**Salate/salad**

**Kleiner bunter Frühlingssalat**

*mit Salat Lollo Bionda, Frühlingszwiebeln, Gurken, Tomaten*

*und Kräuter – Joghurt – Dressing 4,90 €*

*Small salad with various seasonal leaf salads with homemade dressing, cucumber and Tomato*

***Pfirsich – Mozzarella – Ruccola – Salat***

*fruchtig mariniert 8,50 €*

*Peach- Mozzarella- salad fruity marinated with arugola*

***Gebackene Hähnchenbrust***

*auf frischem Salat, mit Orangenscheiben, Preiselbeer – Vinaigrette*

*und Baguette 11,90 €*

*Baked chicken Breast on salads, orange slices, Cranberrys and Baguette*

***Fitnesssalat/ Fitness salad***

*Kleines Schweineschnitzel auf bunten Rohkostsalaten,*

*sächsisch mariniert, dazu Vollkorntoast 11,90 €*

*small Schnitzel on fresh raw food salads ( carrot, red and white cabbage, beetroots)*

*with toast, Saxon marinated with vinegar, oil, sugar and salt*

***Suppen /soup*** *,,selbstgemacht „*

***Sächsische Kartoffelsuppe***

*von sächsischen Bauernkartoffeln, mit Majoran und*

*Wiener Würstchen serviert 7 , 9 6,95 €*

*Saxon potato soup served with viennese sausages and herbs*

***Soljanka***

*Ukrainische Wurst – Gemüsesuppe mit Sauerrahm,*

*Zitrone und Baguette 5,95 €*

*Ukrainian sausage - vegetable soup with sour cream, lemon and baguette*

***Wehlmuschel - Bouillon***

*Rinderbouillon mit bunten Gemüse und Wehlmuschel (Nudelteig) 7,95 €*

Beef -bouillon with coloured vegetables and Wehlmuscheln ( noodle dough )

**Kleine Speisen / small dishes**

**Gebackene Kartoffelecken**

mit Kräuterschmand 5,90 €

Baked Potato Wedges with herb sour cream

**Feines Würzfleisch**

selbstgemacht aus Schweinefleisch und frischen Champignons,

mit Käse überbacken, dazu Baguette 5,90 €

Pork ragout is homeade, with cheese gratin, mushrooms and baguette

**Ofenkartoffel mit Graved Lachs**

und Kräuter – Knoblauch – Sauerrahm 7,50 €

Jacket potato with graved Salmon and herbs garlic sour cream

**Gegrillter Pfannenkäse**

auf einem Ruccolabett, mit 2 Semmelknödel – Speck – Spießen 7,90 €

Grilled cheese with dumplings and arugola

**Brotzeit auf dem Brett`l**

Dürröhrsdorfer Wurstauswahl, Käse, Butter, Gewürzgurke

und Brot 9 , 8 12,90 €

Snack on the board`l with sausage, cheese, butter, gherkin and bread

**Vegetarisch/ Vegetable**

**Bärlauchspaghetti**

mit Kirschtomaten, Kürbiskernen und gehobelten Grana Padano 10,90 €

Wild garlic spaghetti with cherry tomatos, pumpkin seeds and Grana Padano

**Zucchini - Frischkäse – Schiffchen**

mit knusprigen Kräuterrösti auf einer Basilikum – Tomatensauce 11,90 €

courgettes- fresh cheese with crispy croutons a basil – Tomatosauce

***Geschmortes & Gebratenes / Braised & Fried***

**Pikantes Feuerfleisch**

Schweinefleisch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln scharf angebraten

mit Pommes frites 7,90 €

Spicey fire meat with Pork, peppers, tomatos and onions, with chips

**Thüringer Bratwurst**

mit in Rosmarin geschwenkten Kartoffelspalten, dazu Sauerkraut

und Bautzener Senf 9 9,90 €

,,Thuringian Bratwurst “ sausages with potato wedges in rosmary, ,,sauerkraut” and mustard

**Elbbauern-Frühstück**

in der Eihülle gebratene, knusprige Bratkartoffeln,

Wurst und Zwiebeln 9, 8 10,90 €

Elbian farmer´s breakfast with Fried potatos, sausages, onions and eggs

**Gebratene Schweineleber**

mit geschmorten Zwiebel – und Apfelringen,

serviert mit Kartoffelstampf 11,90 €

Roast pork liver with braised apples and onion rings, mashed potatos

**Ofenfrischer Dunkelbierbraten**

mit Sauerkraut und gebratenen Semmelknödelscheiben 12,90 €

Oven fresh dark beer roast meet, with sauerkraut and fried bread dumplings

**Gebratene Hähnchenbrust**

überbacken mit Tomate und Käse, dazu Herzoginkartoffeln 8 13,90 €

Fried chicken breast with tomato slices and cheese gratin and duchess potatoes

**Paniertes Schweineschnitzel**

mit Pommes frites und kleinem Salat 8 14,90 €

Breaded pork cutlets with chips and small salad

**Steak ,,au four“**

Schweinesteak mit selbstgemachtem Würzfleisch überbacken

und Pommes frites 8 15,90 €

steak from pork with homemade spice and chips

**Hähnchenbrust ,,Saltimbocca“**

Gebraten mit Schinken und Salbei, dazu Semmelknödelscheiben 2, 9 15,90 €

Chicken breast Fried with ham and sage and bread dumplings

**Rumpsteak (250 g Rohgewicht )/ (250g raw weight )**

Medium gebraten, mit in der Pfanne geschwenkten grünen Bohnen, selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes frites 17,90 €

Steak, medium fried with green beans and homemade herb butter

**Fisch/Fish**

**Gedämpftes Lachsfilet**

auf Kartoffel – Gemüsestroh, mit Kräuterbutter und Zitrone 14,90 €

Steamed salmon fillet on potato – vegetable – straw with herb butter and lemon

**Zanderfilet zart gebraten**

auf Honigmöhren und in der Pfanne geschwenkten

Rosmarinkartoffeln, dazu Salbeibutter 15,90 €

Pike filet, on honey carrots and rosemary potatoes and salve butter

**Forelle ,, Müllerin Art „** (frisch aus dem Rathmannsdorfer Lachsbach )

an Petersilienkartoffeln und aufgeschäumter Butter 8 16,90 €

Trout with Parsley potatoes and foamed butter

**Beilagen/ Side dishes**

Portion: Bratkartoffeln 9 , Kartoffeln, Pommes frites, Semmelknödel

 Fried potatoes 9, potatoes, chips, dumplings

 Kartoffelstampf, Herzoginkartoffeln oder Kartoffelspalten

 mushed potato, duchess potatoes, potato wedges 3,50 €

Portion: Senf, Ketchup oder Mayonnaise 0,50 €

mustard, ketschup, mayonaise

**Desserts/ dessert**

**Gezuckerter Espresso**

serviert auf Vanilleeis und Schlagsahne 4,50 €

Sweetened espresso served on vanille ice cream and whipped cream

**Sächsische Quarkkäulchen**

mit Zucker und Apfelmus 6,50 €

Saxon quark cavities with sugar and apple puree

**Ofenwarmer Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,50 €

Oven- warm apple swirl with vanilla ice cream and whipped cream

**Kuchen / cake**

**Apfelkuchen** mit Streusel **(** Apple pie with crumble **)** 3,00 €

**Dresdner Eierschecke** ( Dresden Egg Cake ) 3,20 €

**Pflaumenkuchen** mit Streusel ( plum pie with crumes ) 3,00 €

**Portion Schlagsahne** ( Portion of whipped cream ) 0,90 €

**Weitere Kuchen erfragen Sie bitte am Buffet.**

( Unsere Kuchen werden zubereitet aus glutenhaltigen Getreide und Eiern. Sie können Spuren von Erdnüssen enthalten.) Our cakes are prepared from gluten- containing cereals and eggs.

They can contain traces of peanuts.



**Käpt`n Blaubärs – Lieblingsessen**

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf,

 Tomatensauce und Salat 5,50 €

Fish sticks with mushed potato, tomato sauce and salad

**,,Micky Mouse - Superschmaus“**

 *Pommes frites mit Wiener Würstchen*  5,00 €

chips with Wiener sausages

**,,Schafi`s süßer Traum“**

 *Kartoffeln, Bratensauce und Buttergemüse*  5,00 €

Potatos with Bratensauce and buttervegetables

**Thomas und seine Freunde essen nach dem**

**Dampfen am liebsten**

 ***Spaghetti*** *mit Tomatensauce**und geriebenen Käse**5,00 €*

*Spaghetti with tomato sauce and grated cheese*

***ZUM NACHTISCH GIBT ES:***

***1 Eiskugel nach Wahl***

 *mit Schokosauce und bunten Streuseln* 2,50 €

*1 ice ball of choice with chocolate sauce and*

*colorful sprinkles*

 **Apfelmus** mit Sahne2,50 €

Apple puree with whipped cream

*Wir wünschen unseren Kleinen Gästen*

*einen guten Appetit.*

***Kaffee / coffee***

*Tasse Kaffee ( cup coffee) 2,30 €*

*Kännchen Kaffee ( juggling coffee ) 3,50 €*

*Tasse Café Crème Schümli (Cup Coffee cream ) 2,50 €*

*Espresso 2,50 €*

*Tasse Trinkschokolade ( cup chocolate) 2,60 €*

*Tasse Trinkschokolade mit Schlagsahne ( cup chocolate with cream) 3,50 €*

*Großer Französischer Milchkaffee (Big french white coffee) 3,50 €*

*Latte Macchiato 3,50 €*

*Cappuccino 3,50 €*

*Cappuccino Amaretto 5,50 €*

*Groq vom Rum (groq oft he rum) 5,00 €*

*Heisse Zitrone ( Hot citron) 3,00 €*

*Tee mit Rum ( Tee with rum) 5,50 €*

***Teesorten / Tea***

*Tasse: 2,50 €*

*Kännchen: 4,80 €*

*Schwarzer Tee : Darjeeling, Earl Grey, Assam, Ostfriesenmischung*

*Black tea*

*Früchte Tee: Hagebutte (rose hip) , Früchtemischung (fruit),*

 *fruit tea Wildkirsche (wildcherry)*

*Kräuter Tee: Pfefferminz (Peppermint), Kamille (camille), 6 Kräuter (six herb)*

*herbs tea: Fenchel – Anis (fennel-anniseed), Grüner Tee (grean Tea)*

 *Roibush- Karamell (Rooibos- caramel)*

***Kaffeespezialitäten / Coffee specialities***

***Kaffee Shooter*** */ Coffee shooter*

*Cappucino mit 2cl Eierlikör (Cappuccino with 2cl egg liqueur) 5,50 €*

***Mexikanischer Kaffee*** */ Mexican Coffee*

*Espresso, heiße Schokolade und frische Schlagsahne*

*Espresso with hot chocolate and whipped cream 5,50 €*

***Baileys coffee***

*Kaffee mit Baileys liqueur und Schlagsahne*

*Coffee with Baileys and whipped cream 5,50 €*

***Baileys Latte Macchiato***

*Latte Macchiato mit Baileys irish crème verfeinert*

*Latte Macchiato with Baileys crème sophisticated 5,50 €*

***“ After Eight “ Latte Macchiato***

 *Macchiato mit After Eight verfeinert*

*Latte Macchiato with After Eight sophisticated 5,50 €*

***Russische Schokolade***

*Heiße Schokolade mit Rum und Schlagsahne*

*Hot Chocolate with Rum and whipped cream 5,50 €*

***Irish Coffee***

*Kaffee mit Whiskey und Schlagsahne verfeinert*

*Coffee with Whisky and whipped cream sophisticated 5,50 €*

***Alkoholfreie Getränke / Soft drink***

*Tafelwasser classic, medium, still 0,2l 2,00 €*

*Tablewater sparkly, medium, still*

*Flasche Wasser classic, medium, still 0,75l 5,00 €*

*Bottle Water sparkly, medium, still*

*Ginger Ale 0,2l 2,50 €*

*Bitter Lemon 0,2l 2,50 €*

*Tonic Water 0,2l 2,50 €*

*Apfelschorle, Rhababerschorle, Birnenschorle 0,2l 2,50 €*

*Applespritzer, Rhababerspritzer, Nutspritzer*

*Spezi, Cola, Eistee ( Tee-Frucht- Aroma) 0,2l 2,50 €*

*Mate, Cola, Icetea ( Tea-Fruit-Aroma*

*Zitronen,-Orangenlimonade , Himbeerbrause 0,2l 2,50 €*

*Lemons,-Orangelemonade,Raspherrysprinkler*

*Orangina (Orangenlimo) mit Fruchtfleisch 0,25 l Fl. 3,00 €*

*Orangina (Orangelemonade) with flesh*

***Heides Säfte / Heides Juice***

*Orangensaft ( Orangejuice ) 0,2l 2,50 €*

*Apfelsaft (Applejuice ) 0,2l 2,50 €*

*Sauerkirschsaft ( Cherryjuice ) 0,2l 2,50 €*

*Bananensaft ( Bananensaft ) 0,2l 2,50 €*

*Grapfruchtsaft ( Grapefruitjuice ) 0,2l 2,50 €*

*Tomatensaft ( Tomatojuice ) 0,2l 2,50 €*

*Rhabarbersaft ( Rhabarberjuice ) 0,2l 2,50 €*

***Biere vom Fass/ Beer of the barrel***

*Radeberger Pils ( small ) 0,3l 2,90 €*

*Radeberger Pils ( big ) 0,4l 3,90 €*

*Ur-Krostitzer Pils (small) 0,3l 2,50 €*

*Ur-Krostitzer Pils ( big) 0,4l 3,20 €*

*Ur-Krostitzer Schwarzbier ( small Blackbeer) 0,3l 2,70 €*

*Ur-Krostitzer Schwarzbier ( big Blackbeer) 0,4l 3,50 €*

*Radler, Alster ( small shandy ) 0,3l 2,70 €*

*Radler, Alster ( big shandy ) 0,4 l 3,20 €*

***Flaschenbier / Bottle beer***

*Schöfferhofer Weizen hell oder dunkel 0,5l 3,60 €*

*Schöfferhofer Wheat brightly or darkly*

*Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei 0,5l 3,60 €*

*Schöfferhofer Wheat alcohol free*

*Flasche Clausthaler Alkoholfrei 0,33l 3,50 €*

*Bottle Clausthaler alcohol free*

*Flasche Bayrisch Malzbier 0,5l 3,50 €*

*Bavarian malt beer*

***Aperitif***

*Glas Sekt/Orange ( Glass sparkling vine/ orange ) 3,90 €*

*Glas Hugo ( Prosecco, Holundersirup, Crasheis,frischer Minze ) 5,50 €*

*Glass Hugo ( Prosecco, elderberry syrup,crashice , freh Mint )*

*Glas Aperol Sprizz ( Prosecco,Aperol, Crasheis , Ginger Ale) 5,50 €*

*Glass Aperol Sprizz ( Prosecco, Aperol,crashice, Ginger Ale)*

*Martini Bianco 5cl 4,50 €*

*Sandemann Sherry Dry 5cl 4,50 €*

***Longdrink alkoholfrei / Longdrink non alkoholic***

*Freshmaker (Lemonjuice, Ginger Ale, Crash ice) 5,50 €*

***Longdrink / Longdrink alkoholic***

*Cuba Libre (Havanna Club Rum, Cola, Limette, Crash ice) 5,50 €*

*Gin Tonic / Orange 0,2l 5,50 €*

*Campari Orange / Tonic 0,2l 5,00 €*

*Whisky Cola (Johnnie Walker, Cola, Lemon, Crash ice 5,50 €*

*Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker, Limette, crash ice) 5,50 €*

***Liköre/liqueurs***

*Eierlikör( egg liqueur),Bailey`s , Sambuca 2cl 2,50 €*

4cl 5,00 €

***Weinbrände***

*Goldkrone,Chantr`e 2cl 3,00 €*

4cl 5,00 €

***Schnäpse/Schnapps***

*Wodka Gorbatschow( Vodka Gorbatschow) 2cl 3,00 €*

*Nordhäuser Doppelkorn ( North houses double grain) 4cl 5,00 €*

*Malteser Kreuz Aquavit*

***Kräuterschnäpse/Herbschnapps***

*Königsteiner Berggeist (Kingsteiner mountain troll ) 2cl 2cl 3,00 €*

*Gebirgskräuter, Jägermeister, Underberg 2cl 4cl 5,00 €*

*Ramazotti, Fernet Branca 2cl*

*Karlsbader Becherovka 2cl*

***Obstbrände/ Fruit fires***

*Williamsbirne, Obstwasser 2cl 2cl 3,50 €*

*(Williamsnut, Fruitwater ) 4cl 6,00 €*

***Geist von Rathen/ Ghost from Rathen***

*Waldhimbeergeist, Haselnussgeist, Feiner Kräutergeist 2cl 3,50 €*

*( Woodraspherryghost, Noble Hazelnutghost, herbsghost )* 4cl 6,00 €

*Pirnaer Apfelgeist, Holundergeist,Schwarze Johannisbeer*

(Appleghost, Holberryghost, Black currentghost)

***Whiskey***

*Johnny Walker Scotch Whiskey 2cl 3,00 €*

 *4cl 5,00 €*