

Sekt/Prosecco/Champagner

Sekt Geldermann Brut	0,10l	07,40€
	0,75l	34,00€
Prosecco Coli del Soligo D.O.C. ⁸	0,10l	07,90€
	0,75l	36,00€
Champagner J.M. Gobillard & Fils ⁸	0,75l	89,00€

Aperitif

Martini <i>Bianco/Rosso/Extra Dry</i>	5cl	06,50€
Sandemann Sherry ⁸	5cl	06,50€
Sandemann Port ⁸ <i>White/Tawny</i>	5cl	06,50€
Pernod ¹	4cl	08,00€
Campari ¹ Soda/Oranage ^{1,2}	0,2l	09,00€
Aperol Spritz ^{1,8}	0,2l	09,00€
Alkoholfreier Bitter Spritz	0,2l	09,00€
Hugo ^{1,8}	0,2l	09,00€

Bier

Frisch gezapftes vom Fass

Radeberger Pils	0,3l	04,20€
	0,5l	06,50€
Sion Kölsch	0,3l	04,20€
Radler	0,3l	04,20€

Flaschenbiere

Schöfferhofer Weißbier <i>Trüb/Dunkel</i>	0,5l	06,50€
Schöfferhofer Weißbier <i>alkoholfrei</i>	0,5l	06,50€
Bönnsch	0,33l	04,90€
Radebergerr ^{1,2} <i>alkoholfrei</i>	0,33l	04,90€

Mineralwasser

Staatl. Fachinger <i>medium/still</i>	0,25l	03,90€
	0,50l	06,50€
	0,75l	08,50€
San Pellegrino	0,25l	03,90€
	0,75l	08,50€

Vorspeisen

Brot mit Kräuterbutter ^{a1,c,j,g} 05,00€
oder Basilikum-Aioli
Bread with herb butter or basil aioli

Antipasti Platte ^{g,6} 16,70€ für 1 Person
27,80€ für 2 Personen
Gegrilltes mediterranes Gemüse
serviert mit rohem Schinken
Oliven, Grana Padano, Rucola
*Antipasti platter grilled Mediterranean vegetables
served with raw ham, olives, Grana Padano, rocket*

Gerösteter Kürbissalat 14,50€
In Vinaigrette mit gegrilltem
Halloumi Käse
*Roasted pumpkin salad with vinaigrette with grilled
Halloumi cheese*

Tomate mit Mozzarella Di Buffala 16,70€
mit Rucola, Pesto und Pinienkernen
*Tomato with Buffalo Mozzarella
with rocket, pesto and pine nuts*

Suppen

Kürbiscremesuppe 09,50€
Mit geräucherter Paprika und Ingwer
*Cream of pumpkin soup
With smoked paprika and ginger*

Rinderkraftbrühe ^{a1,c,g,i} 09,50€
mit Flädle
Beef broth with Flädle

Kreieren Sie Ihren eigenen Hauptgang/ Create your own main course

Caesar Salad^{a1,g,f} 15,00€

mit Romanasalat, Croutons
und Parmesan

Wählen Sie Ihr Dressing

Vinaigrette^j, Caesar-Dressing^{c,g,j}, Olivenöl und Balsamicoessig

*Caesar Salad with romaine lettuce, croutons
and Parmesan cheese Choose your dressing
Vinaigrette, Caesar-Dressing, Olive oil and balsamic vinegar*

Als Topping

Gratinierter Ziegenkäse 04,00€

Goat cheese au gratin

Gebratene Putenbruststreifen und Bacon 04,80€

Roasted turkey breast strips and bacon

3 gebratene Riesengarnelen 11,70€

3 fried king prawns

Gebratene Rinderfiletstreifen 09,00€

Stripes of pan fried beef fillet

Pasta

Spaghetti ^{a1} **Bandnudeln** ^{a1} 15,90€

Wahlweise mit Pesto ^{g,h}, geröstete Knoblauchscheiben und Peperoncino,
Sahnesauce ^{a1,g},

Optionally with pesto, roasted garlic slices and chili peppers, cream sauce

Als Topping As a topping

3 gebratene Riesengarnelen 11,70€

3 fried king prawns

Gebratene Rinderfiletstreifen 09,00€

Stripes of pan fried beef fillet

Burger

Dorint Burger^{a1,h3}

Bacon, Salat, Tomate und Gurke, BBQ-Soße, Pommes Frites

Bacon, lettuce, tomato and cucumber, BBQ sauce, french fries

Wahlweise mit US Beef Patty 22,80€

Crispy Chicken Patty^{a1,a3,i} 19,90€

Quinoa Avocado Patty^{a4} 18,50€

Wählen Sie dazu

Cheddar + +01,50€

Röstzwiebeln/*Fried onions* +01,00€

Spiegelei/*Fried egg* +02,50€

Clubsandwich^{a1,c,j,f} 19,90€
 Mit gegrilltem Putensteak, Bacon,
 Salat, Spiegelei und Pommes Frites
*With grilled turkey steak, bacon,
 Salad, fried egg and french fries*

Fleisch/Meat

Filetsteak	200 Gr.	300 Gr.
	32,90€	41,50€
Wiener Schnitzel	180 Gr.	240 Gr.
^{a1,a4,c,f,g}	25,50€	28,90€

Schweinebraten

Roast pork 19,50€
 In Burgundersoße / *in burgundy sauce*

Involtini vom Kalb 24,90€
 Mit Kürbis gefüllt
Veal involtini stuffed with pumpkin

Maispoulardenbrust 24,90€
 mit Salbei
Corn chicken breast with sage

Fisch/Fish

Zanderfilet^d / *Filet of pike perch* 21,50€
Seeteufel^{a1,d} / *Monkfish* 24,90€

Vegetarische Alternativen/Vegetarian alternatives

Zucchinischnitzel^{a1,a4,c,f,g} 13,70€
 mit Frischkäse gefüllt
Stuffed Courgette

Wählen Sie Ihre Soße/Choose your sauce

Kräuterbutter^g / *Herb butter*, Rosmarinjus^{a1,i,l}, Pfeffersoße^{a1,i,l} / *Pepper sauce*,
 Weißweinschaum^{a1,g,i,d,l}

Als Gemüsebeilage/As a vegetable side dish +04,00€

Kaiserschoten / *Snow peas* Grillgemüse / *grilled vegetables*
 Bohnen im Speckmante / *Beans wrapped in bacon* Blattspinat / *Leaf spinach*
 Kürbisgemüse / *pumpkin*
 Beilagensalat / *Sied salad* +05,00€

Als Sättigungsbeilage/As a satiety side dish +05,00€

Pommes Frites / *French fries* Kroketten^{a1,c} / *Croquettes* Reis / *Rice*
 Kartoffelpüree^g / *mashed potatoes* Weißweinrisotto / *White wine risotto*
 Rosmarinkartoffeln / *Rosmarypotatoes*

Dessert

Schokoladensoufflé^{a1,c,g} / Chocolate soufflé	12,90€
serviert mit Vanilleeis / served with vanilla ice cream	
Kürbis Pannacotta / Pannacotta of pumpkin	09,50€
Creme Brûlée^{c,g}	09,50€

Heißgetränke

Fairtrade-Bio intension
J.J. Darboven

Café Crème ²	03,40€
Cappuccino ^{2,7}	04,50€
Espresso ²	03,50€
Espresso Doppio ²	06,00€
Latte Macchiato ^{2,7}	04,50€
Milchkaffee ^{2,7}	04,50€
Kännchen Kaffee ²	06,50€
Kännchen Tee ²	06,50€
Heiße Schokolade ^{2,7}	04,00€

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 1.1 mit Farbstoff, E 211
„Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.“
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 gentechnisch verändert
- 13 koffeinhaltig/teeinhaltig
- 14 chininhaltig

ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
 - a1 Weizen · a2 Roggen · a3 Gerste · a4 Hafer · a5 Dinkel · a6 Kamut
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/Laktose
- h Schalenfrüchte
 - h1 Mandeln · h2 Haselnüsse · h3 Walnüsse · h4 Cashewnüsse
 - h5 Pecannüsse · h6 Paranüsse · h7 Pistazien · h7 Macadamia/Queenslandnüsse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse