

## Zu Beginn und für den kleinen Hunger...

<b>Kleiner, bunter Jahreszeitensalat</b>		<b>8,50 €</b>	G,K
<i>mit Tomate, Paprika und Gurke in Joghurt-Kräuterdressing</i>			
<b>Gebackene Falaffelbällchen</b>		<b>14,80 €</b>	H3,K
<i>auf Rote Bete, mariniertem Wildkräutersalat und gerösteten Walnüssen</i>			
<b>Zartes Schweinefilet aus der Wacholderbeize</b>		<b>15,50 €</b>	2a,K
<i>an fruchtigem Apfel-Chutney und knackigem Feldsalat</i>			
<b>Carpaccio vom südamerikanischen Rind</b>		<b>17,50 €</b>	G, H,1,3,6
<i>mit knackigem Rucola, eingelegten Oliven und gehobeltem Parmesan</i>			
<b>Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.</b>			A,L

## Unsere hausgemachten Suppen...

<b>Kräftige Bouillon vom Suppenhuhn</b>		<b>9,00 €</b>	A1,C,G,I
<i>mit feinem Gemüse und Griesklößchen</i>			
<b>Toskanische Strauchtomatensuppe</b>		<b>9,00 €</b>	A1,J
<i>mit Basilikum-Olivenöl und Grissini</i>			

## Unsere Kalte Küche empfiehlt zur Vesperzeit...

<b>„Caesar Salad“ mit gebratener Hähnchenbrust</b>		<b>17,50 €</b>	A1,D,G,K,L
<i>knackiger Romanasalat im klassischen Dressing mit Kirschtomaten, Croûtons und Parmesanchip serviert mit frischem Steinofenbaguette</i>			
<b>„Scharfe Sache“</b>		<b>17,00 €</b>	A,G,K,2,9
<b>saftiger Schweinebraten von unserem Fleischer</b>			
<i>auf gerösteten Brotscheiben, serviert mit Gewürzgurke, Bautz´ner Senf und Meerrettich</i>			
<b>Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof</b>		<b>18,50 €</b>	A,G,H,K
<i>gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse mit Weintrauben, Feigensenf, Landbutter und Brotauswahl</i>			

## Unsere Klassiker – bekannt, beliebt, gefragt...

---

<b>Gebackene Rote Bete-Puffer</b> auf Kartoffel-Kürbis Pot au Feu		<b>15,80 €</b>	A1,C,F,G,H,I,K
<b>Gratinierte Paprikaschote mit Hirtenkäsefüllung</b> auf fruchtiger Tomatensoße, an Safranreis		<b>16,50 €</b>	G
<b>Zart geschmorter Hirschkalbsbraten</b> in Preiselbeerjus, an gebutterten Rosenkohlröschen und hausgemachten Semmelknödeln		<b>24,80 €</b>	A1,C,G,H,I,2a,3
<b>Putensteak gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse</b> auf buntem Paprikagemüse und Drillingskartoffeln mit Rosmarin		<b>24,80 €</b>	A1,G,I,3
<b>Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“</b> klassisch serviert mit Apfelrotkohl und gekochten Klößen in Semmelbutter		<b>25,80 €</b>	A,G,2,3

## ... von der heißen Grillplatte

---

<b>Medaillons von der Hähnchenbrust</b> mit Strauchtomaten und Mozzarella gratiniert		<b>21,80 €</b>	A1,G
<b>Zarte Schweinelendchen</b> unter der Kräuter-Frischkäsehaube		<b>22,80 €</b>	A1,G
<b>Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind 200g</b> mit dem typischen Fettrand dazu hausgemachte Kräuterbutter		<b>28,50 €</b>	D,F,G,K,I
<b>Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen...</b> <small>C,G,K,1</small> gebackene Steakhouse-Pommes mit Limetten-Mayonnaise sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten und Lakenkäse			

## Fischer's Fritze empfiehlt...

---

<b>Zanderfilet aus der Butterpfanne</b> mit geschwenkten Zuckerschoten und Safranreis		<b>25,80 €</b>	A1,D,G
<b>Filet von der Lachsforelle auf der Haut gebraten</b> an grünem Spargel und Kürbis-Kartoffelcreme		<b>26,50 €</b>	A1,D,G

## Als besondere Empfehlung...

---

### Unser Herbst-Menü

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis** G,I  
mit eigenem Öl und gerösteten Kernen  
Einzelpreis: 9,50 €



**Rosa gebratenes Hirschfilet** A1,G  
mit Preiselbeerschmand  
auf sautierten Kräuterseitlingen  
und Kürbis-Kartoffelcreme  
Einzelpreis: 27,50 €

**Variation vom Herbstapfel** A1,C,G,HI  
serviert als Küchlein,  
fruchtigem Confit und erfrischendem Sorbet  
Einzelpreis: 9,80 €

als **3 Gang-Menü**: 45,00 € pro Person

## ...was Süßes zum Dessert?

---

**Gefüllter Germknödel** 9,50 € A1,C,G,H  
auf Heidelbeersoße und Vanille Eiscreme

**Parfait von der Williams-Christbirne** 9,50 € A,C,G  
mit beschwipsten Sauerkirschen und gebackener Hippe