

FRÜHSTÜCK

Frühstücksbuffet

Montag bis Samstag 7 - 10 Uhr
8,50 € pro Person



Klassisches Frühstück

2 Brötchen^{9,19}, Butter^{10,4}, gekochter und roher Schinken^{1,2}, 1 gekochtes Ei
6,50 €

Käsefrühstück

2 Brötchen^{9,19}, Butter^{10,4}, Frischkäsecreme,^{10,14} Scheibenkäse^{5,10,14},
Mangochutney¹, Feigensenf¹⁷
6,20 €

Süßes Frühstück

2 Croissants^{9,19}, Butter^{10,4}, Marmelade, Joghurt^{10,14,5}, frisches Obst
6,80 €



Eierspeisen

alle unsere Rühreier/Spiegeleier werden aus 3 Eiern zubereitet
und mit 1 Brötchen^{9,19} und 1 Stück Butter^{10,4} serviert.

wahlweise Rühreier oder Omelett

Natur	3,50 €
Tomate und Zwiebel	4,30 €
Hirtenkäse ^{10,14} mit Oliven ²	4,60 €
Bacon ^{1,2,7} und rote Zwiebeln	4,80 €
Schinken ¹ und Tomate ¹	4,80 €
Baked Beans / Bacon	5,80 €

Bauernfrühstück¹¹

Omelett mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck^{1,2,7} und Gewürzgurken
6,80 €

Omelett Barbara¹¹

gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Hirtenkäse^{10,14}
6,50 €



FRÜHSTÜCK

Extras zum Frühstück

1 Schale Müsli/Cornflakes ^{9,24}	1,40 €
1 Schale frischer Obstsalat	2,70 €
1 kleines Glas Naturjoghurt ^{10,14}	1,00 €
1 kleines Glas Naturjoghurt ^{10,14} mit Früchten	3,00 €
1 kleines Glas Naturjoghurt ^{10,14} mit Müsli ^{9,24}	2,50 €
1 kleines Glas Naturjoghurt ^{10,14} mit Walnüssen und Honig	1,90 €
1 gekochtes Ei	1,00 €
1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2l	3,90 €

GROSSER SONNTAGS-BRUNCH

**JEDEN SONNTAG AB 10:00 UHR FÜR 12,90 € PRO PERSON
INKL. KAFFEE, TEE UND SÄFTE**



VORSPEISEN

Suppen

Chili Con Carne^{1,2,3}

Hackfleischintopf mit Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Chili
4,80 €

Soljanka^{1,2,7,5}

*Wurststreifen mit Paprika und Zwiebeln in einem fruchtig-tomatigen Sud,
fein abgeschmeckt mit Knoblauch und Chili*
4,50 €

Wochensuppe

jede Woche eine andere Suppe. Zu erfragen bei unserem Servicepersonal
3,90 €



Für den kleinen Hunger

Hausgemachte Knoblauch- oder Kräuterbaguettes^{9,19,23,24}

Steinofenbaguette, bestrichen mit Kräuterpesto oder Knoblauchöl
5,20 €

Ofenkartoffel^{10,14}

Gebackene Kartoffel gefüllt mit würzigen Kräuterschmand und Lachs
5,80 €

Würzfleisch¹⁴

vom Schwein, gratiniert mit Käse, dazu Toast
5,80 €

Bruschetta^{1,9,10,14,19}

*feiner Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum auf geröstetem Baguette,
auf Blattsalat, Parmesan und Olivenöl*
5,70 €

Carpaccio vom Rind¹⁴

Feine Scheiben vom Rind mit Rucola, Parmesanchips und Olivenöl
10,90 €

Tatar^{1,6,11,14}

*mit dem Messer fein geschnittenes Rindfleisch mit Apfelkapern, Zwiebeln,
frischem Graubrot, Eigelb und Butter*
11,40 €

Auberginen Cordon Bleu^{13,14}

*gebackene Aubergine paniert und gefüllt mit Räuchertofu
und Bergkäse auf Rucola-Tomaten-Salat*
9,20 €



VORSPEISEN

Piccata Milanese vom Kohlrabi^{2,3,11,14}
*Scheiben vom Kohlrabi paniert mit Parmesan und Ei, gebacken
und am Spieß, mit Rucola und Cherrytomaten*
8,90 €

Käseplatte^{4,10,17}
*verschiedene Arten von Weichkäse, angerichtet mit Feigensenf, Oliven, Obst
und frischgebackenem Baguette, Antipasti Creme*
8,50 €

Knusprige Kartoffelecken^{10,14} mit hausgemachtem Kräuterschmand
4,50 €

Knusprige Süßkartoffeln^{10,14} mit hausgemachtem Kräuterschmand
5,80 €

Knusprige Pommes^{10,11,14} mit Ketchup und Majonaise
4,50 €



Salate

Glückliche Tomaten 7,80 €
gefüllter Mozzarella mit Pesto, Tomatenscheiben und Balsamicoglaze

Zickige Tomaten 7,80 €
*fruchtige Tomatenscheiben mit Ziegenfrischkäse mit Sesamkruste,
Blattsalaten, frischem Pfeffer und Pesto*

Großer gemischter Salat 6,50 €
*verschiedene Blattsalate an Tomaten, Gurken, Zwiebeln
und Paprika mit geschmackvollem Hausdressing¹⁷*
wahlweise mit:

- in Honig mariniertem Hähnchenbrustfilet 9,40 €
- Tranchen von der hausgeräucherten Entenbrust 11,40 €
- Ziegenfrischkäse und Schinken 10,80 €
- gebratene Rinderfiletstreifen 12,80 €

**Zu jedem unserer Salate
reichen wir frisches Brot.**



HAUPTSPEISEN

Nudeln 1985^{1,2,7,9,10,11,14}

Spirelli mit Jagdwurst und fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Gouda
7,60 €

Messe 72 (Steak au four)^{1,2,7,10,11,14,16}

Gebratenes Schweinerückensteak überbacken mit Würzfleisch und Käse an gebutterten Erbsen und Pommes Frites
14,80 €

Ente gut, Alles gut.⁴

Gebackene, ausgelöste halbe Ente mit hausgemachten Semmelknödel und Rotkohl
16,10 €

Buddha bei de Fische²¹

Gefülltes Zanderfilet mit Kräuterpesto auf Wakamesalat und Knoblauchcrostinis
14,90 €

Huhn liebt Kokosnuss^{9,10,11,14}

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Grillgemüse in Kokosrahm^{10,14}, Linguine^{9,11} und Chia Samen
9,80 €

Gepierct ist das Schwein^{1,2,7,10,14}

Schweinefilet geschmort am Spieß mit Zwiebeln, Schinkenspeck, Paprika,
dazu Buttermöhrenbündchen und Pesto-Kartoffeln
15,90 €

Entenleber^{10,14}

gebratene sizilianische Entenleber abgelöscht mit Balsamicoglace mit marinierter Rauke und
Kartoffelstampf und karamellisierten Zwiebeln
11,70 €

Wiener Schmäh^{1,3,6}

Tafelspitz vom Kalb in feiner Soße mit frischem Apfel-Meerrettich, Fleur de Sel-Kartoffeln und Buttermöhrenbündchen
16,40 €

Meer und Wiese^{6,10,12,14}

Gegrilltes Rinderfilet auf Schmor-Tomaten-Zwiebelgemüse, gegrillter Riesengarnele,
Wildkräutersalat, dazu feines Kartoffelgratin
24,90 €

Flammkuchen

Caprese^{4,14,20}

mit Sour Creme bestrichen, Tomate, Mozzarella, feinem Kräuterpesto und Balsamicoglace

8,90 €

tiefblau^{14,17,21}

mit Sour Creme und Honig-Senf-Soße bestrichen, gebratene Hähnchenbrust, Birnenspalten, Walnüsse und Bergkäse

9,60 €

Lachs^{10,14,17}

mit Sour Creme bestrichen, Tomate und Mozzarella an frischem Basilikum, Pesto und Balsamicocreme

9,20 €

Vitello Tonnato^{1,2,6,14}

mit Sour Creme-Thunfischsoße bestrichen, Kalbfleischscheiben, Sardellen, Parmesan und Apfelkapern

9,80 €



BURGER & SANDWICHES

Der Berg ruft ^{1,3,6,16}

Rustikales Burger Bun mit Chefsoße bestrichen, dazwischen würzig gegartes Rinderhackfleisch, sauren Kirschen, Walnüssen, Bergkäse, Blattsalat Tomaten und eingelegte Gurken
8,40 €

Supercheese ^{1,3,14,16,36}

Rustikales Burger Bun, dazwischen würzig gegartes Rinderhackfleisch, Blattsalat, Tomaten, eingelegte Gurken, Gouda, Bergkäse und Cheddarsoße
8,90 €

Germanys Next Top Burger ^{1,3,16,36}

Rustikales Burger Bun mit Chefsoße bestrichen, dazwischen ein Schweineschnitzel mit gegrilltem Bacon, Spiegelei auf Tomaten, eingelegte Gurken und frischer Salat
8,60 €

Mamma Mia ^{1,3,14,16,36}

Rustikales Burger Bun mit Mayonnaise bestrichen, gebratene Hähnchenbrust gratiniert mit Röstzwiebeln ,Tomate, Mozzarella mit Chili und frischer Salat
8,40 €

Greekburger ^{1,6,11,23}

Rustikales Burger Bun mit gebackenem Hirtenkäse, getrockneten Tomaten, Oliven, Blattsalat und Kräutersoße
8,90 €

Quinoa Black Pearl ^{16,17}

vegane Quinoa-Erbсен-Bratlinge, Mangochutney, Wildkräutersalat im Black-Pearl-Sesam-Bun
9,40 €

Chef deluxe 14 “tiefblau signature Burger”

Rustikaler Burger Bun, belegt mit gegrillten Tornos vom Rinderfilet, Tomaten-Knoblauch-Suco, krosser Bacon , glücklicher Tomate und frischen Salat
14,80 €

Club Sandwich ^{1,3,11}

gebratene Hähnchenbrust und gegrillter Bacon mit Spiegelei, frischer Blattsalat, Tomaten, Gurken und Sweetchilisoße zwischen 3 Toastscheiben
8,90 €



zu allen Burgern können Sie extra wählen:

hausgemachte Kartoffelecken dazu Sour Creme	2,50 €
Pommes mit Mayo und Ketchup	2,00 €
gebackene Süßkartoffeln mit Sour Creme	3,00 €



DESSERTS

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern ^{5,10,14}

dazu cremiges Vanilleeis und Sahnehaube

5,80 €

Hausgemachte sächsische Quarkkeulchen ^{10,14}

knusprig gebraten, aus gekochten, geriebenen Kartoffeln und Quark,

angerichtet mit Zucker, Zimt und Apfelmus

4,60 €

Milchreis ^{10,14}

mit Zucker, Zimt und Apfelmus

4,60 €

Zusatzstoffverzeichnis der Getränkekarte:

- 1 Koffein
- 2 Farbstoff
- 3 Chinin
- 4 Süßungsmittel / Kunststoff
- 5 Taurin

Zusatzstoff- und Allergenverzeichnis dieser Speisekarte:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Antioxidationsmitteln
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 5 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 mit Phosphat

- 8 unter Verwendung von Alkohol
- 9 glutenhaltige Getreideerzeugnisse

- 10 Laktose
- 11 Eiererzeugnisse
- 12 Fischerzeugnisse
- 13 Sojaerzeugnisse
- 14 Milcherzeugnisse
- 15 Schalenfrüchte
- 16 Sellerieerzeugnisse
- 17 Senfezeugnisse
- 18 Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg)
- 19 Weizenerzeugnisse
- 20 Haselnusserzeugnisse
- 21 Walnusserzeugnisse
- 22 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 23 Roggen und Roggenerzeugnisse
- 24 Gerstenerzeugnisse
- 25 Hafererzeugnisse

