**Salate /salad**

**Kleiner bunter Salat**

Blattsalate , Gurke, Tomate, Karotte

und Kräuter-Joghurt-Dressing 8,90 €

Small seasonal salad with Lollo Bionda, and yoghurt dressing with herbs

**Frischer Gurkensalat -vegan-**

mit feinen Zwiebeln, Dill,

Zucker-Salz-Essig-Oel-Vinaigrette 8,90 €

Cucumber-salad

**Karamelisierter Ziegenfrischkäsetaler**

auf Feldsalat und roter Beete

mit Thymian und Walnusskrokant 18,90 €

Goat cheese on lamb`s lettuce

and beetroot with thyme and walnut brittle

**Salatteller mit Kräuter-Joghurt-Dressing**

**wahlweise dazu:**

* Gebratene Hähnchenbrust in einer Cornflakes-Panade 19,90 €

 Salat with breaded Chickenbreast and yoghurt dressing with herbs

* Lachsfilet mit Rosmarin naturell gebraten 19,90 €

 Salat and Salmon fillet in rosmarin grilled on top

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

**Ukrainische Soljanka**

herzhafte Gemüse-Wurst-Suppe 8,50 €

Soup with vegetable and sausages stripes

**Karotten -Ingwer- Süppchen -vegan-,**

mit Orange, Kokosmilch, frittiertes Karottenstroh 9,50 €

Carrot soup with Ginger

**Kleine Speisen / small dishes**

**Knusprige Potato-Dippers (Kartoffelecken) -vegetarisch-**

würziger Kräuterschmand

Baked Potato Wedges with herb sour cream 8,90 €

**Feines Würzfleisch**

selbstgemacht, Schweinefleisch, Champignons,

mit Käse überbacken, Baguette 8,90 €

Scalloped “Würzfleisch” (kind of Ragout fin) made of pork, mushrooms, cheese and baguette

**Grillkäse**

im Räucherschinkenmantel, Paprika-Fenchel-Zwiebelgemüse,

Knoblauch, Olivenöl, geröstetes Baguette 19,90 €

Cheese grilled in a ham coat ,braised paprika, onions, with garlic, olive oil, baguette

**Vegetarisch / Vegetable**

**Pikantes veganes Thai Curry**

Gebratene Glasnudeln , Gemüse, Zuckerschoten, Ananas,

Ingwer, Kokosmilch, geröstete Erdnüsse

Spicy vegan Thai Curry-fried glass-noodles with Vegetables, sugar beans,

pineapple, ginger, coconut milk and roasted Peanuts 22,50 €

Für **Nichtvegetarier** mit gebratener Hähnchenbrust 27,90 €

**Zwei herzhafte Gemüse-Kräuterschnitzel**

hausgemacht aus Erbsen-, Möhren- und Lauchgemüse,

Letscho, Creme fraiche, Röstitaler

Vegetable Schnitzel with vegetable letscho, crème fraiche and fried hash browns 19,90 €

**Gnocchi- Gorgonzola**

mit Spinat, Kirschtomaten, Gorgonzolasauce, geröstetem Walnussschrot

Gnoochi with Spinach, tomatoes gorgonzola-cheese 21,90 €

**Geschmortes & Gebratenes / Braised & Fried**

 **“Elsässer” Burger**

Schnitzel, Camembert, Preiselbeeren und Süßkartoffel-pommes

Elsässer-Burger with Pork Schnitzel ,Camembert cheese, and sweet pommes frites 19,50 €

**Geschmorter Rindergulasch**

dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbutter

braised beef goulash,Brussels sprouds and potato dumplings 21,90 €

**Gebratene Schweineleber**

mit Apfelring, Zwiebel, Kartoffelmus 19,90 €

Braised pork liver, apple ring and onions, mashed potatoes

**Ofenfrischer „Urkrostitzer“ Dunkelbierbraten**

Apfelrotkohl, gebratene Semmelknödelscheiben,Dunkelbiersoße

Roast meet flavored with black beer, red cabbage,

fried bread dumplings, black beer sauce 22,90 €

**Paniertes Schnitzel**

Schweinerückensteak, paniert, Pommes frites

Pork Schnitzel served with pommes frites 23,50 €

**Steak ,,au four“**

Schweinerückensteak, Würzfleisch mit Käse überbacken,

Pommes frites 28,90 €

Scalloped steak from pork topped with “Würzfleisch” (kind of Ragout fin) and

Cheese, served with fried pommes frites

**Spaghetti Bolognese**

mit geriebenem Emmentaler und frischem Basilikum 17,90 €

Spaghetti with bolognese sauce, grated Emmentaler and basil

**Fisch / Fish**

 **“Lachsfilet Chorizo”**

Gebratenes Lachsfilet mit Chorizo, Kartoffelpüree und Grillgemüse

 Salmon fillet naturell with chorizo, grilled vegetable and mashed potatoes 25,90 €

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

Petersilienkartoffeln, Zitronenscheiben, aufgeschäumter Butter 8 27,90 €

Trout meunière served with potatoes flavored with parsley, foamed butter

**Beilagen / Side dishes**

Portion: Bratkartoffeln, Kartoffeln, Pommes frites, Semmelknödel

Kartoffelspalten 5,90 €

Fried potatoes 9, potatoes, french fries, bread dumplings, potato wedges

Portion: Senf, Ketchup oder Mayonnaise 0,80 €

mustard, ketschup, mayonaise

**Desserts / dessert**

**Gezuckerter Espresso** - auf Vanilleeis und Schlagsahne 5,50 €

Sweetened espresso served on top of vanilla ice cream and whipped cream

**Sächsische Quarkäulchen** mit Apfelmus und Schlagsahne 10,90 €

Saxon “Quark-käulchen” of the oven with applesauce and whipped cream

**Black & *White*** Eierlikörparfait, Schoko-Sauce, Schokogitter 11,90 €

Eggnog parfait ,chocolate sauce, Chocolate grid

**Kuchen / cake**

**Dresdner Eierschecke** ( local speciality ) 4,40 €

**Apfelkuchen**  mit Streusel ( apple pie ) 4,40 €

**Kleckselkuchen**  ( blob cake ) 4,40 €

**Portion Schlagsahne** ( Portion of whipped cream) 1,70 €

Weitere Kuchen nach Tagesangebot.

( 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 Kartoffelbrei und Salat

9,90 €

Fish sticks with mashed potatoes, and salad

**Mickey-Mouse-Superschmaus**

Wiener Würstchen mit Pommes frites

8,50 €

French fries with Vienna sausages

**Scoooby-Doo mag gern**

Kartoffeln mit Bratensoße und Buttergemüse

7,90 €

Potatoes with gravy and buttered vegetables

**Pinocchio liebt**

Spaghetti Bolognesemitgeriebenen Käse und Basilikum

8,90 €

Spaghetti with bolognese sauce, grated cheese and basil

**Zum Nachtisch gibt es …**

1 Eiskugel nach Wahl

mit Schokosauce und bunten Streuseln

3,50 €

1 scoop of choice with chocolate sauce an*d*

colorful sprinkles

 Apfelmusmit Sahne

3,90 €

Applesauce with whipped cream

Wir wünschen unseren kleinen Gästen

einen guten Appetit.

**Kaffee** / coffee *Melitta Spezialitäten von frisch gemahlenen Bohnen*

Tasse Kaffee (cup coffee) 3,30 €

Kännchen Kaffee (juggling coffee) 5,90 €

Tasse Café Crème Schümli (Cup Coffee cream ) 3,50 €

Espresso 3,30 €

Tasse Trinkschokolade (cup chocolate) 3,80 €

Tasse Trinkschokolade mit Schlagsahne (cup chocolate with cream) 4,80 €

Großer Französischer Milchkaffee (Big french white coffee) 10 4,60 €

Latte Macchiato 4,60 €

Cappuccino 4,60 €

Cappuccino Amaretto 6,00 €

Grog vom Rum (grog of the rum) 6,00 €

Heisse Zitrone (Hot citron) 3,50 €

Tee mit Rum (Tee with rum) 6,00 €

Erzgebirgs – Glühwein 4,90 €

**Tee** / Tea

Glas Tee: 3,50 €

Kännchen Tee: 4,90 €

**Teesorten:**

Schwarzer Tee (Black tea: Darjeeling, Earl Grey, Assam, Ostfriesenmischung)

Hagebutte (rose hip)

Früchtemischung (fruit selection),

Waldbeere (forestberry)

Kräuter Tee (herbs tea)

Pfefferminz (Peppermint)

Kamille (camille),

Grüner Tee (green Tea),

Roibush- Karamell (Rooibos- caramel)

**Kaffeespezialitäten /** Coffee specialities

**Kaffee Shooter** / Coffee shooter

Cappucino mit 2cl Eierlikör (Cappuccino with 2cl egg liqueur) 6,50 €

**Mexikanischer Kaffee** / Mexican Coffee

Espresso, heiße Schokolade und frische Schlagsahne

Espresso with hot chocolate and whipped cream 6,50 €

**Baileys coffee**

Kaffee mit Baileys Likör und Schlagsahne

Coffee with Baileys and whipped cream 6,50 €

**Baileys Latte Macchiato**

Latte Macchiato mit Baileys Likör verfeinert

Latte Macchiato with Baileys crème sophisticated 6,50 €

**“ After Eight “ Latte Macchiato**

 Latte Macchiato mit After Eight verfeinert

Latte Macchiato with After Eight sophisticated 6,50 €

**Russische Schokolade**

Heiße Schokolade mit Rum und Schlagsahne

Hot Chocolate with Rum and whipped cream 6,50 €

**Irish Coffee**

Kaffee mit Whiskey und Schlagsahne verfeinert

Coffee with Whisky and whipped cream sophisticated 6,50 €



**Eisbecher**

**Walnuss Becher**

Schoko Eis, Walnuss Eis, mit Walnüssen, Sahne und Schokosauce 9,50 €

**Eierlikör Becher**

Schoko Eis, Vanille Eis mit Eierlikör und Sahne 8,90 €

**Frucht Becher**

Gemischtes Fruchteis, frische Früchte der Saison, Sahne und Sauce 8,50 €

**Schoko Traum**

Schoko Eis, Vanille Eis, mit Schlagsahne und Schokosauce 8,50 €

**Amaretto Becher**

Erdbeer Eis, Schoko Eis, Vanille Eis, mit Amarettolikör , Amarettinis und Sahne 8,90 €

**Heiße Liebe**

Vanille Eis auf Sahnebett mit heißen Himbeeren und Himbeersauce 9,50 €

**Kinder Eisbecher ,,Pinocchio“**

Vanille Eis und Frucht Eis mit Schlagsahne und Bunten Streuseln 5,50 €

**Kinder Eisbecher ,,Micky Mouse“**

Vanille Eis und Frucht Eis mit Schlagsahne, bunten Streuseln und Smarties 5,50 €

**Eiskaffee** Vanille Eis , Eiskalter Kaffee, Schlagsahne 5,50 €

**Eisschokolade** Schoko Eis, Eiskalte Schokolade, Schlagsahne 5,50 €

**Alkoholfreie Getränke** / Soft drink

Tafelwasser classic, medium, still 0,2l 3,00 €

(Tablewater sparkly, medium, still)

Flasche Wasser classic, medium, still 0,75l 7,90 €

Bottle Water sparkly, medium, still



Ginger Ale 0,2l 1,3,10 3,20 €

Bitter Lemon 0,2l 1,3,10 3,20 €

Tonic Water 0,2l 1,3,10 3,20 €

Apfelschorle, Birnenschorle 0,2l 3,8 3,00 €

Applespritzer, Nutspritzer

Spezi 1,3, Cola 1,10, Eistee 1,8 ( Tee-Frucht- Aroma) 0,2l 3,00 €

Cola, Icetea ( Tea-Fruit-Aroma)

Zitronen 1,3, Orangenlimonade 1,3 , Himbeerbrause 0,2l 3,00 €

Lemons,- Orangelemonade, Raspherrysprinkler

Orangina (Orangenlimonade) mit Fruchtfleisch 0,25 l Fl. 4,00 €

Orangina (Orangelemonade) with flesh



Almdudler - Kräuterlimonade 0,33 l / Flasche 4,00 €



fritz-Kola –bio-Rhabarbersaftschorle aus Direktsaft 0,2l 3,40 €

fritz-Kola –Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade 0,2l 3,40 €

fritz-Kola –zuckerfrei 0,2l 1,8,10 3,40 €

fritz-Kola –Kola 0,2l 1, 10 3,40 €

**Heides Säfte** / Heides Juice

Orangensaft ( Orangejuice ) 0,2l 3,10 €

Apfelsaft (Applejuice ) 0,2l 3,10 €

Sauerkirschsaft ( Cherryjuice ) 0,2l 3,10 €

Bananensaft ( Bananajuice ) 0,2l 3,30 €

Grapefruchtsaft ( Grapefruitjuice )0,2l 3,10 €

Tomatensaft ( Tomatojuice ) 0,2l 3,10 €

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



Radeberger Pils (Radeberger Pils small) 0,3l 4,10 €

Radeberger Pils (Radeberger Pils big) 0,4l 5,10 €

Goldener Reiter Pils (golden Rider Pils small) 0,3l 3,90 €

Goldener Reiter Pils (golden Rider pils big) 0,4l 4,80 €

Schmilksches Bernstein (BIO) 0,3l 4,00 €

Naturbelassenes untergäriges Vollbier

Natural, bottom-fermented amber-coloured full beer

Radler, Alster (small shandy ) 0,3l 3,90 €

Radler, Alster (big shandy ) 0,4l 4,80 €

**Flaschenbier** / Bottle beer



Schöfferhofer Weizen hell oder dunkel 0,5l 5,00 €

Schöfferhofer Wheat brightly or darkly

Schöfferhofer Weizen alkoholfrei 0,5l 5,00 €

Schöfferhofer Wheat alcohol free

Flasche Radeberger alkoholfrei 0,33l 4,00 €

Bottle Radeberger alcohol free

Flasche Bayrisch Malzbier 0,5l 5,50 €

Bavarian malt beer

LONGDRINKS



Sekt/Orange ( Glass sparkling vine/ orange ) 7,50 €

Hugo ( Prosecco, Holundersirup, Limette,frische Minze ) 7,90 €

Glass Hugo ( Prosecco, elderberry syrup, fresh Mint )

Aperol Sprizz ( Prosecco, Aperol, Orangen) 7,90 €

Glass Aperol Sprizz ( Prosecco, Aperol, Orange)

Martini Bianco 5cl 5,90 €

**alkoholfrei /** Longdrink non alkoholic

Freshmaker (Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, ) 7,50 €

**Longdrink / Longdrink alkoholic**

Cuba Libre (Havanna Club Rum, Cola, Limette) 7,50 €

Gin Tonic / Orange 0,2l 7,50 €

Campari Orange / Tonic 0,2l 7,50 €

Whisky Cola (Johnnie Walker, Cola ) 7,50 €

Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker, Limette ) 7,90 €

Lillet ”Wild berry” (Lillet,Wildberry,Tonic, Beerenmix) 7,90 €

**Liköre/liqueurs**

Eierlikör (egg liqueur), Bailey`s (creme liqueur), 2cl 3,00 €

Müller DreiKaffee-Kräuter Likör (coffee- herbs)2cl 3,00 €

**Weinbrände**

Goldkrone, Chantr`e 2cl 3,00 €

**Schnäpse/Schnapps**

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

Nordhäuser Doppelkorn (North houses double grain) 2cl 3,00 €

Malteser Kreuz Aquavit 2cl 3,00 €

**Kräuterschnäpse/Herbschnapps**

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

Gebirgskräuter, Jägermeister, Underberg 2cl 3,00 €

Ramazotti, Karlsbader Becherovka 2cl 3,00 €

**Obstbrände/ Fruit fires**

Williamsbirne, Obstwasser 2cl 3,60 €

(Williamsnut, Fruitwater ) 2cl 3,60 €

**Geist von Rathen/ Ghost from Rathen**

Feiner Himbeergeist Raspherryghost 2cl 3,90 €

Edler Haselnussgeist Noble Hazelnutghost 2cl 3,90 €

Bastei Kräutergeist Herbsghost 2cl 3,90 €

Ingwergeist Gingerghost 2cl 3,90 €

Sächs. Johannisbeere Saxony currentghost 2cl 3,90 €

Spanische Orange Spanish Orangeghost 2cl 3,90 €

Gewürzquitte Spice Quince 2cl 3,90 €

Böhmische Mirabelle Bohemian mirabelle 2cl 3,90 €

Sächsiche Quitte Saxony Quince 2cl 3,90 €

**Whiskey**

Johnny Walker Scotch Whiskey 2cl 3,50 €



**Sekt**

**Graf von Wackerbart – Piccolo**

Sektkellerei Wackerbart GmbH – Radebeul

trocken oder halbtrocken 0,2l 6,50 €

**Graf von Wackerbart**

Sektkellerei Wackerbart GmbH – Radebeul

trocken oder halbtrocken 0,75l 28,90 €

**Prosecco** – Piccolo , trocken 0,2l 5,50 €

**Weißweine** / White Wine

 **Sachsen** / Saxony

**Winzerschoppen**

Sächsischer Landwein, Weingut Henke, Weinböhla

Löß -/ Lehmboden, weinig fruchtig, nach Aprikose 0,2l 7,50 €

und Zitrusfrüchten, trocken, frisch, leicht 0,75l 22,90 €

**Sächsischer Landwein**

„Bennoschoppen“ Sächsische Winzergenossenschaft Meißen

halbtrocken, frisch, leicht 0,2l 6,90 €

**Grauer Burgunder**

Weingut Henke, Weinböhlaer Gellertberg 0,2l 7,90 € trocken, zarte Honigtöne und Aromen von Südfrüchten 0,75l 25,00 €

**Weißer Burgunder**

Weingut Henke, Weinböhlaer Gellertberg 0,2l 7,90 €

trocken, Aromen von Reifen Früchten, fruchtig, f 0,75l 25,00 €

**Goldriesling, QbA**

*„Der* Goldriesling *ist ein Wein, der heute bis auf ganz wenige Ausnahmen nur noch in Sachsen zu finden ist.“*

Winzergenossenschaft Meissen, 0,2l 8,50 €

trocken, frisch, leicht 0,75l 26,00 €

**Rose` Wein** (Deutschland)

Portugieser Weißherbst**,** Weingut Müller –Rupprecht0,2l 6,50€

Kallstadt / Pfalz, halbtrocken, süffig 1,0l 25,90 €

**Weißweine 0,2l**

**Hauswein – Müller Thurgau** (Deutschland)

halbtrocken oder trocken 0,2l 5,90 €

**Kerner „ Julius Kimmle “** (Deutschland)

Spätlese, Pfalz 0,2l 5,90 €

lieblich, elegant 0,75l 20,00 €

**Weißweine 0,75l Flasche**

**Lumos No 2** (Spanien)

Castilla y León, Rebsorten, Verdejo, Viura und Sauvignon Blanc Aromen, angeführt von Ananas, Zitrusfrüchten, Mango, grünem Apfel mit einem Hauch Holunderblüten fruchtig, leicht trocken 0,75l 25,90 €

**Rotwein /** Red Wine 0,2l

**Hauswein – Merlot** (Italien)

trocken, süffig 0,2l 5,90 €

**Dornfelder** (Deutschland) 0,2l 6,90 €

Weingut Müller -Rupprecht, Rheinhessen, trocken0,75l 20,00 €

**“Cal y Canto”** (Spanien)

Vale Tempranillo - Merlot - Syrah,

Region Kastillien, würzige Note nach Pfeffer, 0,2l 6,90 €

Weichselkirsche und fruchtig, Tabak leicht, trocken 0,75l 20,00 €

**"de Gras“** (Chile)

Merlot, Central Valley von Viña Montgras0,2l 6,90 €

Bouquet von Kirsche, Pflaume, schwarze Johannisbeere, 0,75l 20,00 €

Heidelbeere, leicht, trocken

**Rotweine 0,75l Flasche**

**Zalea Shiraz** (Spanien) 0,75l 27,90 €

Rebsorten Syrah/Shiraz , Anbaugebiet Yecla DOP,trocken

Intensives Rot mit violetten Reflexen. Das Bouquet hält Aromen

von Brombeere und Cassis bereit, untermalt von würzigen Nuancen.

**Riccardo Sanchez** (Spanien) 0,75l 29,90 € Rebsorten 100% Tempranillo - Anbaugebiet Castilla y León IGP

Bouquet vereint auf geniale Weise Brombeeren, Blaubeeren und Süßkirsche.