

·Ein Trank der deine Lust anregt und dafür sorgt,
Dass schnell die Zeit vergeht·

Aperitif

Sekt von Bernard-Massard trocken / halbtrocken	0,10 l	3,00 €
frisch und spritzig, zeigt feine Fruchtnoten	0,75l	21,00 €

"Himmel-blau" Secco harmonisch	0,10 l	3,50 €
belebend, fruchtig, jung	0,75l	25,00 €

Weinschorle trocken / halbtrocken / lieblich	0,25l	5,00 €
---	-------	--------

"Aperol Spritz"	0,25l	7,50 €
------------------------	-------	--------

"Wildberry Lillet"	0,25l	7,50 €
---------------------------	-------	--------

Martini bianco		
das Ergebnis geheimer Kombinationen von über 40 verschiedenen Pflanzenextrakten	0,10 l	4,00 €

·Hast du Lust auf einen Snack, sag bescheid und nimm's vorweg·

Vorspeisen

30 **Feines Würzfleisch** 5,70 €

Softiges Schweinefleisch in einer cremigen Soße gekocht,
überbacken mit Käse, dazu Weißbrot

72 **Schlemmerschnitte** 6,90 €

Knuspriges Weißbrot überzogen mit feinem Würzfleisch,
überbacken mit Käse, dazu zwei kleine "Grillwürstchen"

Suppen

50 **Brokkolicremesuppe** 4,00 €



51 **Soljanka** 5,50 €

·Gesund zu leben ist ein Rat, wer ihm folgt, ißt mehr Salat·

Salate

221 **Gurkensalat** 4,50 €



222 **Weißkrautsalat** 4,50 €



223 **Gemischter Salatteller** Klein 5,90 €



224 Ein Arrangement aus knackigem Salat und frischem
Gemüse, garniert mit hauseigenem Dressing Groß 10,50 €

225 **Salatteller Schafskäse** 14,50 €



226 **Salatteller Thunfisch** 14,50 €

227 **Salatteller Putenstreifen** 14,50 €

228 **Salatteller Hähnchenstreifen** 14,50 €

·Hast du Glück und etwas klappt, heißt es meist, "Hast Schwein gehabt"·

Steaks vom Schwein

81 **Steak "Champi a la Creme"** 13,50 €

vom Schweinelachs, mit einer Champignoncremesoße, dazu
Pommes

82 **Steak "Hofmeister"** 16,50 €

vom Schweinelachs, mit hauseigener Kräuterbutter,
Buttererbsen, dazu Pommes

85 **Steak "Mailänder Art"** 16,50 €

vom Schweinelachs, mit Tomatenscheiben und Käse überbacken,
dazu Buttererbsen und Pommes

86 **Steak "Putenleber"** 16,90 €

Steak vom Schweinelachs, mit Putenleber in Rotweinsauce,
dazu Prinzessbohnen, braune Butter und Pommes

87 **Steak "Champignon"** 17,50 €

vom Schweinelachs, mit gebratenen Champignons und Käse
überbacken, dazu Prinzessbohnen und Kroketten

83 **Steak nach "Mexikanischer Art"** 16,50 €

vom Schweinelachs, mit einer pikant scharfen Soße aus Tomaten
und Paprika mit Mais, Kidneybohnen, Chili und Knoblauch, dazu
Kartoffelspalten

84 **Steak nach "Zigeuner Art"** 17,90 €

vom Schweinelachs, an einer pikanten Paprikasoße, dazu
Buttererbsen und Pommes

88 **Steak "Au four"** 19,50 €

vom Schweinelachs, bedeckt mit feinem Würzfleisch,
überbacken mit Käse, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise
und Kroketten

·Am Ende einer Odyssee, winkt ein saftiges Filet·

Filetsteaks vom Schwein

89 **“Türmerteller”** 18,90 €

Zwei Schweinefiletsteaks, Knoblauchdip mit Bacon, dazu gratinierte Tomate, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

90 **Filetsteak “Florida”** 19,90 €

mit gebutterten Pfirsichen belegt, überbacken mit Käse, dazu Brokkoli mit brauner Butter und Kroketten

91 **Filetsteak “Mexicana”** 19,90 €

mit einer pikant scharfen Soße aus Tomaten und Paprika mit Mais, Kidneybohnen, Chili und Knoblauch, dazu Kartoffelspalten

92 **“Schweinische Drillinge”** 18,90 €

drei Medaillons vom Schweinefilet mit Bacon und Champignoncremesoße, dazu Pommes

93 **“Pfirsichpfanne”** 19,50 €

drei Medaillons vom Schweinefilet mit gebutterten Pfirsichen, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Kroketten

94 **“Feinschmecker”** 19,90 €

drei Medallions vom Schweinefilet, mit Würzfleisch und Käse überbacken, mit Zigeunersoße bedeckt an einer Champignoncremesoße, dazu Erbsen, Babymöhren, Brokkoli und Kroketten

·Hat sich etwas lang bewährt, ist es lecker und begehrt·

Klassiker des Hauses

74	Schnitzel Pommes	11,90 €
	vom Schweinelachs, mit Pommes und Ketchup, Zitrone	
15	Schnitzel "Champi"	13,90 €
	vom Schweinelachs, mit Champignoncremesoße, dazu Pommes	
95	"Holzfäller"	15,90 €
	Steak vom Schweinenacken, mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
97	"Sahneschnitzel"	17,90 €
	Steak vom Schweinelachs, bedeckt mit Bratensoße und geriebenem Käse, dazu Buttererbsen und Pommes	
98	"Hamburger Schnitzel"	17,50 €
	vom Schweinelachs, belegt mit einem Spiegelei, dazu Mischgemüse und Bratkartoffeln	
207	Grillteller "Am Markt"	16,90 €
	ein Medaillon vom Schweinefilet, ein Putenfilet und eine Boulette mit Zigeunersoße und Tzatziki, dazu Brokkoliröschen, mit Sauce Hollandaise und Pommes	
100	"Rolandspieß"	23,50 €
	Schweinefilet, Roastbeef, Boulette, Speck, Zwiebeln, und Paprika am Spieß, auf einer pikant scharfen Soße mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Chili und Knoblauch, dazu Kartoffelspalten	
204	"Gyros vom Schwein"	17,50 €
	mit Tzatziki und Weißkrautsalat, dazu Pommes	
205	"Gyros von der Pute"	17,50 €
	mit Tzatziki und Weißkrautsalat, dazu Pommes	

·Das ist für Papa nicht fürs Kind, heißt`s oft, spricht Mann vom Rind·

Steaks vom Rind

160	“Das Deftige”	200g	19,50 €
-----	----------------------	------	---------

*Steak vom Roastbeef, mit gebratenen Zwiebelringen, dazu
Bratkartoffeln*

161	“Das Würzige”	200g	20,50 €
-----	----------------------	------	---------

*Steak vom Roastbeef, mit hauseigener Kräuterbutter,
und Sahnemeerrettich, dazu Buttererbsen und Pommes*

162	“Der Champion”	200g	20,50 €
-----	-----------------------	------	---------

*Steak vom Roastbeef, mit Champignoncremesoße, dazu
Pommes*

163	“Gärtnerin”	200g	20,50 €
-----	--------------------	------	---------

*Steak vom Roastbeef, mit einem Gemüsearrangement mit
Sauce Hollandaise und brauner Butter, dazu Kroketten*

164	“Zigeuner”	200g	20,50 €
-----	-------------------	------	---------

*Steak vom Roastbeef, an einer pikanten Paprikasoße, dazu
Brokkoli, Sauce Hollandaise und Kartoffelspalten*

165	“Rumpi Royal”	200g	19,50 €
-----	----------------------	------	---------

*Steak vom Roastbeef, serviert an einem Bett aus
Salat, veredelt mit hauseigenem Dressing*

167	“Le Gourmet”	200g	21,50 €
-----	---------------------	------	---------

168	Steak vom Roastbeef, mit in Knoblauch gedünstetem Schneckenfleisch und Sauce Bearnaise, dazu Kartoffelspalten	300g	26,50 €
-----	---	------	---------

·Angelt man und fängt einen Fisch, serviert man ihn frisch auf den Tisch·

Fisch

198 **Paniertes Schollenfilet** 17,50 €

goldbraun gebraten mit Brokkoliröschen und Sauce
Hollandaise, dazu Bratkartoffeln

202 **Lachsfilet** 21,50 €

goldbraun gebraten mit Brokkoliröschen und brauner Butter,
dazu Kartoffeltaschen

210 **Fischpfanne "Uckermark"** 17,50 €

goldbraun gebratenes Welsfilet Bratkartoffeln,
dazu Gurkensalat

192 **Forelle "Müllerin"** 18,50 €

mehliert, goldbraun gebraten, mit hauseigener
Kräuterbutter, Bratkartoffeln

194 **Zanderfilet** 19,90 €

goldgelb gebraten, mit hauseigener Kräuterbutter, dazu
Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise und Kroketten

·Auch wenn der Hahn nicht mehr kräht, beginnt der Tag, die Zeit vergeht·

Geflügel

120 **Geflügelleber** 12,50 €

in Rotweinsauce, dazu Pommes

119 **Hähnchenbrustfilet** 16,50 €

mit Ananas, überbacken mit Käse, auf Currysoße, dazu Butterreis

121 **Hähnchenschnitzel** 16,50 €

vom Brustfilet, mit Brokkoliröschen und brauner Butter, dazu Pommes

122 **Hähnchen "Cordon Bleu"** 15,50 €

mit Käse und Schinken gefülltes Hähnchenschnitzel, an einer Champignoncremesauce, dazu Pommes

123 **"Mexikanische Hähnchenpfanne"** 17,50 €

Streifen vom Hähnchenbrustfilet, mit einer pikanten scharfen Sauce aus Tomaten und Paprika mit Mais, Kidneybohnen, Chili und Knoblauch, dazu Kartoffelspalten

126 **Putensteak** 18,90 €

vom Brustfilet, mit hausgener Kräuterbutter, dazu gebratene Champignons und Kartoffeltaschen

127 **Putensteak** 18,90 €

vom Brustfilet, mit Ananas und Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse, dazu Brokkoliröschen mit brauner Butter und Butterreis

128 **"Putenpfanne"** 19,50 €

zwei Putenbrustfilets, mit einer pikanten scharfen Sauce aus Tomaten und Paprika mit Mais, Kidneybohnen, Chili und Knoblauch, dazu panierte Jalapenos gefüllt mit Cheddar, dazu Tzatziki und Kartoffelspalten

·Welch Kraft und Schlemmerei, verspricht der Verzehr von Ei·

Gerichte vom Ei

62 **“Geflügel Omelett”** 12,50 €

schaumig geschlagenes Ei, gebraten, mit einer Füllung aus Geflügelleber in Rotweinsauce, dazu Pommes

63 **“Omelett Ragout”** 13,50 €

schaumig geschlagenes Ei, gebraten, mit einer Füllung aus Würzfleisch, dazu Pommes

64 **“Omelett Champi”** 13,50 €

schaumig geschlagenes Ei, gebraten, mit einer Füllung aus gebratenen Champignons, dazu Pommes



65 **“Bauernfrühstück”** 12,95 €

Bratkartoffeln mit Ei durchzogen

Vegetarische Gerichte

208 **“Vegetarischer Teller”** 13,00 €

Arrangement von jungem Gemüse, mit Champignoncremesauce, Sauce Hollandaise und brauner Butter, dazu Butterreis



209 **“Pfirsich gratiniert”** 12,50 €

zwei halbe Pfirsiche mit Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse, auf einer fruchtigen Currysoße, dazu Butterreis



·Trinkst du Wasser und predigst Wein, wird die Welt nicht besser sein·

Mineralwasser von Bad Liebenwerda

<i>Classic, Medium, Naturell</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>natriumarm, klimaneutral produziert</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,20 €</i>

Softdrinks

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite,</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Cola Zero, Spezi</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,40 €</i>

<i>Vio Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeerschorle</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>aus deutschen Anbaugebieten</i>		

<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
---------------------	---------------	---------------

<i>Tonic</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
--------------	---------------	---------------

<i>Ginger Ale</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
-------------------	---------------	---------------

<i>Eistee - fuzetee</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,50 €</i>
-------------------------	---------------	---------------

·Früchte soll man vollreif mosten, so wird´s gut, das musst du kosten·

Fruchtsäfte

Unsere Säfte von Granini stehen für Nachhaltigkeit in jedem Schritt ihrer Produktion.
Granini hat sich verpflichtet, natürliche Ressourcen zu schonen und den CO2-Ausstoß zu reduzieren, um Genuss und Umweltbewusstsein auch für kommende Generationen zu sichern·

<i>Orangen-, Apfel-, Tomatensaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
--------------------------------------	---------------	---------------

<i>Bananen-, Sauerkirschnektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
------------------------------------	---------------	---------------

<i>KiBa</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
-------------	---------------	---------------

·Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen·

Bier

<i>Krombacher Pils</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Paulaner Doppelbock Starkbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Franziskaner Hefe Weißbier hell</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Franziskaner Hefe Weißbier dunkel</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Franziskaner Hefe Weißbier kristall</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Franziskaner Hefe alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Radeberger Pilsner alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Berliner Weisse mit Waldmeister - oder Himbeersirup</i> <i>ein helles, obergäriges Schankbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>

Frisch vom Fass

<i>Radeberger Pilsner</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Erleben Sie das Bier, das die Pilsner Brauart in</i> <i>Deutschland mitbegründete</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Hasseröder Premium Pils</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>2021 von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft mit</i> <i>Gold prämiert für „hervorragende Qualität“</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Alster/ Radler/ Potsdamer</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Hasseröder gemischt mit Sprite</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Diesel</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Hasseröder gemischt mit Cola</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,40 €</i>

·Zum Wohlbefinden und zu Ehren, kann man ein Gläschen nicht verwehren·

Digestif

<i>Ramazzotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Schierker Feuerstein</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Malteserkreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Don Papa Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Absolut Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Vodka Gorbatschow</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>

Flammende Spezialitäten des Hauses

<i>Schwanenfeuer</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Turmfeuer</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>

Cocktails

<i>Sex on the Beach, Swimming Pool, Pina Colada</i>	<i>0,2 l</i>	<i>8,00 €</i>
---	--------------	---------------

*·Mit der Zeit wirst du erfahren,
Geschmack und Reife kommt mit den Jahren·*

Single Malt Whisky

Lagavulin 16 Jahre	2 cl	6,00 €
---------------------------	------	--------

trockener Torfrauch füllt den Gaumen mit einer sanften und kraftvollen Süße, um dann Noten von Meer und Salz mit Anflügen von Holz zu weichen

Dalwhinnie 15 Jahre	2 cl	5,00 €
----------------------------	------	--------

leicht, fruchtig süß, Vanille und Honig

Oban 14 Jahre	2 cl	5,00 €
----------------------	------	--------

anhaltend sanft, salzig

Cragganmore 12 Jahre	2 cl	4,50 €
-----------------------------	------	--------

malzig, abgerundet mit leicht rauchigen Noten

Glenkinchie 12 Jahre	2 cl	4,00 €
-----------------------------	------	--------

reife Früchte kombiniert mit würzigen Malznoten, hintergründig eine Spur Heidekraut

Glenfiddich 12 Jahre	2 cl	4,00 €
-----------------------------	------	--------

malzig und süß, Karamell- und Malzsüße verbinden sich harmonisch

Talisker 10 Jahre	2 cl	6,00 €
--------------------------	------	--------

süß und rauchig, mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten, intensive Pfeffernote

Glen Grant Major's Reserve	2 cl	3,00 €
-----------------------------------	------	--------

frisch und süß mit Vanille

·Gutes Essen dient der Seele, guter Schnaps verwöhnt die Kehle·

Blended Irish Whiskey

Jameson	2 cl	3,00 €
----------------	------	--------

gut ausbalanciert mit würzig nussigen Noten, süße Vanille und einem Hauch von süßem Sherry

Cognac

Hennessy V.O.	2 cl	4,00 €
----------------------	------	--------

weicher und gut balancierter Körper, mit floralen Noten, cremiger Vanille, würzigen Nüssen und Eichenholzakzenten

Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50 €
-----------------------------	------	--------

samtweicher, dichter Körper, mit Marillen, Vanillecreme, zarten floralen Nuancen, Anis und wohldosierter Würze

Branntwein

Jim Beam	2 cl	2,00 €
-----------------	------	--------

Chivas Regal	2 cl	3,50 €
---------------------	------	--------

Wilthener Goldkrone	2 cl	2,00 €
----------------------------	------	--------

Asbach Uralt	2 cl	2,20 €
---------------------	------	--------

Likör

Bailey´s	2 cl	2,00 €
-----------------	------	--------

Feigling	2 cl	2,00 €
-----------------	------	--------

Apfelkorn	2 cl	2,00 €
------------------	------	--------

Amaretto	2 cl	2,00 €
-----------------	------	--------

Edelkirschlikör	2 cl	1,80 €
------------------------	------	--------

Longdrinks

Cola Whisky	0,20 l	7,00 €
--------------------	--------	--------

Cuba Libre	0,20 l	7,00 €
-------------------	--------	--------

Gin Tonic	0,20 l	7,00 €
------------------	--------	--------

Bacardi Cola	0,20 l	7,00 €
---------------------	--------	--------

Campari Orange	0,20 l	7,00 €
-----------------------	--------	--------

·Es sprüht der Geist nur träge Funken, hat er noch nicht Kaffee getrunken·

Kaffee

Kaffee	Tasse	2,20 €
	Kännchen	4,00 €
Espresso		2,20 €
Cappuccino		3,00 €
Milchkaffee		3,50 €
Latte Macchiato		3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,50 €

Tee

Schwarzer -,Grüner -,Hagebutten -, Pfefferminz -,
Kräuter -,Früchte - und Kamillentee 2,00 €

Wenn es kalt ist

Heiße Zitrone	2,00 €
Glühwein	4,00 €
Grog	5,00 €
Apfelpunsch	5,00 €
Apfelpunsch alkoholfrei	4,00 €