

KINDERGERICHTE

Kinder-Hamburger ^{4 (a) (c) (k) (j)}	3,90 €
Nudeln mit Tomatensauce , Wurst und geriebenem Käse ^{1 4 (a) (c) (g)}	4,50 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Kartoffelbrei ^{(a) (c) (d) (g)}	5,30 €
Hähnchennuggets mit Pommes frites ^{(a) (c)}	5,50 €
Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes frites ^{(a) (c) (g)}	6,30 €
Plinsen (Pfannkuchen) mit Apfelmus, Zucker und Zimt ^{(a) (g)}	✓ 4,90 €





SNACKS

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise ^{4 (a) (c) (j)}	✓ 2,90 €
Bockwurst oder Paar Wiener Würstchen mit Baguette ^{4 6 9 (a) (c) (g)}	2,90 €
Ofenkartoffel Große Pellkartoffel mit Tzatziki, roten Zwiebeln und einem Beilagensalat ^{(g) (i) (j)}	✓ 5,60 €
Classic Burger Gebratenes Rinderhacksteak, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Ketchup und Mayonnaise ^{4 (k) (c)}	5,70 €
Spicy Cheese Burger- vorsicht scharf! Gebratenes Rinderhacksteak mit Käse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, feurigen Jalapeños, Ketchup, Mayonnaise und BBQ-Chilisauce ^{3 4 6 (c) (g) (k)}	5,90 €
Chicken-Burger Gebratene Hähnchenbrust im Sesambrötchen mit Salat, Tomate, Gurke und Honig-Senf-Sauce ^{4 (k) (j)}	6,90 €



APERITIFS

Sekt Edition Goldener Reiter trocken oder halbtrocken	0,1 l	3,10 €
Prosecco Scavi & Ray Frizzante	0,1 l	3,40 €
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	3,20 €
Sherry Williams & Humbert Collection trocken oder süß	5 cl	3,40 €
Aperol Spritz ^{1,8} , Hugo ¹ oder Rosato Mio ¹	0,1 l	5,90 €

VORSPEISEN

Griechische Tomatensuppe Landestypisch gewürzt, mit Fetakäse-Würfeln ⁽ⁱ⁾		4,90 €
Knoblauchcremesuppe Mit einer Sahnehaube und Croûtons ^{(a) (c) (g)}		4,90 €
Hausgemachtes Tzatziki Griechischer Joghurt, grüne Gurke, Knoblauch garniert mit Tomaten und Zwiebelringen, dazu Baguette ^{(a) (c) (g)}		3,90 €
Italienisches Bruschetta Tomatenwürfel mit Zwiebel, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl auf geröstetem Baguette, mit geriebenem Grana Padano ^{4 (a) (c) (g)}		5,50 €
Ragout fin vom Kalb, mit Gouda überbacken, dazu Baguette ^{1 4 (a) (c) (g)}		5,50 €

SALATE

Griechischer Salat Mit Salaten der Saison, Gurke, Tomate, Paprika, Krautsalat, dazu Oliven, Hirtenkäse und Zwiebelringe mit Essig-Öl-Dressing ^{1 6 9 (g) (i)}		9,90 €
Gemischter Salat Mit Salaten der Saison, Gurke, Tomate, Paprika und Hausdressing ⁽ⁱ⁾ dazu wahlweise: gebratene Hähnchenbruststreifen		7,50 €
gebratene Garnelen ^(b)		4,00 €
gebratenes Lachsfilet ^(d)		4,50 €
		5,50 €

1 Farbstoff 2 Koffein 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoffe 5 Süßungsmittel 6 Säuerungsmittel 7 Phenylalaninquelle
8 Chininhaltig 9 Antioxidationsmittel 10 Stabilisatoren 11 Phosphat
(a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Nüsse (f) Soja (g) Milch
(h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid/Sulfite

HAUPTGERICHTE

Penne SoliVital 12,60 €

Mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken ^{4 9}, frischem Rucola, Spinat, Tomaten, Hähnchenbruststreifen und Hirtenkäse ^(g)

Spaghetti aglio e olio  9,90 €

Pasta mit Knoblauchöl und Chili, bestreut mit geriebenem Grana Padano

auf Wunsch mit gebratenen Garnelen ^{4 (a) (b) (c) (g)} 14,40 €

Provence-Pfanne  10,90 €

Mediterranes Gemüse im Reisrand, verfeinert mit einer pikanten Tomatensauce ^(c)

auf Wunsch mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,90 €

Ingwer-Hähnchenbrust 12,70 €

Gebratene Hähnchenbrust an einer Ingwer-Sauce mit einer gebackenen Banane und Herzoginkartoffeln ^(a)

Schnitzel Wiener Art 11,90 €

Vom Schwein, paniert und in Öl ausgebacken, dazu Pommes frites sowie ein kleiner Beilagensalat ^{(a) (c) (j)}

Steak au four 14,50 €

Mit Ragout fin vom Kalb und Gouda überbacken, an Kartoffelbällchen dazu ein kleiner Beilagensalat ^{1 4 (a) (g) (j)}

Gyros vom Grill 10,90 €

Mit hausgemachtem Tzatziki und Pommes frites ^{3 10 (f) (g) (h) (i) (j)}




Gebratenes Barramundi-Filet 14,60 €
Mit mediterranem Gemüse im Reisrand und einer pikanten Tomatensauce ^{(d) (j)}

Gebratenes Filet vom Lachs 15,40 €
Mit glacierten Kirschtomaten an einem Sauerrahm-Crêpes ^{(a) (c) (d) (g)}

DESSERTS

Griechischer Joghurt  3,90 €
Mit Walnüssen und Honig ^{4 (e) (g)}

Hausgemachte Plinsen  4,90 €
Pfannkuchen mit Puderzucker und einer Kugel Vanilleeis ^{1 4 (a) (g)}

Banana Split  4,90 €
Zwei Kugeln Vanilleeis auf einer halbierten Banane dazu Schlagsahne und Schokoladensauce ^{1 4 (g)}



KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN ²

Tasse Café Crème	2,10 €	Pott Café Crème	2,80 €
Espresso	2,10 €	Doppelter Espresso	3,30 €
Cappuccino ^(g)	2,80 €	Milchkaffee ^(g)	3,00 €
Latte Macchiato ^(g)	2,90 €	Chociatto ^(g) heiße Schokolade mit Espresso	3,60 €
Holländischer Kaffee mit Eierlikör und Schlagsahne	4,50 €	Irish Coffee mit Irish Whiskey und Schlagsahne	5,50 €
Wählen Sie zu unseren Kaffeespezialitäten Karamell-, Schokoladen- oder Vanillesirup ¹			0,40 €

TEE

Glas Tee Darjeeling ² , Earl Grey ² , Grüntee Asia ² , Rooibos Vanilla, Kräutergarten, Pfefferminz, Kamille, Sommerbeeren	2,60 €
Heiße Schokolade ^(g)	2,80 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne ^(g)	3,10 €
Heiße Zitrone	2,60 €
Glühwein (nur im Winter)	3,10 €
Grog	4,60 €

1 Farbstoff 2 Koffein 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoffe 5 Süßungsmittel 6 Säuerungsmittel 7 Phenylalaninquelle
8 Chininhaltig 9 Antioxidationsmittel 10 Stabilisatoren 11 Phosphat
(a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Nüsse (f) Soja (g) Milch
(h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid/Sulfite

BIER VOM FASS (a)

Radeberger Pilsner	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	3,10 €
Urkrostitzer Schwarzbier	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	3,10 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,50 €
Radler ⁶ oder Diesel ^{1 2 6}	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	3,10 €

FLASCHENBIER (a)

Jever Pilsner	0,33 l	2,80 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,50 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Hövels Original	0,5 l	3,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters klassisch, leicht oder naturell	0,25 l	2,10 €
	0,75 l	5,50 €
Pepsi Cola ^{1 2 6} , Pepsi Cola light ^{1 2 5 6} , Mirinda ^{1 6 9} , 7up ⁶	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,10 €
Bitter Lemon ^{6 8 9 10} , Ginger Ale ^{1 6} , Tonic Water ^{6 8} , Apfelschorle ^{5 6 7}	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,10 €
Lichtenauer Himbeerbrause oder Waldmeisterbrause ^{1 4 5 6 7}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,00 €
Lausitzer Säfte und Saftschorle	0,2 l	2,20 €
Apfel ⁹ , Orange, Multivitamin, Banane ⁹ , Kirsch ⁹ , Ananas ¹⁰ , Grapefruit ⁹ , Tomate	0,4 l	3,40 €

1 Farbstoff 2 Koffein 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoffe 5 Süßungsmittel 6 Säuerungsmittel 7 Phenylalaninquelle
 8 Chininhaltig 9 Antioxidationsmittel 10 Stabilisatoren 11 Phosphat
 (a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Nüsse (f) Soja (g) Milch
 (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid/Sulfite

ROTWEIN ⁽¹⁾

Achaia Clauss Demestica	0,2 l	4,20 €
Patras / Griechenland - trocken		
Einer der bekanntesten roten Tafelweine Griechenlands		
Dornfelder QbA	0,2 l	4,80 €
WG Weinbiet EG / Pfalz - trocken		
tieffarbiger Wein mit betonter Beerenfrucht, vollmundig, herzhaft		
Trollinger mit Lemberger QbA	0,2 l	4,80 €
Guglinger Kaiserberg / Württemberg - halbtrocken		
saftig, harmonisch und fruchtbetont - der beliebteste Schwabe		

WEIßWEIN ⁽¹⁾

Müller Thurgau QbA	0,2 l	4,30 €
Bio-Weingut Hirschhof / Rheinhessen - trocken		
ein kräftig fruchtiger Wein mit zarten Muskataromen		
Sächsischer Landwein Bennoschoppen	0,2 l	5,90 €
Sächsische Winzergenossenschaft Meißen - trocken		
fruchtiges Zitrusaroma und Duft nach getrockneten Aprikosen		
Riesling QbA	0,2 l	4,40 €
Gimmeldinger Meerspinne / Pfalz - halbtrocken		
markante Aromen von Pfirsich und Apfel mit harmonischer Restsüße		
Tsantali Imiglykos	0,2 l	4,20 €
Limnos / Griechenland - lieblich		
glänzende goldgelbe Farbe, leichter und süßer Geschmack nach verschiedenen Früchten		

ROSÉ ⁽¹⁾

Cuvée Grenache & Syrah la Gazelle Pays d'Oc	0,2 l	4,50 €
Frankreich - trocken		
kräftige Farbe, ausgeprägte Aromen von süßen, reifen roten Früchten		
Spätburgunder Rosé	0,2 l	4,80 €
Gimmeldinger Meerspinne / Pfalz - halbtrocken		
lachsroter Wein mit rassiger Säure, vollmundig frisch, fruchtig		

SPIRITUOSEN

Obstler	2 cl	4 cl	Kräuterbitter und -likör	2 cl	4 cl
Steinbeißer Obstler	1,60€	3,00€	Wilthener Gebirgskräuter	1,60€	3,00€
Steinbeißer Himbeere	1,60€	3,00€	Radeberger Bitter	1,70€	3,20€
Steinbeißer Marille	1,60€	3,00€	Karlsbader Becherovka	1,80€	3,40€
Steinbeißer Haselnuss	1,60€	3,00€	Jägermeister	1,80€	3,40€
Steinbeißer Williamsbirne	1,60€	3,00€	Ramazzotti	1,90€	3,60€
Steinbeißer Alpenhut (5+1 Obstler einer Sorte)	8,00€	15,00€	Stichpimpulibockforcelorum	2,00€	3,80€

Klare Brände und Weinbrand	2 cl	4 cl	Liköre	2 cl	4 cl
Ouzo 10	1,50€	2,80€	Nordgold Eierlikör ^(c)	1,50€	2,80€
Wyborowa Wodka	1,70€	3,20€	Lanius Pfefferminzlikör ¹	1,60€	3,00€
Malteserkreuz Aquavit	1,80€	3,40€	Southern Comfort ¹	1,80€	3,40€
Grappa Frattina di Moscato	1,80€	3,40€	Amaretto ^(h)	1,80€	3,40€
Wilthener Weinbrand	1,80€	3,40€	Licor 43 ¹	1,80€	3,40€
Hennessy VS Cognac	3,50€	6,90€	Bailey's Irish Cream ^{1 2 (g)}	1,90€	3,60€

Whisky (Schottisch)	2 cl	4 cl	Whiskey (Irisch)	2 cl	4 cl
Johnnie Walker ¹	1,90€	3,60€	Jameson Standard ¹	2,30€	4,40€
Highland Park 12y (Orkney Islands)	4,00€	7,80€	Bushmills 10y ¹	3,40€	6,60€
Glenfiddich 12y ¹ (Speyside)	3,50€	6,90€	Whiskey (USA)	2 cl	4 cl
Cardhu 12y ¹ (Speyside)	3,90€	7,60€	Jim Beam White	1,90€	3,60€
Ardbeg 10y (Isle of Islay)	4,80€	9,40€	Jack Daniel's Old No. 7	2,40€	4,60€

1 Farbstoff 2 Koffein 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoffe 5 Süßungsmittel 6 Säuerungsmittel 7 Phenylalaninquelle
 8 Chininhaltig 9 Antioxidationsmittel 10 Stabilisatoren 11 Phosphat
 (a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Nüsse (f) Soja (g) Milch
 (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid/Sulfite