

Wir heißen Sie herzlich auf unserer Sommerterrasse willkommen! Genießen Sie eine reichhaltige Auswahl von Tee- und Kaffeespezialitäten sowie auserlesene Speisen.

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR HEIßE SOMMERTAGE

Bellini

Frischer Pfirsich, Pfirsichlikör, Perrier Jouët
23,00 Euro

Champagner „Romanoff“

Frische Erdbeeren in Vanille und Erdbeersorbet,
vollendet mit Perrier Jouët
24,00 Euro

A very warm welcome on our terrace. Indulge yourself with a selection of exquisite hot and cold beverages as well as selected dishes.

OUR RECOMMENDATION FOR THE SUMMER

Bellini

Fresh peach, peach liqueur, Perrier Jouët
23,00 Euro

Champagne „Romanoff“

Fresh strawberries in vanilla and strawberry sorbet
finished with Perrier Jouët
24,00 Euro

Wir haben täglich für Sie von
10:00 Uhr bis 22:00 Uhr geöffnet

We serve daily culinary
From 10 a.m. to 10 p.m.

EISTEES | ICE TEAS

Eistee Classic	0,3 l	7,50
<i>Ice tea classic</i>		
Eistee Vanilla Roibush	0,3 l	7,50
<i>Ice tea Vanilla Roibush</i>		
Eistee Red Berries	0,3 l	7,50
<i>Ice tea Red Berries</i>		

SOMMERCOCKTAILS | SUMMMERCOCKTAILS

Aperol Spritz	15,00
<i>Aperol, Weißwein, Prosecco</i>	
<i>Aperol, white wine, prosecco</i>	
Grandpa's Garden	15,00
<i>Russian Standard, Lime Juice, Limette, Gurke</i>	
<i>Rohrzucker, Ginger Beer</i>	
<i>Russian Standard, lime juice cordial, lime, cucumber,</i>	
<i>sugar cane, ginger beer</i>	
Gin Basil Smash	15,00
<i>G-Vine, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
<i>G-Vine, basil leaves, lemon juice, sugar</i>	

Weitere Cocktails finden Sie in unserer Barkarte.

Please find the whole selection of cocktails in our bar menu.

Alle Preise in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%
sowie Servicegebühr.

All prices in € included VAT and service charge.

EISKARTE | ICECREAM

Kugel Eis | *Scoop of Ice*

4,00

Eis | icecream

Vanille *Vanilla*

Schokolade *Chocolate*

Joghurt *Yoghurt*

Pistazie *Pistachios*

Sorbet | *sorbet*

Erdbeere *Strawberry*

Himbeere *Raspberry*

Zitrone *Lemon*

Mango *Mango*

mit Frischen Beeren und Himbeercoullis

with fresh berries and mashed raspberries

+14,00

mit Frischen Früchten und Mangosauce

with fresh fruits and mangosauce

+14,00

EISKAFFEE | ICE COFFEE

Geeister Kaffee mit Vanillerahmeis, lauwarmem

Schokoladenschaum und Kakao-Knusper

Iced Coffee with vanilla ice cream, lukewarm

chocolate foam and cacao-crispy

9,50

LIMONADE | SOFT DRINKS

Coca Cola 2,3

0,2 l 6,00

Coca Cola light 2,3

0,2 l 6,00

Fanta 4

0,2 l 6,00

Sprite 4

0,2 l 6,00

Schweppes Tonic Water 2

0,2 l 6,00

Schweppes Bitter Lemon 2

0,2 l 6,00

Schweppes Ginger Ale 4

0,2 l 6,00

Schwarze Dose

0,25 l 8,00

Hausgemachte Limonade

0,3 l 8,50

Home made lemonade

WASSER | WATER

Valser Classic

0,33 l 6,00

Valser Classic

0,75 l 9,50

Evian

0,5 l 7,50

Evian

1,0 l 10,00

SAFT | JUICE

Orangensaft frisch gepresst <i>Orange juice, freshly squeezed</i>	0,2 l	9,00
Grapefruitsaft frisch gepresst <i>Grapefruit juice, freshly squeezed</i>	0,2 l	9,00
Fruchtsaftschorle <i>Juice spritzer</i>	0,3l	6,00
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,2 l	6,00
Sauerkirschnektar <i>Cherry nectar</i>	0,2 l	6,00
Maracujanektar <i>Passionfruit nectar</i>	0,2 l	6,00
Ananassaft <i>Pineapple juice</i>	0,2 l	6,00
Tomatensaft <i>Tomato juice</i>	0,2 l	6,00
Johannisbeernektar <i>Black currant nectar</i>	0,2 l	6,00
Bananensaft <i>Banana juice</i>	0,2 l	6,00
Traubensaft rot <i>Red grape juice</i>	0,2 l	6,00

DESSERTS | DESSERTS

Kaffee-Kakao-Crème mit Vanillesauce <i>Cream of coffee and cocoa and vanilla sauce</i>	14,00
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	14,00
Salat von frischen Früchten <i>Salad of fresh fruits</i>	14,00
Kokospanacotta mit marinierter Pfefferananas <i>Coconut panacotta with marinated pepper pineapple</i>	14,00
Joghurt Smoothie mit Erdbeeren oder Mango <i>Yoghurt Smoothie with Strawberries or mango</i>	14,00

BIER | BEER

Radeberger Pils vom Fass <i>Radeberger draught beer</i>	0,3 l	7,00
Radeberger Pils vom Fass <i>Radeberger draught beer</i>	0,5 l	10,00
Radler <i>Lager shandy</i>	0,3 l	7,00
Radler <i>Lager shandy</i>	0,5 l	10,00
Berliner Weisse grün / rot <i>Berliner Weisse green / red</i>	0,33 l	8,50
Hefebier naturtrüb, kristall, dunkel <i>Wheat beer with yeast, wheat beer, dark wheat beer</i>	0,5 l	8,50
Königs Pilsener, Flasche <i>Koenigs Pilsener, bottle</i>	0,33 l	7,00
Köstritzer Schwarzbier, Flasche <i>Koestritzer dark beer, bottle</i>	0,33 l	7,00
Clausthaler alkoholfrei <i>Clausthaler non alcoholic</i>	0,33 l	6,50

PASTA | PASTA

Penne mit Perlhuhnbrust und gerahmten Pilzen <i>Penne with fillet of guinea fowl and mushrooms with cream</i>	22.00
Tagliolini „Salt ´n Pepper“ mit gegrillten Scampi, Chili und Koriander <i>Tagliolini „Salt ´n Pepper“ with grilled scampi, chili and coriander</i>	24.00

FISCH UND HUMMER | FISH AND LOBSTER

Geröstetes Filet von der Dorade mit Kräuterseitlingen und Spinat <i>Roasted fillet of gilthead with boletus and spinach</i>	35.00
Pflasterstein vom Lachs mit Pak Choy, Ingwer und Sojasauce <i>Pavé of salmon with pak choy, ginger and soya sauce</i>	39.00
Halber Maine Hummer vom Stahlgrill mit Knoblauch- und Cocktailsauce <i>Grilled half Maine lobster with garlic and cocktail sauce</i>	40.00

FLEISCH | MEAT

Lammkoteletts mit Stampfkartoffeln
und geschmorten Strauchtomaten
*Lamb chops with mashed potatoes
and braised tomatoes* 35.00

Filet vom US - Rind mit
Marktgemüse, Bratkartoffeln und
Thousand-Island-Butter
*Fillet of US - beef with mixed vegetables,
roast potatoes and thousand-island-butter* 75.00

Clubsandwich mit gebratenem Huhn, Ei
Speck, Tomate, Salat und Cocktailsauce
*Clubsandwich with grilled chicken, egg
bacon, tomato, lettuce and cocktailsauce* 20.00

Gegrillter Hamburger oder Cheeseburger
mit Pommes Frites und Salat
*Grilled hamburger or cheeseburger
with french fries and salad* 20.00

HEIßGETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Espresso Tasse 5,00
Espresso Cup

Doppelter Espresso Tasse 8,00
Double Espresso Cup

Milchkaffee Tasse 7,50
Caffè Latte Cup

Latte Macchiato Glas 8,50
Latte Macchiato Glass

Cappuccino Tasse 6,50
Cappuccino Cup

Kaffee Tasse 5,50
Coffee Cup

Heiße Schokolade Tasse 7,00
Hot chocolate Cup

Tee Kanne 12,00
Tea Pot

SUPPEN | SOUPS

Kraftbrühe mit Kräuterflädle vom <i>Bouillon with herbs crepes of</i>	
Rind <i>Beef</i>	16.00
Perlhuhn <i>Guinea fowl</i>	16.00
Gemüse <i>Vegetables</i>	16.00
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	14.00

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN MEALS

Marktgemüse mit Reis <i>Mixed vegetables with rice</i>	18.00
Marktgemüse mit Nudeln <i>Mixed vegetables with noodles</i>	18.00

Gerne stellen wir Ihnen individuell nach Ihren Wünschen
vegetarische Gerichte zusammen.

With great pleasure we will create your individual
vegetarian dish.

WEINE | WINES

Weißeine <i>White Wines</i>	0,1 l
Grauburgunder trocken <i>Schloss Proschwitz, Sachsen</i>	11,00
Wachenheimer Altenburg, Riesling trocken <i>Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz</i>	12,00
Chardonnay <i>Bogle Vinyards, Kalifornien</i>	12,00
Chablis 1er Cru Vaillons <i>Louis Moreau, Burgund</i>	13,00
Rotweine <i>Red Wines</i>	
Pauillac <i>Comtesse de Lalande, Bordeaux</i>	19,00
Eneo <i>Montepeloso, Cuvée aus Sangiovese</i>	14,00
Merlot <i>Meinert Winery, Südafrika</i>	13,00
Spätburgunder trocken <i>Meyer-Näkel, Ahr</i>	11,00

SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER
SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

Perrier Jouët	21,00
Ruinart Rosé	23,00
Majorat, Riesling Sekt, brut	10,00
Prosecco Villa Sandi	9,00

VORSPEISEN | STARTERS

Cocktail vom Maine Hummer „Royale“
mit Piemontkirsche und Toast

*Cocktail of Maine lobster „Royal“ style
with Piemontcherries and toast*

39.00

Geröstetes Vollkornbrot mit geräuchertem
Havelaal und Schnittlauchrührei

*Roasted whole-wheat bread with smoked eel
and scrambled eggs with chives*

18.00

Wurst- und / oder Käseplatte mit Brotauswahl

*Cold cuts and / or cheese platter
with a selection of bread*

14.00

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne
und Toastbrot

Smoked salmon with horseradish cream and toast

16.00

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto

Tomato-mozzarella-salad with pesto

14.00

SALATE | SALAD

Gemischter Salat mit Vinaigrette

Mixed greens with vinaigrette

12.00

- mit Gambas und Cocktailsauce

with shrimps and cocktailsauce

24.00

- mit Filetstreifen vom Texas Rind und Saisonpilzen

*with slices of Texas-beef fillet
and saisonal mushrooms*

33.00

Cesarssalat mit gegrillter Perlhuhnbrust

Cesars salad with grilled fillet of guinea fowl

18.00