

Suppen

Chili - Käsesuppe^{G,15} 5,60 €
mit *Knoblauch, Baguette*^D und geröstetem *Mais*

scharfes Spargelstüppchen^G mit einem Garnelenspieß
mit Chili und Kokosmilch 7,50 €

Salate

Tomaten- Brotsalat^{D,3,5} 10,50 €
im Radicchiokorbchen (dieser ist leicht bitter, mit herb würziger Note)
mit Pesto, Zwiebellauch, Rucola, dazu Ziegenkäse mit Parmaschinken umwickelt

gemischter Salatteller der Saison, dazu marinierte Cranberries und
Honigsenfdressing^{3,5} 12,80 €
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,30 €
- gegrilltem Lachs^C 16,90 €

Flammkuchenkarte

„das Original“ klein 6,20 €
mit Bärlauchsauerrahm^G, Schinken^{2,3}, Zwiebellauch und Käse^{A,G} groß 8,90 €

„Hawaii“ klein 6,20 €
mit Sauerrahm^G, Ananas, Schinken^{2,3} und Käse^{A,G} groß 8,90 €

„der Vegetarische“ mit Bärlauchsauerrahm^G, Champignons, klein 6,70 €
Zucchini, Kirschtomaten, Käse^{A,G} und Zwiebellauch groß 9,40 €

„mit Lachswürfeln“^C klein 9,10 €
Bärlauchsauerrahm^G, Kirschtomaten, Zwiebellauch und Käse^{A,G} groß 13,80 €

„Rodeo Flammkuchen“ klein 11,90 €
mit saftig gegrillter Steakhüfte groß 15,70 €
Bärlauchsauerrahm^G, Kirschtomaten, Käse^{A,G} und Zwiebellauch

Vegetarisches

hausgemachte Käsespätzle ^{A,G,D} mit gebratenen Zwiebeln	11,90 €
Spinat- Käseknödel ^{A,G,D} auf Cremechampignons ^G , umlegt mit Kirschtomaten	12,60 €
Spargelrisotto (Zubereitungszeit min 35min)	14,30 €
frischer „Beelitzer Spargel“ mit Sauce Hollandaise ^{G,A} und Schwenkkartoffeln ^G	16,80 €
veganes Dschungel Curry mit Tofu ^M , Kokosmilch, grünem Pfeffer und Ananas, dazu frittierte Süßkartoffelsticks ^D und Lotoswurzel im Tempurateig ^{D,4}	15,10 €

Purer Steakgenuss! vom Lavagrill

Rinderhüftsteak, dazu Pfeffersoße ^{1,D} und Steakhouse Pommes	150g 200g	16,90 € 19,40 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter ^G , dazu Champignons und Bratkartoffeln ^{2,3}	150g 200g	22,30 € 26,80 €
Rib Eye Steak an Whiskysoße ^{1,D,1,15} und Backkartoffeln mit Bärlauchschmand ^G	250g	26,80€
gegrilltes Schweinerückensteak an einem Salat ^{1,3} , dazu Kartoffelecken ^D mit Bärlauchschmand ^G		16,40 €
gegrillte Rippchen mit BBQ Sauce ² und Bratkartoffeln ^{2,3}		16,90 €
gerilltes Lachsfilet an Limettensoße ^G , dazu Kartoffelstampf ^G mit Trüffelöl und einem Salatbukett ^{1,3}		17,80 €
<i>deftige Fischsuppe^{1,E} (in der Terrine) mit Lachs, Tomatensoße, Zwiebellauch, Wurzelgemüse,</i>		12,70 €

Weißwein, Knoblauch, Meeresfrüchte und getrockneten Tomaten

Jägerschnitzel ^{A,D} (der Ostklassiker von der Jagdwurst) mit Erbsen ^G und Kartoffelbrei ^G	14,30 €
Bandnudeln ^{A,D} mit gebratenen Lachswürfeln ^{C,15} , dazu Wurzelgemüse ¹ , Pesto, Kirschtomaten und Parmesan ^{A,G}	17,10 €
Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort, dazu Schwenkkartoffeln ^G und Wurzelgemüse ¹	17,20 €

Kinderkarte

Portion Pommes frites	3,50 €
„Findet Nemo“ gebackene Fischstäbchen ^{D,C} mit Pommes frites	5,10 €
Kinderteller „Popeye“ Rahmspinat ^G mit Spiegelei und Kartoffeln ^G	5,30 €
„Onkel Dagobert“ Hühnernuggets ^{A,D,G} mit jungen Erbsen ^G und Kartoffelbrei ^G	6,90 €

Dessert

„Apfelstrudel“ zarter Blätterteig ^{G,A} , mit Apfelstücken, dazu Vanilleeis ^{G,1}	6,10 €
„Pancaketeller“ der typische amerikanische Eierkuchen ^{A,G} , dazu Cranberries, Ahornsirup und eine Kugel Joghurt Waldfruchteis ^{G,1}	7,00 €

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. gewachst, 12. mit Taurin, 13. enthält eine Phenylalaninquelle, 14. Süßungsmittel, 15. mit Alkohol

Hauptallergene:

A Eier, B Erdnusserzeugnisse, C Fischerzeugnisse, D Glutenhaltiges Getreide (Weizen), E Krebstiererzeugnisse,
F Lupinenerzeugnisse, G Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senferzeugnisse,
K Sesamerzeugnisse, L Glutenhaltiges Getreide (Gerste), M Sojaerzeugnisse

Eiskarte

Eiskaffee ^{1,G} oder Eisschokolade ^{1,G}	4,50 €
Kirschsorbet mit Sekt	5,20 €
„Smartiebecher“ eine Kugel Vanilleeis ^{1,G} mit Smarties und Schlagsahne ^G	3,90 €
„Schwedeneisbecher“ Apfelmus mit zwei Kugeln Vanilleis ^{1,G} , Eierlikör und Sahne ^G	6,60 €
„Eis und Heiß“ zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ^G	6,90 €
„Kaffeebecher“ eine Kugel Vanilleeis ^{1,G} , eine Kugel Kaffee-Macchiatoeis ^{1,G} und eine Kugel Schokoladeneis ^{1,G} , dazu Schlagsahne ^G	7,20 €
„Schokoladenbecher“ zwei Kugeln Schokoladeneis ^{1,G} und eine Kugel Stracciatellaeis ^{1,G} , dazu Kekse und Schlagsahne ^G	7,10 €
„Erdbeerbecher“ (saisonal) eine Kugel Erdbeereis ^{1,G} und zwei Kugeln Vanilleeis ^{1,G} , dazu Erdbeeren und Schlagsahne ^G	7,20 €

Kaffee und Tee

Kaffee Crème oder Tasse koffeinfreier Kaffee	2,70 €
Pott Kaffee	3,30 €
Cappuccino ^G Milchkaffee ^G oder Latte Macchiato ^G	3,40 €
Latte Macchiato ^G mit Sirup (Vanille ¹ , Karamell ¹ , Kokos ¹)	3,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato ^G	2,60 €
doppelter Espresso	3,90 €
heiße Schokolade mit Schlagsahne ^G	3,50 €
Schwarzer Tee, grüner Tee, Kräuter Tee,	2,70 €
Früchte Tee, Kamille Tee, Rooibos Tee, Pfefferminz Tee	
„Holländischer“ Kaffee (Kaffee, Eierlikör, Schokolade ^G , Sahne ^G)	4,60 €
„Towi“ Kaffee (Kaffee, Sahnelikör, Schlagsahne ^G)	4,60 €
„sächsischer“ Kaffee (Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne ^G)	4,60 €
Russische Schokolade ^G mit Rum	4,60 €