocken- Boscaini Carlo Italien

2012 - tiefdunkles Rubinrot erstrahlt im Glas, Duft von Rosinen, Pflaumen und Vanille, kraftvolle und samtiger Abgang

0,75l 59,90 €

Roséweine

Cape Rose Pinotage-trocken-Lourensford-Stellenbosch / Südafrika
2015 - Duft nach Mango und Zitronenmelisse, pikante Fruchtrefe mit
feinwürziger Art

0,2l	5,50 €	0,75l	18,90 €
------	--------	-------	---------

White Zinfandel Rosé-Halbtrocken-Copper Ridge Vineyards - Kalifornien
2014 - frisch und fruchtig, Aromen von Wassermelone, mit feinen Kirsch und
Erdbeernoten

0,2l	5,50 €	0,75l	18,90 €
------	--------	-------	---------

Sekt und Prosecco

Rotkäppchen Sekt
Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien - Unstrut / Deutschland
alkoholfrei - halbtrocken - trocken

0,2l	4,20 €	0,75l	14,90 €
------	--------	-------	---------

Prosecco Frizzante DOC
Valmarone - Treviso / Italien
trocken, frisches Bouquet von getrocknetem Apfel und Mandel

0,1l	2,50 €	0,75l	14,90 €
------	--------	-------	---------

Spumante Brut PER SEMPRE Terre Gaie Venetien
Ein edler Prosecco mit saftiger Frucht und harmonischen Aroma
Wir wahren die hohe Qualität, deshalb nur als Flasche

		0,75l	21,90 €
--	--	-------	---------

Weine und Sekte können Sulfite enthalten!