·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 nimms vorweg·

Vorspeisen

30	**Feines Würzfleisch** Saftiges Schweinefleisch in einer cremigen Soße gekocht, überbacken mit Käse, dazu Weißbrot		6,50 €
72	**Schlemmerschnitte** Knuspriges Weißbrot überzogen mit feinem Würzfleisch, überbacken mit Käse, dazu zwei kleine "Grillwürstchen"		6,90 €

Suppen

50	**Brokkolicremesuppe**		4,50 €
51	**Soljanka**		6,50 €

·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"** 14,90 €

vom Schweinelachs, mit einer Champignoncremesoße, dazu Pommes

---

82 **Steak "Hofmeister"** 16,50 €

vom Schweinelachs, mit hauseigener Kräuterbutter, Buttererbsen, dazu Pommes

---

85 **Steak "Mailänder Art"** 17,50 €

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

---

86 **Steak "Putenleber"** 17,50 €

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

---

87 **Steak "Champignon"** 18,50 €

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

---

83 **Steak nach "Mexikanischer Art"** 17,50 €

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

---

84 **Steak nach "Zigeuner Art"** 18,50 €

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** vom Schweinelachs, mit Pommes und Ketchup, Zitrone	12,90 €
15	**Schnitzel "Champi"** vom Schweinelachs, mit Champignoncremesoße, dazu Pommes	15,90 €
95	**"Holzfäller"** Steak vom Schweinenacken, mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	17,90 €
97	**"Sahneschnitzel"** Steak vom Schweinelachs, bedeckt mit Bratensoße und geriebenem Käse, dazu Buttererbsen und Pommes	18,90 €
98	**"Hamburger Schnitzel"** vom Schweinelachs, belegt mit einem Spiegelei, dazu Mischgemüse und Bratkartoffeln	17,50 €
207	**Grillteller "Am Markt** ein Medaillon vom Schweinefilet, ein Putenfilet und eine Boulette mit Zigeunersoße und Tzatziki, dazu Brokkoliröschen, mit Sauce Hollandaise und Pommes	18,90 €
100	**"Rolandspieß"** Schweinefilet, Roastbeef, Boulette, Speck, Zwiebeln, und Paprika am Spieß, auf einer pikant scharfen Soße mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Chili und Knoblauch, dazu Kartoffelspalten	23,50 €
204	**"Gyros vom Schwein"** mit Tzatziki und Weißkrautsalat, dazu Pommes	17,50 €
205	**"Gyros von der Pute"** mit Tzatziki und Weißkrautsalat, dazu Pommes	17,50 €

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

Steaks vom Rind

160	**"Das Deftige"**	200g	20,50 €
	Steak vom Roastbeef, mit gebratenen Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln	300g	25,50 €
161	**"Das Würzige"**	200g	21,50 €
	Steak vom Roastbeef, mit hauseigener Kräuterbutter, und Sahnemeerrettich, dazu Buttererbsen und Pommes	300g	26,50 €
162	**"Der Champion"**	200g	21,50 €
	Steak vom Roastbeef, mit Champignoncremesoße, dazu Pommes	300g	26,50 €
163	**"Gärtnerin"**	200g	21,50 €
	Steak vom Roastbeef, mit einem Gemüsearragement mit Sauce Hollandaise und brauner Butter, dazu Kroketten	300g	26,50 €
164	**"Zigeuner"**	200g	22,50 €
	Steak vom Roastbeef, an einer pikanten Paprikasoße, dazu Brokkoli, Sauce Hollandaise und Kartoffelspalten	300g	27,50 €
165	**"Rumpi Royal"**	200g	20,50 €
	Steak vom Roastbeef, serviert an einem Bett aus Salat, veredelt mit hauseigenem Dressing	300g	25,50 €
167	**"Le Gourmet"**	200g	22,50 €
168	Steak vom Roastbeef, mit in Knoblauch gedünstetem Schneckenfleisch und Sauce Bearnaise, dazu Kartoffelspalten	300g	27,50 €

·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"** 18,50 €

goldbraun gebratenes Welsfilet Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat

---

192 **Forelle "Müllerin"** 20,50 €

mehliert, goldbraun gebraten, mit hauseigener Kräuterbutter, Bratkartoffeln

---

194 **Zanderfilet** 21,90 €

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** in Rotweinsoße, dazu Pommes	13,90 €
119	**Hähnchenbrustfilet** mit Ananas, überbacken mit Käse, auf Currysoße, dazu Butterreis	16,50 €
121	**Hähnchenschnitzel** vom Brustfilet, mit Brokkoliröschen und brauner Butter, dazu Pommes	16,50 €
122	**Hähnchen "Cordon Bleu"** mit Käse und Schinken gefülltes Hähnchenschnitzel, an einer Champignoncremesoße, dazu Pommes	15,50 €
123	**"Mexikanische Hähnchenpfanne"** Streifen vom Hähnchenbrustfilet, mit einer pikanten scharfen Soße aus Tomaten und Paprika mit Mais, Kidneybohnen, Chili und Knoblauch, dazu Kartoffelspalten	18,50 €
126	**Putensteak** vom Brustfilet, mit hauseigener Kräuterbutter, dazu gebratene Champignons und Kartoffeltaschen	19,90 €
127	**Putensteak** vom Brustfilet, mit Ananas und Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse, dazu Brokkoliröschen mit brauner Butter und Butterreis	19,90 €
128	**"Putenpfanne"** zwei Putenbrustfilets, mit einer pikanten scharfen Soße aus Tomaten und Paprika mit Mais, Kidneybohnen, Chili und Knoblauch, dazu panierte Jalapenos gefüllt mit Cheddar, dazu Tzatziki und Kartoffelspalten	20,50 €

·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 Rotweinsoße, 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 Champignoncremesoße, 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

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

Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Sprite,	0,20 l	2,20 €
Cola Zero, Spezi	0,50 l	4,40 €
Vio Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeerschorle	0,30 l	3,50 €
aus deutschen Anbaugebieten		
Bitter Lemon	0,25 l	2,40 €
Tonic	0,25 l	2,40 €
Ginger Ale	0,25 l	2,40 €
Eistee - fuzetea	0,30 l	3,50 €

·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·

Orangen-, Apfel-, Tomatensaft	0,20 l	2,20 €
Bananen-, Sauerkirschnektar	0,20 l	2,20 €
KiBa	0,20 l	2,20 €

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

Bier

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

Frisch vom Fass

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

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

Digestif

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

Flammende Spezialitäten des Hauses

Schwanenfeuer	2 cl	4,00 €
Turmfeuer	2 cl	4,50 €

Cocktails

Sex on the Beach, Swimming Pool, Pina Colada	0,2 l	8,00 €

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

Single Malt Whisky

Lagavulin 16 Jahre trockener Torfrauch füllt den Gaumen mit einer sanften und kraftvollen Süße, um dann Noten von Meer und Salz mit Anflügen von Holz zu weichen	2 cl	6,00 €
Dalwhinnie 15 Jahre leicht, fruchtig süß, Vanille und Honig	2 cl	5,00 €
Oban 14 Jahre anhaltend sanft, salzig	2 cl	5,00 €
Cragganmore 12 Jahre malzig, abgerundet mit leicht rauchigen Noten	2 cl	4,50 €
Glenkinchie 12 Jahre reife Früchte kombiniert mit würzigen Malznoten, hintergründig eine Spur Heidekraut	2 cl	4,00 €
Glenfiddich 12 Jahre malzig und süß, Karamell- und Malzsüße verbinden sich harmonisch	2 cl	4,00 €
Talisker 10 Jahre süß und rauchig, mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten, intensive Pfeffernote	2 cl	6,00 €
Glen Grant Major's Reserve frisch und süß mit Vanille	2 cl	3,00 €

·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	2c l	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 €

Longdrings

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 €