

# Getränke

## Regionale Biere aus der Flasche

	0,5l	
Kaiserhof Bier	3,00 €	
Köstritzer Schwarzbier	3,50 €	
Radler	3,00 €	
Maisel-Weizen Alkoholfrei	3,00 €	

## Kaltgetränke

	0,2l	0,4l
Mineralwasser	1,80 €	
Mineralwasser 0,75 l	4,00 €	
Cola   Spezi   Limonaden	2,00 €	3,50 €
Säfte Apfel   Orange   Johannisbeer   Maracuja	2,00 €	4,00 €
Saftscholen	3,50 €	

## Heißgetränke

Kaffee	2,50 €
Espresso	1,50 €
Cappuccino	3,00 €

## Cocktails

Alkoholfreier Caipirinha	4,50 €
Caipirinha	6,00 €
Aperol Spritz	5,50 €
Andalö Splish	5,50 €
Lillet Berry	5,50 €

Kirsch-Granatapfelpunsch	4,50 €
Glühwein hausgemacht	4,50 €

## Weißweine

0,2 l

Vorspiel Cuvee	4,00 €
Bacchus Max Müller Halbtrocken	4,50 €
Scaia Chardonnay Trocken	5,50 €

## Rosé

Juliuspital Rotling halbtrocken fruchtig	4,50 €
---	--------

## Rotwein

0,2 l

Rubizo Rosso Toscana (Saniovese/Merlot)	4,50 €
Bürgstadter Spätburgunder	6,50 €
Julius Spital, trocken	
Dornfelder halbtrocken	4,00 €

# Speisekarte im Kaminzimmer

## Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig & Walnuss-Kernen auf Rote Bete  
Carpaccio,  
Salatbouquet und Holzofenbaguette  
8,00 €

Salatbouquet auf Orangen-Carpaccio mit Gorgonzola getrockneten  
Feigen, Tomaten, Kernen,  
geröstetem Speck und Holzofenbaguette  
9,50 €

Rinderessenz mit Wintergemüse & Flädle  
5,00 €

Pastinaken-Süppchen mit gerösteten Steinpilzen  
5,00 €

## Vegetarisch

Polenta von Ofenfenchel, Hokkaidokürbis & Datteln  
12,50 €

Gefüllte Nudeln mit Steinpilzen, Babyspinat, Cocktailtomaten  
und Parmesanspäne  
12,50 €

## Dessert

Nach Tagesangebot  
5,50 €

## Hauptspeisen

Filet von der Dorade in Spinat-Wermut-Sauce, Kartoffelpüree & Gemüsetatar  
16,50 €

Duett von Garnelen und Filet vom Zander, Salatbouquet & Kartoffelecken mit Knoblauch-Majonaise  
23,50 €

Brotkrüstchen mit Gyros vom Reh, Cranberries, Krautsalat und Fetakäse-Dip  
15,00 €

Rehsteak von der Keule mit Cranberries, mit getrüffeltem Kartoffelpüree & Waldpilzsauce  
18,00 €

Ofenfrische Gänsebrust mit Kirsch-Rotkraut und Kartoffelklöße  
16,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ratatouille-Gemüse & getrüffeltem Kartoffelpüree  
23,50 €

Filetsteak vom Rind 200 g mit Kräuterbutter, getrüffeltem Polenta-Flan, Backpflaumen & Butterbohnen  
26,00 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle & Waldpilzsauce  
16,50 €

Gebackene Putenbrust für 6 Personen mit Wurzelgemüse, Kartoffel-Lauch-Gratin & Chili-Curryrahm-Sauce  
98,00 €

## Kinder 😊

Hähnchen-Nuggets in der Cornflakes-Kruste & Kartoffelecken  
7,00 €

# Speisen zum Abholen

## Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig & Walnuss-Kernen auf Rote  
Beete Carpaccio,  
Salatbouquet und Holzofenbaguette  
8,00 €

Salatbouquet auf Orangen-Carpaccio mit Gorgonzola  
getrockneten Feigen-, Tomaten, Kernen, geröstetem Speck  
und Holzofenbaguette  
9,50 €

Antipastiplatte - geröstetes italienisches Gemüse, Paprika,  
Champignons, Oliven und Holzofenbaguette  
9.50 €

Vitello Tonnato und Holzofenbaguette  
9.50 €

Platte von Antipasti, rosa gebratenem Roastbeef mit  
Parmesanspänen und Holzofenbaguette  
14,50 €

Pastinaken-Süppchen mit gerösteten Steinpilzen  
5,00 €

## Vegetarisch

Polenta von Ofenfenchel, Hokkaidokürbis & Datteln  
12.50 €

Gefüllte Nudeln mit Steinpilzen, Babyspinat,  
Cocktailtomaten  
und Parmesanspäne  
12,50 €

## Hauptspeisen

Filet von der Dorade in Spinat-Wermut-Sauce, Kartoffelpüree & Gemüsetatar  
16,50 €

Duett von Garnelen und Filet vom Zander, Salatbouquet & Kartoffelecken mit Knoblauch-Majonaise  
23,50 €

Brotkrüstchen mit Gyros vom Reh, mit Cranberries, Krautsalat und Fetakäse-Dip  
15,00 €

Rehbraten von der Keule mit Cranberries, Semmel- oder Kartoffelkloß & Kirschrotkraut  
14,00 €

Ofenfrische Gänsebrust mit Kirsch-Rotkraut und Kartoffelklöße  
16,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ratatouille-Gemüse & getrüffeltem Kartoffelpüree  
23.50 €

Gebackene Putenbrust für 6 Personen mit Wurzelgemüse, Kartoffel-Lauchgratin & Orangen-Ingwer-Sauce  
98.00 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle & Waldpilzsauce  
16,50 €

## Kinder 😊

Hähnchen-Nuggets in der Cornflakes-Kruste & Kartoffelecken  
7,00 €

## Dessert

Schokoladen-Mousse mit Glühweinkirschen

oder

Apfel-Crumble

5,50 €