

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.

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

Earl Grape

Frische Trauben, Earl Grey infusionierter Wodka,
Zitronensaft, Lime Juice
15,00 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

Earl Grape

Fresh grapes, Earl Grey infused Vodka,
lemon juice, lime juice cordial
15,00 Euro

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>		

SOMMERSCOCKTAILS | SUMMERSCOCKTAILS

Tinka Bell	15,00
G-Vine Gin, Mandarine, Basilikum, Zitronensaft, Zucker <i>G-Vine Gin, tangerine, basil leaves, lemon juice, sugar</i>	
Schmackofatz	15,00
Russian Standard, Salbei, Kamillenblüten, Birnenpüree, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker <i>Russian Standard, sage, camomile, pear purree, sugar, lemon juice, orangejuice</i>	
An Apple a Day, keeps the Doctor away...	15,00
Mount Gay Rum, Apfel, Sour Apple Likör, Zitronensaft <i>Mount Gay Rum, apple, Sour Apple Licor, lemon juice</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*

Sorbet | *sorbet*

Erdbeere *Strawberry*

Himbeere *Raspberry*

Zitrone *Lemon*

Mango *Mango*

mit Frischen Beeren und Himbeercoulis

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

Thomas Henry Tonic Water ²

0,2 l 6,00

Thomas Henry Bitter Lemon ²

0,2 l 6,00

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

DESSERTS | DESSERTS

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

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 Beef	16.00
Perlhuhn Guinea fowl	16.00
Gemüse Vegetables	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

Weißweine White Wines	0,1 l
Grauburgunder trocken <i>Schloss Proschwitz, Sachsen</i>	11,00
Westhofener Riesling, trocken <i>Weingut Wittmann, Rheinhessen</i>	12,00
Chardonnay <i>Bogle Vinyards, Kalifornien</i>	12,00
Chablis 1er Cru Vaillons <i>Louis Moreau, Burgund</i>	13,00
Rotweine Red Wines	
Pauillac <i>Comtesse de Lalande, Bordeaux</i>	19,00
Barbera d'Alba Fides <i>Pio Cesare, Piemont</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 <i>Cocktail of Maine lobster „Royal“ style with Piemontcherries and toast</i>	39.00
Geröstetes Vollkornbrot mit geräuchertem Havelaal und Schnittlauchrührei <i>Roasted whole-wheat bread with smoked eel and scrambled eggs with chives</i>	18.00
Wurst- und / oder Käseplatte mit Brotauswahl <i>Cold cuts and / or cheese platter with a selection of bread</i>	14.00
Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne und Toastbrot <i>Smoked salmon with horseradish cream and toast</i>	16.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto <i>Tomato-mozzarella-salad with pesto</i>	14.00

SALATE | *SALAD*

Gemischter Salat mit Vinaigrette <i>Mixed greens with vinaigrette</i>	12.00
- mit Gambas und Cocktailsauce <i>with shrimps and cocktailsauce</i>	24.00
- mit Filetstreifen vom Texas Rind und Saisonpilzen <i>with slices of Texas-beef fillet and saisonal mushrooms</i>	33.00
Ceasars Salat mit gegrillter Perlhuhnbrust <i>Ceasars salad with grilled fillet of guinea fowl</i>	18.00