

UNSER RESTAURANT





SALATE, SUPPEN, SNACKS

Hausgemachte Soljanka nit einem Tupfen Sahne und Zitrone, dazu Bag	5,50 € uette [°]
Kleiner gemischter Salatgan hausgemachten Dressing und Baguette	6,00€
Karotten-Ingwer-Suppe 17 mit gebratenen Garnelen, dazu Baguette a	6,50€
Tomate-Mozzarella ⁹ an Balsamico und Olivenöl, dazu Baguette ^a	6,50€
Melonen-Rucola-Salat mit Fetakäse ⁹ und Baguette ^a	8,50€
"Strammer \max " Schinkenwürfel auf Bauernbrot und 2 Spiegelei	8,00 € ier [°]
Crostini Teller Tomate-Mozzarella, Serrano Schinken mit Ol sowie französischer Weichkäse ⁹ mit Feigensen angerichtet auf in Olivenöl geröstetem Bague	11,00€ iven, f, ^j ette ^a



Großer gemischter Salat

an hausgemachten Dressing und Baguette, dazu wählen Sie:

- Kochschinken, Käse und einem gekochten Ei	10,50€
- Garnelen ^h	12,50€
- Hähnchenbruststreifen in Honig-Sesamsoße	12,50€
- Thunfisch	12,00€

"Artes" Burger

- Klassik vom Rind	16,00€
- mit Hähnchenbrust	16,00€
- mit Rumpsteak	18,50€

zu allen Burgern können Sie folgende Beilagen wählen:

- kleiner gemischter Salat
- Twister Kartoffeln
- Pommes frites

Schweineschnitzel "Wiener Art" an Gemüse der Saison und Pommes frites	18,00€
Schweine Cordon Bleu a,c an Buttererbsen und Kroketten	18,50€



Hähnchenbrustfilet im Parmesanmantel ⁹	16,00€
dazu in Kräuterbutter gedünstete Tomaten und	Baguette
Rumpsteak (250g) auf Salat mit Hausdressing und Baguette	19,00€
Rumpsteak (250g) auf Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	24,00€
Tagliatelle mit mediterranem Gemüse (vegetarisch) an hausgemachtem Basilikum-Pesto und Parmes	14,50€ san ⁹
Kartoffel-Gemüse-Pfanne (vegan)	14,50€
Rotbarschfilet an Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	19,50€
Wildlachsfilet auf Tomaten-Spargelragout an Zitronenbutter und Tagliatelle	23,50 €
Garnelenpfanne aebraten in Weißwein-Sahne-Soße, dazu Band	21,00€ InudeIn ^{α,c}



Große Soljanka 17,3 9,50 € mit einem Tupfen Sahne und Zitrone, dazu Baguette

Sauerbraten 18,50€ an Apfelrotkohl und Klößen

Geschmorte Rinderroulade 18,50 € dazu Apfelrotkohl und Klöße

DESSERTS

Hausgemachte Waffeln 6,50 €

an Vanilleeis und Eierlikör

Hausgemachte Crêpes 6,50 € an Vanilleeis und Nutella

Eiskaffee 11 6,00 € mit Vanilleeis und Sahne

APERITIF

Martini Bianco

Cinzano extra dry

Aperol Sprizz 2,9

Hugo

Campari Orange / Soda

Sekt - Hausmarke

(halbtrocken)

Prosecco

0,051 3,50 €

0,05| 3,50 €

0,20| 5,90 €

0,20| 5,90 €

0,201 5,90 €

0,101 3,80 €

0,75| 21,00 €

0,101 4,40 €

Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerda Mineralwasser 0,251 2,60 €

(still, medium, spritzig)	0,751 4,50 €
Bad Liebenwerda Ginger Ale, ¹² Tonic Water, ^{10,12} Bitter Lemon ^{10,12}	0,251 2,90 €
CocaCol ^{2,11,12} Fanta, Sprite, Spezi ^{2,11,12}	0,301 3,20 € 0,501 4,40 €

Fruchtsäfte der Marke Bauer 0,201 3,20 € Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Sauerkirschsaft, Bananensaft

alle Säfte sind auch als 0,301 3,20 € Schorlen erhältlich 0,501 4,40 €



(Biere)

Karl-Marx-Städter Pils

Wernesgrüner Pils

0,3313,20€

0,33l 3,20 €

0,50l 4,40 €

Erdinger Hefeweizen hell

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,501 4,40 €

0,50l 4,40 €

Köstritzer Schwarzbier

The state of the s

0,33l 3,20 €

0,50l 4,40 €

Clausthaler alkoholfrei

0,33l 3,20 €

Radler / Diesel

0,33l 3,20 €

0,50l 4,40 €

Weißwein

Bacchus, Weingut Krughof, Rheinhessen, Qualitätswein, lieblich, feinfruchtig, duftiges Bukett von Blumen, Blutorangen und Aprikosen 0,201 4,80 € 0,751 13,50 €

Grauer Burgunder "Löß", Weingut Villa Hochdörffer, Pfalz, QbA, halbtrocken, überzeugt mit seiner Fülle und seinem Geschmack nach Apfel und Holunderblüten

0,201 6,40 € 0,751 18,50 €

Riesling, Alde Gott Winzer Sasbachwalden, Baden, Kabinett, trocken, blumig, rassig und elegant, mit einem Hauch von feinen Aprikosenaromen und Limonen

0,201 8,40 € 0,751 24,50 €

Pinot Grigio, Azienda Agricola Cavazza, Veneto, Italien, DOC, trocken, Harmonie von Frucht & Säure, leicht & elegant 0,201 5,20 € 0,751 15,00 €

Sauvignon Blanc, Auggener Schäf, Markgräflerland, Baden-Württemberg, Qualitätswein, trocken, fruchtige Cassisund Stachelbeeraromatik, leicht blumig mit anregender Fruchtsäure 0,201 6,90 € 0,751 20,50 €

ROSÉWEIN

Colección Rosado, Bodegas Alconde, Navarra, Spanien, feinherb, im Aroma einladend mit Anklängen von roten Früchten *0,2014,80 € 0,75113,50 €*

Spätburgunder, Keltern Schwarzriesling Rosé, Staatsweingut Meersburg, Baden-Württemberg, Qualitätswein, trocken, typische Noten des blauen Spätburgunders: Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen

0,20|6,80 € *0,75|19,50* €



ROTWEIN

Cuvée, Hainfelder Ordensgut Rotwein, Weingut Borell Diehl, Pfalz, Qualitätswein, lieblich, geschmackvoll, Aromen von schwarzer Johannisbeere 0,201 4,50 € 0,751 12,50 €

Spätburgunder "Karat", Weingut Hex vom Dasenstein, Baden-Württemberg, Qualitätswein, trocken, typischer Kirschduft, pikante Säure und spürbare Tannine

0,201 7,80 € 0,751 23,00 €

Cuvée, "Steak trifft Wein", Alde Gott Winzer Sasbachwalden, Baden, Qualitätswein, trocken, vollmundig, Kräftig und fruchtbetont, Aroma nach dunklen Waldfrüchten und Pflaumen

0,201 6,80 € 0,751 19,50 €

Zweigelt - Ried Thal, Weinbau Burger, Burgenland, Österreich, Qualitätswein, trocken, feine Kirsch- Weichsel- Fruchtnote, kräftig und dicht

0,20| 6,50 € 0,75| |8,50 €

Merlot, Oberkircher Winzer, Baden-Württemberg, Qualitätswein, trocken, feines Tannin mit Aromen von Waldbeere, Kirsche, Brombeere und Dörrobst 0,201 7,60 € 0,751 22,00 €



Kaffee und Tee

Tasse Kaffee Créma ¹¹	2,60 €
Kännchen Kaffee Créma	4,50 €
Milchkaffee ^{ll,g}	3,70 €
Espresso ¹¹	2,40 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,70 €
Espresso Macchiato ^{ll,g}	2,80 €
Cappuccino ^{ll,g}	3,70 €
Latte Macchiato ^{ll,g}	3,70 €
Latte Macchiato mit Baileys	5,50 €
Heiße Schokolade ⁹	3,30 €
Glas Tee	2,60 €
Kännchen Tee	4,50 €

WHISKY²4cl

Ballantines Blend Scotch Whisky	3,50 €
Jim Beam Bourbon	3,80 €
Jack Daniels Old No. 7	4,40 €

GRAPPA 2cl

Grappa di Chardonnay Sensea 3,80 €

RUM 4cl

Bacardi Superior	3,50 €
Bacardi Black ²	3,50 €
Havanna Club Anejo 3 Anos	3,80 €

BRANDY, COGNAC 4cl

Wilthener Weinbrand "Feiner Alter"	3,50 €
Vecchia Romagna	3,50 €
Napoleon	6,50 €

OBSTBRÄNDE 2cl

Lautergold Obstbrand	3,80 €
Lautergold Waldhimbeergeist	3,80 €
Lautergold Vogelbeergeist	3,80 €
Lautergold Zwetschgenwasser im Holzfass gereift	4,40 €

LIKÖRE 4cl

Aperol ²	3,50 €
Baileys ^{2,g}	3,50 €
Campari ²	3,50 €
Disaronno Amaretto	3,80 €

KRÄUTERLIKÖRE 2cl

Jägermeister	2,40 €
Ramazzotti	2,40 €
Kümmerling	2,40 €
Lauterer Tropfen ²	2,40 €

KÜMMEL 2cl

Linie Aquavit	3,50 €
---------------	--------

KLARE SPIRITUOSEN 2cl

Nordhäuser Doppelkorn	2,40 €
Gordon's London Dry Gin	2,40 €
Lautergold-Wodka	2,40 €
Blauer Bison Wodka	2,40 €
Sierra Tequila Silver	2,40 €



Zusatzstoffe und Allergene

Liebe Gäste, wir sind gesetzlich verpflichtet, Sie über Zusatzstoffe in Lebensmitteln zu informieren Bitte beachten Sie die Fußnoten auf der Karte und die folgende Legende:

1= Konservierungsstoffe, 1a= Nitrit-Pökelsalz 2= mit Farbstoff

3= mit Antioxidans 5= geschwefelt 6= mit pflanzlichem Fett 9= mit Süßstoffen 10= chininhaltig 11= koffeinhaltig

> 12= Säverungsmittel 13= mit Milchpulver 17= mit Sahne

a= gluten-, roggen- und/oder weizenhaltiges Getreide c= Eier und Eiprodukte f= Soja g= Milch h= Schalentiere i= Schalenfrüchte j= Senf

Unsere Gerichte werden fast ausschließlich mit Gewürzen von Wiberg zubereitet.

Diese Gewürze sind kennzeichnungsfrei.

