

Kaffee & Spezialitäten

Tasse Kaffee	1,80 €
Pott Kaffee	2,40 €
Milchkaffee ^(G)	2,90 €
Latte Macchiato ^(G)	2,90 €
Cappuccino ^(G)	2,20 €
Cappuccino Kakao ^(G)	2,20 €
Espresso	1,80 €
Heiße Schokolade ^(G)	2,20 €

probieren Sie Ihre Kaffeespezialität mit:

Caramel-, Vanille- oder Amaretto Geschmack	0,60 €
--	--------

Pure Tea Selection Glas 2,10 €

Mango Lu Dao

Ein frischer Grüner Tee herrlich aromatisiert mit natürlichem Mango-Öl

Sweet Pi Lo Chun

Ein leichter, wohlschmeckender Grüner Tee mit feinherb, süßlichem Charakter

Rooibusch Vanille

Ein Rooibusch Tee perfekt veredelt mit der Süße der Bourbon Vanille

Wild Fruits

leckerer Früchtetee mit einer feinen Säure und der sommerlichen Süße von Himbeeren

Verveine

feiner sinnlicher Kräutertee mit zarten zitronigen Nuancen

Earl Grey Black Lion

Schwarzer aromatisierter Tee mit natürlichem Bergamotte Öl

Lindenblüten

milder wärmender Tee aus den Blüten der Sommerlinde verfeinert mit Honig

Pfefferminze

Würzig-aromatische Pfefferminze mit herrlich kühl-belebender Frische

Bier vom Fass und Flaschenbiere

Lübzer Pils vom Fass	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,90 €
Duckstein vom Fass	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,90 €
Alster, Radler(mit Sprite)	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,90 €
Diesel(mit Cola) ^(1,10)	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,90 €

Flaschenbiere

Lübzer alkoholfrei	0,33 l	2,10 €
Erdinger Weizen	0,5 l	3,00 €
Erdinger Dunkel	0,5 l	3,00 €
Erdinger Kristall	0,5 l	3,00 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,00 €

alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite ^(1,10)	0,20 l	1,80 €
	0,40 l	3,20 €
Bad Liebenwerder		
Mineralwasser classic oder naturell	0,25 l	1,80 €
Bitter Lemon ⁽¹¹⁾	0,25 l	2,10 €
Tonic Water ⁽¹¹⁾	0,25 l	2,10 €
Ginger Ale ^(1,11)	0,25 l	2,10 €

Suppen und Vorspeisen

hausgemachte Soljanka mit Sahnehaube
und Speckchip^(G,K)

4,90 €

Wurzelcremesuppe verfeinert mit Kokosmilch
und Selleriesticks^(J)

4,90 €

feines Würzfleisch vom Geflügel mit Käse überbacken
und Parmesanseggel garniert^(D,G,J)

5,50 €

hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer mit
Räucherlachsroschen und Meerrettichsahne^(A,D,G)

6,90 €

Salate

saisonaler gemischter Salatteller mit Hausdressing und
frischem Baguette^(A,D,G,K)

5,90 €

saisonaler gemischter Salatteller mit Sesam-Hähnchen-
bruststreifen, Hausdressing und Baguette^(A,D,G,K,L)

8,90 €

saisonaler gemischter Salatteller mit Knoblauch-
garnelen, Hausdressing und Baguette^(A,D,E,G,K)

10,90 €

aus Meer und Seen

zarte Matjesfilet auf Hausfrauensauce, dazu rote
Zwiebelringe und knusprige Bratkartoffeln^(A,C,G)

9,90 €

gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüse und
Möhren-Kartoffelpuffer^(A,C,D,G)

13,90 €

Wildlachsfilet auf mediterranem Nudel-
Gemüsebett^(A,C,D)

15,90 €

aus Topf und Pfanne

gebratene Geflügelbruststreifen in feiner Kokos-Curryrahmsauce,
dazu buntes Gemüse und Kartoffelkroketten^(A,D,G)

9,90 €

hausgemachte Sülze im Glas mit Remouladensauce und
knusprigen Bratkartoffeln^(A,G)

9,90 €

Holzfällersteak(aus der Schulter) mit geschmorten Rotwein-
zwiebeln und Bratkartoffeln

12,90 €

überbackene Hähnchenbrust „Mediterran“ auf Pfeffersauce,
dazu Pommes Frites^(G,J)

12,90 €

Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ mit Champignonrahm-
sauce und Pommes Frites^(A,D,G)

14,50 €

Rumpsteak(ca. 220 gr.) auf Pfeffersauce, dazu Speckbohnen
und Bratkartoffeln

18,90 €

Nudel- und vegetarische Gerichte

vegetarische Tortellini-Gemüse Pfanne mit
Parmesanhobel^(A,D,G)

9,50 €

Rindergeschnetzeltes „Mediterran“ mit getr. Tomaten, Oliven
und Bandnudeln in feiner Gorgonzolasauce^(A,D,G,6)

15,90 €

auch vegetarisch (ohne Rindfleisch) erhältlich^(A,D,G,6)

12,90 €

Süßkartoffelcurry mit honigkaramellisierter
Ananas^(G)

10,90 €

für unsere kleinen Gäste

Hähnchennuggets mit Pommes^(A,D,G)

4,50 €

Schnitzelchen mit Pommes^(A,D,G)

5,50 €

Nudeln in feiner Jägersauce^(A,D)

5,50 €

Desserts

Kokos-Mousse auf Kiwimarkspiegel^(A,D,G)

6,50 €

Basilikum-Parfait an geeister Espresso-Sahne^(A,D,G)

7,50 €

Eierpfannkuchen an heißen Kirschen und Vanilleeis^(A,D,G)

8,50 €