

Vorspeisen

<i>2/2 halbe Pfirsiche, gefüllt mit Hähnchensalat, dazu Toast</i> _{A1,B,C,D,M}	6,95 €
<i>Marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum, dazu Steinofenbaguette</i> _{A1,K1,T}	6,90 €
<i>Lauwarmer Ziegenkäse im Schinkenmantel auf einer Blattsalatvariation mit Balsamicodressing und Steinofenbaguette</i> _{A1,B,C,K1,T}	9,80 €
<i>Gebäckener Camembert auf Toast, Preiselbeeren</i>	4,90 €
<i>Pikante Hackfleischbällchen mit Schafskäse in Tomatenrahm und Steinofenbaguette</i> _{A1,A2,B,C,D,M}	6,95 €
<i>Hausgemachter Kartoffelreibekuchen mit mariniertem Räucherlachs, auf Kräuterrahm und Kaviarei</i> _{2,B,C,D,M,T}	7,90 €
<i>Feines Würzfleisch im Nöpfchen, Butters-toast</i> _{1,2,7,8,A1,B,C,D,M}	5,95 €

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Fleischklößchen</i> _{A1,B,C,D,M}	4,40 €
<i>Französische Zwiebelsuppe</i> _{A1,B,C,D,M}	4,40 €
<i>Lauchcremesuppe</i> _{A1,B,C,D}	4,40 €
<i>Mailänder Tomatensuppe mit Sahnehaube</i> _{A1,B,C,D,I,M}	4,40 €

Für unsere Kinder

<i>Fischstäbchen „Käpt'n Iglu“ mit Mayo und Kartoffelpüree</i> _{A1,B,C,D,M}	5,50 €
<i>Kleines Schweineschnitzel „Haribo“ mit Gemüse und Pommes Frites</i> _{A1,B,C,D,M}	6,50 €
<i>Spaghetti mit Schinken, Tomaten und Reibekäse</i> _{A1,B,C,D,M}	5,50 €
<i>Die Sieben Zwerge im Bett - sieben Nürnberger Bratwürstchen mit Kartoffelpüree</i> _{2,3,A1,B,C,D,M,R}	6,40 €
<i>Zwei kleine Eierkuchen, gefüllt mit Apfelmus</i> _{3,A1,B,C,D,I}	4,90 €

Leichte Kost, Eierspeisen, kalte Gerichte

<i>Kleiner, bunter Salatteller mit Hausdressing</i> _{4,8,B,C}	4,40 €
<i>Großer, gemischter Salat von verschiedenen Salaten der Saison</i>	
<i>mit Putenstreifen und Wallnüsse</i> _{A1,B,C,K1}	9,80 €
<i>mit Schinken- und Käsestreifen</i> _{A1,B,C}	9,80 €
<i>Hausdressing zu dem großen Salat:</i>	
<i>Joghurtdressing mit frischen Kräutern oder</i>	
<i>Klares italienisches Dressing mit Essig, Zitrone, Olivenöl und frischen Kräutern</i>	
<i>Omelett mit Frischkäse-Spinatfüllung</i> _{8,B,C,D}	8,50 €
<i>Omelett mit feinem Würzfleisch</i> _{7,8,A1,B,C,D,M}	8,50 €
<i>Bunte Gemüseplatte mit Petersilienkartoffeln</i> _{8,B,C,D}	9,50 €
<i>Gemüse-Nudelauflauf, gratiniert mit Käsesauce</i> _{A1,B,C,D}	7,90 €
<i>Penne mit Rucola, Tomaten, Orangenspalten, Parmesan, Walnusspesto</i> _{A1,B,C,D,K1,M}	8,80 €
<i>Raffiniertes Bratenbrot, reichlich garniert, mit ½ Ei, Gurkenfächer, Remouladensauce</i> _{2,5,8,A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,M,R,T}	8,80 €
<i>Warmes Bratenbrot vom Schwein, bunt garniert</i> _{A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,M,R,T}	8,50 €
<i>Feine Schinkenvariationen mit buntem Käsesortiment, dazu Butter und Brot</i> _{A1,A2,A4,B,C,D,K1,K6,R,T}	9,50 €
<i>Kanadischer Lachs, mild geräuchert, Kaviarei, Butter und Toast</i> _{A1,B,C,D,T}	12,80 €
<i>Gebackener Hirtenkäse, Sauerrahmdip, würzige Kartoffelecken und Salatbukett</i> _{A1,B,C,D}	6,70 €
<i>Coschützer Bauernspieß, deftige Hackfleischbällchen mit Bauchspeck- scheiben an Letscho und Kartoffelecken</i> _{A1,B,C,D,M}	7,60 €
<i>Steak Sandwich – Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln, Meerrettich, Gewürzgurke auf Toast</i> _{A1,B,C,D,T,R}	8,95 €

Aus Fluß und Meer

<i>Marinierte Garnelenspieße mit Chili, Knoblauch und frischen Kräutern gegrillt, auf einem Bett von Kirschtomaten und Blattsalaten angerichtet, dazu Mango Salsa und Baguettebrot_{A1,D}</i>	11,90 €
<i>Gegrilltes Eismeerlachsforellenfilet mit Kräuterbutter an Salatbukett, dazu Schwenk_Kkartoffeln_{7,B,C,M}</i>	13,60 €
<i>Zwei Forellenfilets gebraten auf frischen Champignons, gerösteten Mandelsplittern und Petersilienkartoffeln_{B,C}</i>	13,60 €
<i>Gedünstetes Kabeljaufilet auf einem Gemüsebett, Lauchcremesauce und Kräuterreis_{A1,B,C,D}</i>	16,40 €
<i>Heilbuttfilet in der Kräutereihülle gebacken an Kartoffelrösti_{5,7,8,B,C,D}</i>	15,80 €
<i>Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter an Mandelbroccoli dazu Petersilienkartoffeln_{7,B,C,D,M}</i>	15,60 €
<i>Norwegisches Lachsfilet mit Olivenkruste an Basilikum-Limonen-Sauce und Bandnudeln_{6,7,A1,B,C,D}</i>	15,90 €

Unsere Hausspezialitäten

<i>Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus_{5,7,A1,B,C,D,I}</i>	6,50 €
<i>Hausmachersülze mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln_{2,5,8,B,C,D,R}</i>	8,25 €
<i>Coschützer Bauernomelett_{2,3,B,C,D}</i>	8,55 €
<i>Schweinerückensteak in Rahmchampignons an Kräuterspätzle_{A1,B,C,D,I}</i>	12,80 €
<i>Kaßlersteak nach der „Gräfin Cosel“ - Kaßlerrücken, Pfirsichfächer mit Käse und Schinken überbacken, dazu Kartoffelrösti_{2,9,B,C,D}</i>	12,50 €
<i>Schweinerückensteak „August der Starke“ - zarter Schweinrücken auf zwei Kartoffelpuffern, Sauerkrautsockel, Feuerteufel, Sahnemeerrettich, Röstzwiebeln und Kräuterbutter_{8,9,A1,B,C,D,T}</i>	13,60 €
<i>Coschützer Gutsherrenplatte - drei deftige Steaks mit Feuerteufel, dazu Bohnen im Rauchspeckmantel und Setzei auf Bratkartoffeln_{3,5,8,9,B,C,D,T}</i>	14,90 €
<i>Filetspitzen Stroganoff mit Rahmchampignons im Reisrand_{2,8,B,C,M,R,T}</i>	15,90 €

Aus Topf und Grill

Putenstreifen in Champignonrahm auf dem Reisbett <i>angerichtet</i> _{5,8,A1,B,C,M}	10,80 €
Schnitzel von der Putenbrust, gefüllt mit Frischkäse und Ananas im Mandel-Reisrand, dazu Malteser Sauce _{2,5,8,A1,B,C,D}	12,50 €
Braumeisterschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln _{2,3,8,9,A1,B,C,D,M,R}	12,80 €
Schweinsrückensteak au four mit Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln _{2,5,7,8,A1,B,C,D}	15,50 €
Kalbsschnitzel mit Kaisergemüse und Bratkartoffeln _{A1,B,C,D,M,R}	14,30 €
Feinschmeckerspieß - drei zarte Schweinemedallions mit Champignonköpfen und würzigem Letscho auf Zwiebelbratkartoffeln <i>angerichtet</i> _{2,3,8,9,B,C}	14,90 €
Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Meerrettich und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln _{2,5,B,C,M,T}	18,80 €
Argentinisches Lendensteak mit rosa und grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsauce und würzigen Kartoffelecken _{5,8,A1,B,C,M,R}	20,80 €
Lammfilets in der Thymiankruste, mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Kräuterspätzle _{A1,B,C,D,M}	16,50 €
Für 2 Personen: Doppeltes Lendensteak vom argentinischen Rind, Gemüse „Gärtnerin“, Sauce Bernaise und gebackenen Kartoffelvariationen _{2,5,A1,B,C,D,M,R}	55,00 €

Wildspezialitäten

Wildgoulasch in Burgundersauce, Preiselbeersahne auf Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße _{1,2,3,A1,B,C,D,M,T}	13,50 €
Gebeizte Wildschweinkeule in Burgundersauce mit Preiselbeersahne auf Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen _{A1,B,C,D,M,T}	15,90 €
Pikante Wildpfanne mit Wildfleischklößchen auf Kräuterspätzle _{2,A1,D,M,T}	11,80 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Aqua Panna, Mineralwasser still, Italien, 0,5 l Fl.</i>	3,50 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser sprudel, 0,5 l Fl.</i>	3,50 €
<i>San Pellegrino, Mineralwasser sprudel, 1,0 l Fl.</i>	5,20 €
<i>Margon Mineralwasser, spritzig, medium, still 0,25 l Fl.</i>	2,30 €
<i>Margon Mineralwasser, spritzig, medium, still 0,75 l Fl.</i>	4,90 €
<i>Margon Tonic Wasser 0,25 l Fl.</i>	2,30 €
<i>Margon Ginger Ale 0,25 l Fl.</i>	2,30 €
<i>Margon Bitter Lemon 0,25 l Fl.</i>	2,30 €

Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft 0,2 l Gl.</i>	2,40 €
<i>Orangensaft 0,2 l Gl.</i>	2,40 €
<i>Multivitaminsaft 0,2 l Gl.</i>	2,40 €
<i>Tomatensaft 0,2 l Gl.</i>	2,40 €
<i>Kirschnektar 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Bananensaft 0,2 l Gl.</i>	2,40 €
<i>Grapefruitsaft 0,2 l Gl.</i>	2,40 €
<i>Ananassaft 0,2 l Gl.</i>	2,40 €
<i>Schwarzer Johannisbeere-Nektar 0,2 l Gl.</i>	2,60 €
<i>Kirsch-Bananensaft 0,2 l Gl.</i>	2,50 €
<i>Schorle (Apfel, Grapefruit, Kirsch, Schwarze Johannisbeere) 0,2 l Gl.</i>	2,30 €
<i>Schorle (Apfel, Grapefruit, Kirsch, Schwarze Johannisbeere) 0,5 l Gl.</i>	3,80 €

Coca Cola

<i>Coca Cola, Coca Cola Light 0,3 l Gl.</i>	2,50 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Light 0,5 l Gl.</i>	3,80 €
<i>Fanta Orange, Sprite, Spezi 0,3 l Gl.</i>	2,50 €
<i>Fanta Orange, Sprite, Spezi 0,5 l Gl.</i>	3,80 €

Biere

Fassbiere

<i>Feldschlößchen Pils 0,3 l Gl.</i>	2,40 €
<i>Feldschlößchen Pils 0,4 l Gl.</i>	2,90 €
<i>Warsteiner Pils 0,3 l Gl.</i>	2,40 €
<i>Warsteiner Pils 0,4 l Gl.</i>	2,90 €
<i>Radler 0,3 l Gl.</i>	2,40 €
<i>Radler 0,4 l Gl.</i>	2,90 €
<i>Duckstein 0,3 l Gl.</i>	2,80 €
<i>Schwarzer Steiger 0,3 l Gl.</i>	2,70 €
<i>Schwarzer Steiger 0,4 l Gl.</i>	3,30 €

Faschenbiere

<i>Radeberger Pils 0,5 l Fl.</i>	3,60 €
<i>Warsteiner, alkoholfrei 0,33 l Fl.</i>	2,80 €
<i>Clausthaler, alkoholfrei 0,33 l Fl.</i>	2,80 €
<i>Erdinger Weiße, Hefe trüb, Dunkel, kristallklar, alkoholfrei 0,5 l Fl.</i>	3,60 €

Aperitifs und Mixgetränke

<i>Sekt trocken, oder halbtrocken, 0,1 l Gl.</i>	3,90 €
<i>Campari 0,05 l Gl.</i>	3,30 €
<i>Campari Orange/Soda/Tonic 0,2 l Gl.</i>	5,50 €
<i>Gin Tonic 0,2 l Gl.</i>	5,50 €
<i>Pernod 0,05 l Gl.</i>	3,50 €
<i>Kir Royal 0,1 l Gl.</i>	3,90 €
<i>Batida-Kirsch 0,2 l Gl.</i>	4,90 €

Wermut, Sherry, Portwein

<i>Cinzano bianco/rosso 0,1 l Gl.</i>	2,90 €
<i>Martini extra dry/bianco/rosso 0,1 l Gl.</i>	2,90 €
<i>Deliciosa Manzanilla Sherry 0,05 l Gl.</i>	3,50 €
<i>Inocente Fino Sherry 0,05 l Gl.</i>	3,50 €
<i>Tio Diego Amontillado Sherry 0,05 l Gl.</i>	3,50 €
<i>Jerez Cream Sherry 0,05 l Gl.</i>	3,50 €
<i>Pedro Ximenez Solera Sherry 0,05 l Gl.</i>	3,50 €
<i>Royal Oporto (Tawny Porto) Portwein 0,05 l Gl.</i>	3,50 €
<i>Royal Oporto Extra dry Weißer Portwein 0,05 l Gl.</i>	4,30 €

Schoppenweine

Weißweine (0,2 l)

Sachsen - Weingut Loose

2012er Müller Thurgau Q.b.A., trocken 6,50 €

2012er Rivaner Q.b.A., halbtrocken 6,50 €

Rheingau

2013er Erbacher Honigberg, Riesling, halbtrocken 4,90 €

2013er Hochheimer Riesling Q.b.A., trocken 5,90 €

Baden - Weingut Salwey

2013er Oberrotweiler Weißburgunder Q.b.A., trocken 5,50 €

2013er Oberrotweiler Grauburgunder Q.b.A., trocken 5,50 €

Pfalz - Weingut Reichsrat von Buhl

2013er Deidesheimer Riesling Q.b.A., trocken 4,90 €

2013er Deidesheimer Riesling Q.b.A., halbtrocken 4,90 €

Frankreich

2013er Weißer Bordeaux A.C., lieblich 4,80 €

Italien

2013er Pinot Grigio Garganega I.G.T., trocken 4,80 €

Chile

2013er Concha y Toro Chardonnay, trocken 5,90 €

Weiss Herbst / Rosè

Baden

2013er Wasenweiler Spätburgunder rosè Q.b.A., halbtrocken 4,60 €

Frankreich

2013er Cotes de Provence A.C., trocken 4,70 €

Rotweine

Württemberg - Weingut Drautz Able

2013er Trollinger Q.b.A., trocken 4,80 €

Pfalz

2012er Herxheimer Herrlich Dornfelder Q.b.A., trocken 4,80 €

Baden

2011er Wasenweiler Spätburgunder Q.b.A., trocken 4,60 €

Winzergenossenschaft Wasenweiler

2012er Spätburgunder Q.b.A., trocken 5,50 €

Weingut Sakwey

Österreich

2012er Blaufränkisch Merlot Spätlese, süß 5,80 €

Frankreich

2011er Bordeaux Haut Medoc A.C., trocken 5,80 €

Italien

2011er Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., trocken 4,80 €

2012er Merlot I.G.T, trocken 4,80 €

2011er Chianti D.O.C.G., trocken 4,80 €

Spirituosen

<i>Klare Spirituosen</i>	<i>(2 cl Gl.)</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2,00 €
<i>Vodka Gorbatschow</i>	2,00 €
<i>Vodka Moskowskaja</i>	2,50 €
<i>Gordon's Gin</i>	2,00 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2,20 €
<i>Linie Aquavit</i>	2,90 €
<i>Jubiläumsaquavit</i>	2,50 €
<i>Sierra Tequila Gold</i>	2,00 €
<i>Sierra Tequila Silver</i>	2,00 €
<i>Bitter – und Kräuterliköre</i>	<i>(2 cl Gl.)</i>
<i>Gebirgskräuter</i>	2,20 €
<i>Altenberger Bitter</i>	2,20 €
<i>Karlsbader Becherovka</i>	2,20 €
<i>Ramazotti</i>	2,50 €
<i>Averna</i>	2,50 €
<i>Jägermeister</i>	2,20 €
<i>Underberg</i>	2,50 €
<i>Fernet Branka</i>	2,20 €
<i>Unicum</i>	2,20 €
<i>Boonekamp</i>	2,20 €
<i>Chartreuse</i>	2,50 €

Liköre	(2 cl Gl.)
<i>Amaretto</i>	2,10 €
<i>Bailey's Irish Cream</i>	2,10 €
<i>Batida de Coco</i>	2,10 €
<i>Bols Kirschi/Aprikose/Curacao/Minze</i>	2,10 €
<i>Amarula Wildfruchtlikör</i>	2,50 €
<i>Drambuie Honig-Whisky (4 cl Gl.)</i>	5,20 €
<i>Grand Marnier</i>	2,30 €
<i>A&A</i>	2,30 €
<i>Cointreau</i>	2,50 €
<i>Southern Comfort (4 cl Gl.)</i>	4,80 €

Obstbrände

Aus Deutschland	(2 cl Gl.)
<i>Sauerkirschi Salwey</i>	3,50 €
<i>Rinzbergwasser Salwey</i>	3,50 €
<i>Zwetschgenwasser</i>	2,50 €
<i>Williams-Crist</i>	3,50 €
<i>Wildkirsche</i>	3,50 €
<i>Buscher Trester</i>	3,50 €
Schweiz	(2 cl Gl.)
<i>Dettling Kirschwasser 10 Jahre</i>	4,50 €
<i>Etter Kirschwasser</i>	4,90 €
<i>Etter Obstbaum</i>	5,10 €
<i>Bon Pere Williams</i>	4,50 €
<i>Schwarze Bergkirsche</i>	4,30 €

Frankreich	(2 cl Gl.)
<i>Chateau du Breuil Calvados</i>	4,30 €
<i>Calvados Hoer's de Age</i>	4,10 €
<i>Chateau de Breuil Pflaumenbrand</i>	4,30 €
<i>Zwetschgenwasser Theo Preiss</i>	3,50 €
Italien –Trester/Grappa	(2 cl Gl.)
<i>Grappa Pinot Blanco/Prosecco</i>	3,20 €
<i>Frattina Grappa Chardonnay</i>	3,10 €
<i>Frattina Grappa Moscato</i>	3,30 €
<i>Grappa Di Pinot Nero/Trentino</i>	3,50 €
<i>Grappa Nebbiolo de Barolo</i>	3,50 €
Cognac, Weinbrände, Armagnac	(2 cl Gl.)
<i>Feiner alter Wiltshener</i>	2,20 €
<i>Wiltshener Nr. 1 Weinbrand</i>	2,50 €
<i>Asbach Uralt</i>	2,20 €
<i>Asbach 8 Jahre</i>	2,80 €
<i>Asbach 21 Jahre</i>	9,00 €
<i>Metaxa 5*</i>	2,20 €
<i>Metaxa 7 *</i>	2,80 €
<i>Hennessy VSOP</i>	2,80 €
<i>Remy Coeur de Cognac</i>	5,60 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	3,50 €
<i>Remy Martin XO</i>	8,50 €
<i>Armagnac</i>	4,20 €
<i>Buscher's Weinbrand XO</i>	3,90 €

Rum	(2 cl Gl.)
<i>Havanna Club</i>	2,20 €
<i>Bacardi Rum</i>	2,30 €
<i>Bacardi Facundo</i>	2,40 €
<i>Captain Morgan</i>	2,80 €
<i>Myers Rum</i>	2,20 €
Whisky	(4 cl Gl.)
Schotch & Malt	
<i>Ballantine`s</i>	4,80 €
<i>Johnny Walker Red Label</i>	4,80 €
<i>Dimple 12 Jahre</i>	6,40 €
<i>Macallan</i>	9,50 €
<i>Glenfiddich 12/15 Jahre</i>	9,80 €
<i>Bruichladdich 12 Jahre</i>	9,00 €
<i>Ardberg 10 Jahre</i>	8,90 €
<i>Laphroaig 10 Jahre</i>	9,00 €
Bourbon Whisky	(4 cl Gl.)
<i>Jack Daniels</i>	4,80 €
<i>Jim Beam</i>	4,80 €
Irish Whisky	(4 cl Gl.)
<i>Tullamore Dew</i>	6,20 €
<i>Bushmills 10 Jahre</i>	9,00 €

Kaffe und Tee

<i>Tasse Kaffee Creme</i>	2,40 €
<i>Tasse Kaffee, koffeinfrei</i>	2,40 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	3,80 €
<i>Espresso</i>	2,50 €
<i>Espresso doppelt</i>	3,90 €
<i>Cappuccino</i>	2,90 €
<i>Elefantenkaffee - mit Amarula-Wildfruchtlikör mit Schlagsahne</i>	5,80 €
<i>Baileys Kaffee</i>	5,80 €
<i>Kaffee Baltimore - mit Eierlikör und Schlagsahne</i>	5,80 €
<i>Irish Kaffee - mit Whisky und Schlagsahne</i>	5,80 €
<i>Russische Schokolade - mit Wodka und Schlagsahne</i>	5,90 €
<i>Schoko Mint - mit Pfefferminze und Schlagsahne</i>	5,80 €
<i>Pharisär - mit Rum und Schlagsahne</i>	5,80 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,90 €
<i>Glas heiße Zitrone</i>	2,30 €
<i>Grog vom Rum</i>	3,10 €
<i>Glühwein</i>	3,10 €

Tee	(0,3 l Kännchen)
<i>Ceylon</i>	3,20 €
<i>Assam Klassik</i>	3,20 €
<i>Darjeeling</i>	3,20 €
<i>Earl Grey</i>	3,20 €
<i>Grüner Tee</i>	3,20 €
<i>Kräuter Tee</i>	3,20 €
<i>Früchte Tee</i>	3,20 €
<i>Kamille</i>	3,20 €
<i>Hagebutte</i>	3,20 €
<i>Pfefferminze</i>	3,20 €
<i>Weißer Tee</i>	3,20 €
<i>Rooibos Klassik</i>	3,20 €

Das Angebot an Dessert, Eis und Kuchen entnehmen Sie bitte der Eiskarte. Unser Servicepersonal steht Ihnen beratend zu Seite!

