
Spezialitäten der regionalen Küche

Vorspeise

Schlesische Linsensuppe 3,50 €

Hauptgerichte

Wildgulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln 11,90 €

Schlesisches Himmelreich - Kasslerscheiben, gedünstet mit Backobst,
dazu helle Soße und hausgemachte Klöße^{2,6} 9,90 €

Rinderzunge mit zerlassener Butter, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln² 9,90 €

Rinderroulade mit Rotkraut und hausgemachten Klößen 12,50 €

Nachspeise

Rote Grütze mit Vanilleeis^{1,5} 3,20 €

Rezept für unser hausgemachtes Schlesisches Himmelreich:

Mageres Kasslerfleisch in Salzwasser kurz dünsten. Das in kaltem Wasser eingeweichte Backobst (Pflaumen und Aprikosen) dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Aus Butter und Mehl, im Verhältnis 1 zu 1, eine helle Mehlschwitze herstellen und diese mit dem Fleischfond ablöschen und leicht aufkochen. Mit Zitronensaft, Zucker und gegebenenfalls Salz abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, die Früchte mit der hergestellten Soße und mit gestreutem Zimt anrichten.

Vorspeisen

Baguette mit Kräuterbutter

2,90 €

Bruschetta

3,50 €

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

3,90 €

Crostini - italienischer Schinken, Pesto, mit Parmesan überbacken

3,90 €

„Dreierlei“ - je zwei Bruschetta, CrostTomate und CrosSchinken ^{5,6}

4,90 €

Carpaccio - hauchdünne Scheiben von rohem Rindfleisch mit Olivenöl,

Parmesan, Balsamicocreme und Rucola, dazu Baguette

klein 4,90 € bzw. groß 7,90 €

Vitello tonnato - rosa gegrilltes, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit einer

Thunfisch-Sardellen-Kaperncreme und Baguette ²

8,90 €

Ein Dutzend Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz,

dazu Aioli-Creme und Knoblauchbaguette ²

9,50 €

Suppen

Tomatensuppe mit Mozzarellawürfeln

3,10 €

Suppe der Woche

3,30 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Baguette

3,90 €

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

klein 5,90 € bzw. groß 8,50 €

Rapunzel-Rucola-Salat mit feinem Olivenöl und Balsamicocreme,
dazu Räucherlachs, Kirschtomaten und Parmesan, Baguette

8,90 €

Rapunzel-Rucola-Salat mit feinem Olivenöl und Balsamicocreme,
dazu Parmaschinken, getrocknete Tomaten und Parmesan, Baguette ^{5,6}

7,90 €

Salat Caprese - Tomatenscheiben mit Mozzarella, frischer Basilikum,
mit feinem Olivenöl und Balsamicocreme, Baguette

7,90 €

Hauptgerichte

Schweine- und Putensteaks

Schweinesteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken

9,70 €

Schweinesteak mit Pfeffersauce

9,70 €

Schweinemedallions mit Steinpilzsauce

12,90 €

Schweinemedallions mit Balsamico-Schalotten ^{5,6}

12,90 €

Putensteak mit Parmaschinken, Pesto und Mozzarella überbacken

9,90 €

Putensteak mit Tomaten, Pesto und Mozzarella überbacken

9,90 €

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

10,90 €

Argentinische Rindersteaks

Hüftsteak mit Balsamicoschalotten ^{5,6}

ca. 200g 14,50 €

ca. 300g 17,50 €

Filetsteak mit Kirschtomaten, abgelöscht mit Rotwein und Himbeeressig

ca. 150g 16,50 €

ca. 200g 19,50 €

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

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

Fisch

Gebratene Meerbarbenfilets auf gegrilltem Gemüse in leichter Tomatensoße

13,90 €

Gebratenes Tilapiafilet auf Zuckerschoten mit Aprikosen-Lauch-Butter

11,90 €

Für die Unentschlossenen

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

14,90 €

Beilagen nach Wahl:

Rosmarinkartoffeln
Pommes

Salzkartoffeln
Pasta

Herzoginkartoffeln
Baguette

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

Pasta

Fettuccine Aglio Olio al Peperocini mit gehobeltem Parmesan
7,90 €

Fettuccine mit Basilikumpesto und fruchtiger Tomatensoße
7,90 €

Fettuccine mit Steinpilzen in Sahnesoße
7,90 €

Fettuccine mit Knoblauchgarnelen, Olivenöl, Kirschtomaten und Rucola
8,90 €

Fettuccine mit Parmaschinken,
getrockneten Tomaten in Sherry-Sahne-Soße und Rucola⁶
8,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

2,50 €

Nudeln mit Tomatensauce

2,50 €

kleines Schnitzel mit Pommes

3,50 €

Räuberteller

0,00 €

Desserts

Weißer und Dunkler Creme treffen Mango-Maracuja Ragout

4,20 €

Panna Cotta an Honig-Aprikosen

4,50 €

Espresso-Dessert - einfacher Espresso mit einem kleinen Espressotörtchen

3,20 €

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

Getränke

	0,2l	0,4l
Cola ^{1,7}	1,80 €	3,30 €
Fanta ^{1,5}	1,80 €	3,30 €
Sprite	1,80 €	3,30 €

Lausitzer Säfte

	0,2l	0,4l
Apfel ⁵	1,80 €	3,30 €
Orange	1,80 €	3,30 €
Sauerkirsch	1,80 €	3,30 €
Banane ⁵	1,80 €	3,30 €
Schwarzer Johannisbeersaft	1,80 €	3,30 €
Multivitamin	1,80 €	3,30 €
Ananas	1,80 €	3,30 €
Tomate	1,80 €	3,30 €
Softschorle	1,80 €	3,30 €

Oppacher Mineralquellen

	0,25l	0,7l
Mineralwasser classic / medium (nur 0,25l) / still	2,00 €	4,20 €
Tonic Water ⁸	2,00 €	
Bitter Lemon ^{5,8}	2,00 €	
Ginger Ale ¹	2,00 €	

Bier

vom Fass	0,25l	0,4l
Landskron Pilsner	1,90 €	2,70 €
Radler / Diesel ^{1,7}	1,90 €	2,70 €
St. Marienthaler Klosterbräu	(0,3l)	2,10 €

aus der Flasche

		0,5l
Landskron Pupen-Schultzes Schwarzes ³		3,00 €
Landskron Kellerbier - würzig, naturbelassen, süffig 5,0% vol.		3,00 €
Landskron Hefeweizen hell		2,90 €
Paulaner Hefe hell / dunkel / kristall / alk.frei		3,00 €
Clausthaler alkoholfrei	(0,33l)	2,40 €
Berliner Weiße ¹	(0,33l)	2,80 €
Malzbier ¹		3,00 €

Kaffee, Tee und Schokolade

Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Kaffee	2,00 €
Milchkaffee, Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,70 €
Heiße Schokolade	2,00 €
Grog ¹	3,00 €
Heiße Zitrone	2,00 €
Glühwein	2,50 €
Tee (Früchte, Schwarz, Kräuter, Grün, Pfefferminze, Rooibos Vanille)	1,80 €

Schnäpse & Liköre

	2cl	4cl
Smirnoff Vodka	2,00 €	3,50 €
Grasovka (polnischer Wodka)	2,00 €	3,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,00 €	3,50 €
Malteser Aquavit	2,00 €	3,50 €
Linie Aquavit	2,00 €	3,50 €
Ramazotti	2,00 €	3,50 €
Averna	2,00 €	3,50 €
Fernet Branca	2,00 €	3,50 €
Underberg	2,00 €	
Jägermeister	2,00 €	3,50 €
Oybin Bitterlikör	2,00 €	3,50 €
Karlsbader Becher	2,00 €	3,50 €
Wilthener Gebirgskräuter	2,00 €	3,50 €
Echter Stonsdorfer	2,00 €	3,50 €
Anton's Bergkräuter - alkoholfrei	1,50 €	2,50 €
Batida de Coco	2,00 €	3,50 €
Eierlikör im Schokobecher	2,00 €	3,50 €
Baileys Irish Cream ^{1,7}	2,00 €	3,50 €

	2cl	4cl
<i>Slivovitz (Pflaumenbrand)</i>	2,00 €	3,50 €
<i>Grand Marnier Cordon¹</i>	2,00 €	3,50 €
<i>Cointreau</i>	2,00 €	3,50 €
<i>Aprikot</i>	2,00 €	3,50 €
<i>Amaretto</i>	2,00 €	3,50 €
<i>Sambuca</i>	2,00 €	3,50 €
<i>Havana Rum 3 Jahre</i>	2,00 €	3,50 €
<i>Grappa Miranda</i>	2,00 €	3,50 €
<i>Grappa di Chardonnay</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Grappa di Prosecco Barrique</i>	3,00 €	5,50 €
<i>italienischer Walderdbeerlikör¹</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Südtiroler Nusseler Edellikör¹</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Poire Williams - Saint Arbogast</i>	2,00 €	3,50 €
<i>Schladerer Williams-Birne</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Schladerer Mirabellenbrand</i>	2,50 €	4,50 €

Sächsische Spezialitätenbrennerei Schloss Proschwitz

<i>Quittenlikör</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Stollenlikör</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Apfelbrand</i>	3,00 €	5,50 €
<i>Himbeergeist</i>	3,00 €	5,50 €

Weinbrand, Cognac und Whiskey 4cl

Asbach Uralt		3,60 €
Feiner alter Wilthener Weinbrand		3,60 €
Remy Martin V.S.O.P.		4,90 €
Johnnie Walker Red Label	Scotch Whiskys	3,60 €
Dimple 15 Jahre		4,70 €
Tullamore Dew	Irish Whisky	3,90 €
Jim Beam	American Whiskys	3,60 €
Jack Daniels		4,20 €

Longdrinks 0,4l

Bacardi Razz, Rum Cola, Campari Orange / Campari Gin Tonic ... ^{1,7,8}	4,50 €
---	--------

Aperitifs 5cl

Martini Vermouth Bianco / Rosso / Extra Dry	3,00 €
Sherry Pale Dry / Rich Golden (lieblich)	3,00 €
Aperitif „Destille“ (15cl) - Martini, Apricot, Prosecco, Cocktailkirsche ¹	3,90 €
Sprizz Campari (15cl) - Campari & Sekt	4,50 €
Kir Royal (15cl) - Cassis & Sekt	4,50 €
Sprizz Martini (15cl) - Martini & Sekt	4,50 €

Weinkarte

Deutsche Rotweine

Trollinger mit Lemberger	- 2009 - Genossenschaftskellerei Heilbronn / Württemberg halb trocken, fruchtig und frisch	0,2l 4,60 €	0,75l 16,30 €
Dornfelder	- 2009 - Weinkellerei Josef Drahten / Rheinhessen lieblich, kräftig im Geschmack, tief dunkle Farbe, süffig	0,2l 4,50 €	0,75l 15,90 €

Rotweine anderer Regionen

Chianti	- 2009 - Toscana, Italien trocken, harmonisch, herb, leichte Tannine, samtiger Abgang	0,2l 3,00 €	0,5l 7,00 €	1,0l 13,00 €
Dao	- 2009 - Antonio Lopes, Dao / Portugal trocken, leicht und harmonisch, intensive Frucht mit Beerennoten	0,2l 4,70 €	0,75l 16,90 €	
Montepulciano d'Abruzzo	- 2009 - Terrepicene / Abruzzo, Italien trocken, Aroma reifer, roter Früchte, elegant und harmonisch	0,2l 4,70 €	0,75l 16,90 €	
Merlot	- 2005 - Togliano DOC, Volpe Pasini / Friaul, Italien trocken, Aroma von Kirschen, Brombeeren und Gewürzen	0,1l 2,80 €	0,2l 5,30 €	0,75l 18,90 €

Cabernet Franc - 2008 - Zof, Friaul / Italien
trocken, Duft von Himbeeren und Mandeln, körpereich mit
schönem langanhaltendem Abgang
0,1l 2,80 € 0,2l 5,30 € 0,75l 18,90 €

Tempranillo - 2006 - Crianza, Finca Amalia / Rioja, Spanien
trocken, kräftig, elegant, Aromen von Kirschen, Erdbeeren und
Vanillie, 15 Monate im Amerikanischen Eichenfass ausgebaut
0,1l 2,90 € 0,2l 5,60 € 0,75l 19,90 €

Chianti Classico - 2006 - Fattoria di Montecchio / Firenze, Italien
trocken, harmonisch, herb, würzig, leichte Tannine mit samtigem
Abgang, intensives Aroma reifer Sauerkirschen
0,75l 22,90 €

Tempranillo - 2007 - Miguel Torres / Ibericos, Rioja, Spanien
trocken, Aromen von Waldfrucht, Brombeere, Heidelbeere, runder
Geschmack, mit einer feiner Frucht und geschmeidigen Tanninen.
0,75l 27,90 €

Bardo - 2005 - Il Pozz DOCG / Piemont, Italien
trocken, intensiv fruchtig, kräftige Aromen von dunklen
Waldfrüchten, Vanille und Gewürzen
0,75l 34,90 €

Roseweine

Cape Rosé - 2010 - Lourensford / Stellenbosch, Südafrika
trocken, Pinotage, blumiger Duft nach Mango, pikant fruchtig
0,1l 2,80 € 0,2l 5,30 € 0,75l 18,90 €

Zinfandel Rosé - 2009 - Copperidge / Californien, USA
halbtrocken, frisch und fruchtig, intensiver Geschmack,
Aromen von Wassermelone, Preiselbeeren und Himbeeren
0,1l 2,80 € 0,2l 5,30 € 0,75l 18,90 €

Deutsche Weißweine

Kerner Spätlese - 2009 - Weinkellerei Josef Drahten / Rheinhessen
lieblich, saftig, vollmundig und reif
0,2l 4,50 € 0,75l 15,90 €

Müller-Thurgau - 2010 - Bischoffinger / Am Kaiserstuhl, Baden
halbtrocken, hellgelb, dezentes Muskatbukett
0,2l 4,60 € 0,75l 16,30 €

Riesling - 2007 - Weinkellerei W. Barzen / Pfalz
trocken, kräftig mit typischen Pfirsicharomen
Wein mit Glaskorken
0,1l 2,60 € 0,2l 4,90 € 0,75l 17,90 €

Weißer Burgunder - 2009 - Winzergenossenschaft Meißen / Sachsen
trocken, frisch und feines Apfelaroma
0,1l 3,30 € 0,2l 6,50 € 0,75l 22,90 €

Meissener Goldriesling - 2009 - Winzergenossenschaft Meißen / Sachsen
trocken, blumiger Duft mit viel Frucht und pikantem Nachhall
0,75l 22,90 €

Weißweine anderer Länder

Soave	- 2009 - Italien trocken, harmonisch und weich, wenig Säure	0,2l 3,00 €	0,5l 7,00 €	1,0l 13,00 €
Pinot Grigio	- 2008 - Zof, Friaul / Italien trocken, intensive strohgelbe Farbe, Akazienduft mit einem Hauch von Wermutgeschmack	0,1l 2,50 €	0,2l 4,60 €	0,75l 16,30 €
Chardonnay/Chenin	- 2009 - Pampas del Sur / Mendoza, Argentinien trocken, Goldgelb leuchtend mit Zitrus und Honig-Noten im Geschmack frisch, süßlich und leicht herb	0,1l 2,60 €	0,2l 4,90 €	0,75l 17,90 €
Cortese	- 2008 - Gavi di Gavi, Tenuta Trere / Piemont, Italien trocken, Duft von Aprikose und Vanille, elegant im Abgang			0,75l 18,90 €

Sekt und Prosecco

Prosecco Frizzante - Venezien, Italien	trocken, frisches Bouquet mit getrockneten Äpfeln und Mandel	0,1l 2,50 €	0,75l 14,90 €
Sekt Rotkäppchen - trocken / halbtrocken			0,75l 14,90 €
Prosecco di Valdobbiadene - Villa Sandi DOC / Italien	trocken, sehr feinfruchtig und elegant, herrlich erfrischend, einer der besten Proseccosorten Wir wahren die hohe Qualität, deshalb nur		0,75l 21,90 €