

# Kunst-Café-Antik

## Speisekarte



### Suppen

Soups



#### Sächsische Kartoffelsuppe

mit Wurstkringeln und Baguette 1), 4)

Potatoe soup with sausage slices and baguette

5,40 €

#### Soljanka mit Toast 2)

saure Tomatensuppe mit verschiedenen Wurstsorten und saurer Gurke, verfeinert mit Schmand

sour tomato soup with different types of sausages and pickles, refined with sour cream and baguette

6,30 €



### Salate

Salad



#### Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

5,20 €

#### Grosser gemischter Salat

Salate der Saison

Big mixed salad

10,60 €

#### Wahlweise mit

Optional with

- Käse und Schinken 1), 2), 3)

Cheese and ham

- gebratenen Hähnchenbruststreifen 2), 4)

Stripes of chicken

11,20 €

11,90 €

Zu den großen Salaten reichen wir Ihnen Baguette und wahlweise Joghurtdressing oder Kräutervinaigrette.

# Für den kleinen Hunger

Appetizer

**Kartoffeln und Quark** 7,40 €  
serviert mit Leberwurst und Leinöl  
Potatoes with curd, sausage and linseed oil

**Feines Würzfleisch** <sup>1)</sup> 7,60 €  
mit Champignons und Käse überbacken, dazu Toastbrot  
Pieces of pork with mushrooms baked with cheese and toast

## Vegetarische Gerichte

Vegetable dishes

**Gebackener Camembert** <sup>1)</sup> 7,60 €  
serviert mit Preiselbeeren, Baguette und Salatgarnitur  
Baked Camembert with baguette

**Champignonpfanne** 9,20 €  
auf Butterspätzle  
Mushroom pan with buttered noodles

**Eier in Senfsoße** 9,80 €  
mit Kartoffeln und Salatgarnitur  
Eggs in mustard sauce with potatoes and salad garnish

## Geflügel

Chicken dishes

**Hähnchenbrustfilet** <sup>1)</sup> 12,20 €  
überbacken mit Ananas und Käse dazu Wildreis und Salatbukett  
Chicken breast baked with pineapple and cheese served with rice and salad

**Hähnchenbrustfilet** <sup>1)</sup> 12,20 €  
überbacken mit Tomate und Käse dazu Wildreis und Salatbukett  
Chicken breast baked with pineapple and cheese served with rice and salad



## Kindergerichte

Children's dishes



<b>Pommes Frites</b> <sup>1),3)</sup> mit Mayonnaise und Ketchup French fries	<b>3,90 €</b>
<b>Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus, Zimt und Zucker Potatoe pancakes with applesauce	<b>4,50 €</b>
<b>„Moby Dick“</b> Fischstäbchen mit Zitrone und hausgemachtem Kartoffelstampf Fish fingers with mashed potatoes	<b>6,40 €</b>



## Dessert

Dessert



<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne Warm apple strudel with vanilla ice cream	<b>4,40 €</b>
<b>Hausgemachter Hefeknödel</b> <sup>1)</sup> mit Blaubeersoße Sweet dumpling with blueberry sauce	<b>6,40 €</b>
<b>Original hausgemachte Dresdner Quarkkälchen</b> <sup>3)</sup> mit Rosinen, Apfelmus, Zimt, Zucker und Sahnetupfer „Quarkkälchen“ with applesauce	<b>6,80 €</b>

Für Seniorenportionen berechnen wir Ihnen 70 % des normalen Preises.

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) coffeinhaltig
- 6) chininhaltig

Hinweise über Allergene in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.



## Sächsische Küche

Saxony dishes



<b>Grützwurst</b>	<b>10,60 €</b>
mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Black pudding with sauerkraut and mashed potatoes	
<b>Hausgemachte Klopse „Königsberger Art“</b>	<b>11,80 €</b>
mit Kapernsoße, Kartoffeln und Salatgarnitur Meatballs with capersauce, potatoes and Salad garnish	
<b>Kutschergulasch in Schwarzbier</b>	<b>12,40 €</b>
aus Schweinegulasch, serviert mit hausgemachten Semmelknödel, Salatgarnitur und getoppt von Cremè Fraiche Pork stew in dark beer served with homemade bread dumplings, sour cream and salad	
<b>Dresdner Sauerbraten</b> <sup>2),3)</sup>	<b>15,60 €</b>
Rindfleisch, sauer eingelegt an Lebkuchen-Rosinensoße, serviert mit Apfelrotkohl und Klößen Beef sour inserted at gingerbread raisin sauce served with red cabbage and potato dumplings	
<b>Hausgemachte sächsische Rinderroulade</b> <sup>2)</sup>	<b>15,60 €</b>
gefüllt mit Speck und Gewürzgurke, serviert mit Apfelrotkohl und Klößen Rolled beef with red cabbage and dumplings	



## Deftiges vom Schwein

pork dishes



<b>Bratwurst</b> <sup>2),3)</sup>	<b>10,30 €</b>
mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf fried sausage with sauerkraut and mashed potatoes	
<b>Hausgemachte Sülze</b> <sup>2)</sup>	<b>10,80 €</b>
mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln pork aspic with remoulade sauce and fried potatoes	

**Schnitzel vom Schwein** 11,90 €  
mit Pommes frites, dazu Salatgarnitur und Zitrone  
extra Soße 0,50 €

**Gepökelttes Eisbein** 2),3) 13,20 €  
mit Meerrettich, Sauerkraut und Klößen  
pickled pork leg with sauerkraut and dumplings

**Steak au four** 1) 15,20 €  
Schweinerückensteak, überbacken mit Würzfleisch und Käse, dazu  
Pommes frites und Salatbukett  
pork chops baked with seasoned meat and cheese, served with salad  
and french fries



## Wildspezialitäten

venison



**Hirschkeulenbraten** 2) 15,20 €  
mit Apfelrotkohl und Klößen  
deer with red cabbage and dumplings

**Wildschweinbraten** 15,40 €  
mit Rahmchampignons und Semmelknödel  
wild boar with creamed champignons and dumplings



## Fisch

Fish



**Kräutermatjesfilet nach Art des Hauses** 1),2) 10,20 €  
mit hausgemachter Remoulade, Petersilienkartoffeln und  
Salatgarnitur

**Zanderfilet** 14,80 €  
mit Basmatiwildreis an einer Champignon-Zitronenrahmsoße  
Pike perch fillet with basmati wild rice on a mushroom and  
lemon cream sauce



# Kaffee- und Schokoladenspezialitäten

Coffe & Chocolate



<b>Tasse Kaffee</b> cup of coffe	<b>2,60 €</b>
<b>Kännchen Kaffee</b> pot of coffee	<b>3,80 €</b>
<b>Tasse koffeinfreier Kaffee</b> cup of decaffeinated coffee	<b>2,60 €</b>
<b>Kännchen koffeinfreier Kaffee</b> pot of decaf coffee	<b>3,80 €</b>
<b>Tasse Milchkaffee</b> cup of coffee with milk	<b>3,40 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> ... mit Vanillearoma <sup>1)</sup> / Karamellaroma <sup>1)</sup>	<b>3,40 €</b> <b>3,80 €</b>
<b>Tasse Cappuccino</b> cup of cappuccino	<b>2,80 €</b>
<b>Kleiner Espresso</b> small espresso	<b>2,60 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b> double espresso	<b>3,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> Kleiner Espresso mit Milchschaum small espresso with milk foam	<b>2,70 €</b>
<b>Tasse Schokolade</b> cup of chocolate	<b>2,60 €</b>
<b>Tasse weiße Schokolade</b> cup of white chocolate	<b>2,60 €</b>
<b>Kännchen Schokolade</b> pot of chocolate	<b>4,20 €</b>
<b>Kännchen weiße Schokolade</b> pot of white chocolate	<b>4,20 €</b>
<b>Chociatto</b> Tasse Schokolade mit einem Espresso cup of chocolate with espresso	<b>3,80 €</b>
<b>Alle Getränke auch mit Sahne erhältlich.</b> All drinks available with cream.	<b>0,50 €</b>

Die Schokoladenspezialitäten sind auch mit weißer Schokolade erhältlich.



# Kaffeespezialitäten

specialty Coffee Drinks



<b>Irish Coffee</b>	<b>5,00 €</b>
Kaffee mit 4 cl Whiskey und Schlagsahne Coffee with 4 cl whiskey and whipped cream	
<b>Pharisäer</b>	<b>5,00 €</b>
Kaffee mit 4 cl Rum und Schlagsahne Coffee with 4 cl rum and whipped cream	
<b>Amaretto Kaffee</b>	<b>5,00 €</b>
Kaffee mit 4 cl Amaretto und Schlagsahne Coffee with 4 cl Amaretto and whipped cream	
<b>Kaffee "Antik"</b>	<b>5,00 €</b>
Kaffee mit 4 cl Eierlikör und Schlagsahne Coffee with 4 cl eggnog and whipped cream	
<b>Rüdesheimer Kaffee</b>	<b>5,00 €</b>
Kaffee mit 4 cl Weinbrand und Schlagsahne Coffee with 4 cl brandy and whipped cream	
<b>Baileys Latte Macchiato</b>	<b>5,00 €</b>
Latte Macchiato mit 4 cl Baileys Irish Cream Latte Macchiato with 4 cl Baileys Irish Cream	
<b>Russische Schokolade</b>	<b>5,00 €</b>
Heisse Schokolade mit 4 cl Rum und Schlagsahne Hot chocolate with 4 cl rum and whipped cream	
<b>Amaretto Schokolade</b>	<b>5,00 €</b>
Heisse Schokolade mit 4 cl Ameretto und Schlagsahne Hot Chocolat 4 cl Ameretto and whipped cream	
<b>Schokolade "Antik"</b>	<b>5,00 €</b>
Kaffee mit 4 cl Rum und Schlagsahne Coffee with 4 cl rum and whipped cream	
<b>Baileys Coffee</b>	<b>5,20 €</b>
Kaffee mit 4 cl Baileys Irish Cream und Schlagsahne Coffee with 4 cl Baileys Irish Cream and whipped cream	
<b>Baileys Schokolade</b>	<b>5,20 €</b>
Schokolade mit 4 cl Baileys Irish Cream und Schlagsahne chocolate with 4 cl Baileys Irish Cream and whipped cream	

# Teespezialitäten von Eilles

Specialities of tea

Im Jahr 1873 eröffnete Joseph Eilles das erste Spezialitätenhaus für feinsten Kaffee, Tee, Wein und Confiserie in der Münchner Residenzstr. 13, gleich vis-à-vis der Bayrischen Staatsoper. Joseph Eilles war ein bedingungsloser Qualitätsfanatiker, dem das Gute nie gut genug war. Rasch avancierte Eilles zum königlich bayrischen Hoflieferanten unter Ludwig II. und gilt heute noch als der Mitbegründer der Münchner Teekultur. Seiner Philosophie bleibt die Firma Eilles heute noch treu:  
DAS BESTE IST UNS GERADE GUT GENUG:

## Eilles Tea-Diamond Serviert im Portionsglas ca. 0,3 l

<b>Darjeeling Royal</b> ... Spitzenqualität vom Fuße des Himalaya – zart und blumig ... first quality tea from the foothills of the Himalayas, mellow flavor empfohlene Ziehzeit: 2 - 3 Minuten	<b>3,20 €</b>
<b>Assam Special Broken</b> ... kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen - gehaltvoll und malzig ... strong tea from Northern India plantation rich and malty empfohlene Ziehzeit: 3 - 4 Minuten	<b>3,20 €</b>
<b>Grüntee Asia Superior</b> ... unfermentierter Tee aus Mittelasien, zart und angenehm herb ... green tea from fertile Central Asia. Smooth and delicate with a hint of tartness. empfohlene Ziehzeit: 2 - 3 Minuten	<b>3,20 €</b>
<b>Earl Grey Premium</b> ... feinste Asientees mit dem Duft der Bergamotte pikant aromatisiert ... finest Asia tea delicately flavoured with bergamot – a classic choice empfohlene Ziehzeit: 3 - 4 Minuten	<b>3,20 €</b>
<b>Grüntee Sonne Asiens</b> ... zarter Grüntee mit exotisch frischem Zitrusfrucht-Aroma ... brisk green tea with exotic fresh citrus fruit aroma empfohlene Ziehzeit: 2 - 3 Minuten	<b>3,20 €</b>
<b>Sommerbeeren</b> ... liebeliche Früchtemischung mit der Geschmacksnote Erdbeer - Himbeere ... delightful blend of fruits with a taste of fresh strawberry - raspberry empfohlene Ziehzeit: 5 - 8 Minuten	<b>3,20 €</b>
<b>Rooibos Vanilla</b> ... Südafrikanischer Rotbusch mit feinem Vanillearoma ... South African rooibos with fine vanilla aroma empfohlene Ziehzeit: 5 - 8 Minuten	<b>3,20 €</b>
<b>Alphüttenkräuter nach Schweizer Art</b> ... würzige Kräutermischung mit dem Flair einer Berglandschaft ... spicy herbal blend with the flair of a mountain landscape empfohlene Ziehzeit: 5 - 8 Minuten	<b>3,20 €</b>



**Bio Pfefferminze** **3,20 €**

... Feinschnitt von ausgesuchten Pfefferminzblättern - wohlschmeckend und erfrischend  
... a fine blend of selected peppermint leaves - aromatic and delightfully refreshing  
empfohlene Ziehzeit: 5 - 8 Minute

**Kräutergarten** **3,20 €**

... wohltuende Kräutermischung sorgfältig abgestimmt mit erfrischendem Geschmack  
... a carefully selected blend of herbs with refreshing taste  
empfohlene Ziehzeit: 5 - 8 Minuten

**Friesische Mischung** **3,20 €**

... kräftige Assam-Ceylon-Mischung mit typisch würzigem Aroma  
... strong Assam-Ceylon blend with ist characteristic flavouring  
empfohlene Ziehzeit: 3 - 4 Minuten

**Kamillenblüten** **3,20 €**

... getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack , traditionelles Hausmittel  
... dried chamomile flowers have a honey-like taste, traditional home remedies  
empfohlene Ziehzeit: 5- 8 Minuten



## Chaipur Chai Latte



Chai: Eine feurige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem Tee und exotisch scharfen Gewürzen wird Ihren Gaumen erobern. Schon seit Jahrhunderten schätzen die Inder besonders den anregenden Geschmack durch die ayurvedischen Gewürze Chai. Sie trinken ihn bei jeder Gelegenheit-als Zwischenmahlzeit oder als Erfrischungsgetränk.

**Chai Latte** **3,60 €**

... feurig verführerisches Teegetränk, Trendgetränk mit feinen Gewürzen, schwarzem Tee und Milch  
... fiery seductive tea beverage Trend drink with spices, black tea and milk

**Matcha Green Chai Latte** **3,60 €**

... Kombination aus japanischem Premium Matcha Grüntee, orientalisch scharfen Gewürzen, Milch und angenehmer Süsse  
... Combination of Japanese premium Matcha green tea, oriental hot spices, Milk and pleasant sweet

**Vanilla Chai Latte** **3,60 €**

... überzeugt mit lieblichem Vanille-Geschmack und würziger Ingwer-Kardamom-Nelken-Zimt-Note  
Convinced with lovley



## Alkoholfreie Getränke



soft drinks

<b>Oppacher Mineralwasser</b> spritzig / medium / still	Flasche 0,25 l	<b>2,20 €</b>
<b>Oppacher Mineralwasser Flasche</b> spritzig / medium / still	Flasche 0,75 l	<b>5,50 €</b>
<b>Margon Tonic</b> <sup>6)</sup> , <b>Margon Bitter Lemon</b> <sup>3),6)</sup> , <b>Margon Ginger Ale</b> <sup>1)</sup>	Flasche 0,25 l	<b>2,70 €</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>1),5)</sup>	Glas 0,3 l	<b>2,70 €</b>
	Glas 0,5 l	<b>4,20 €</b>
<b>Coca Cola Light / Zero</b> <sup>1),3),5)</sup>	Flasche 0,33 l	<b>2,80 €</b>
<b>Fanta</b> <sup>1),3)</sup>	Glas 0,3 l	<b>2,70 €</b>
	Glas 0,5 l	<b>4,20 €</b>
<b>Sprite</b>	Glas 0,3 l	<b>2,70 €</b>
	Glas 0,5 l	<b>4,20 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>1),3),5)</sup> Mixgetränk aus Cola und Fanta	Glas 0,3 l	<b>2,70 €</b>
	Glas 0,5 l	<b>4,20 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	Glas 0,3 l	<b>2,70 €</b>
	Glas 0,5 l	<b>4,20 €</b>
<b>Kiba</b> <sup>3)</sup>	Glas 0,4 l	<b>4,20 €</b>
<b>Hausgemachter Eistee</b>	Glas 0,3 l	<b>2,70 €</b>
	Glas 0,5 l	<b>4,20 €</b>
<b>Vio-Bio-Schorle Rhabarber</b>	Flasche 0,4 l	<b>3,60 €</b>
<b>Vio-Bio-Limo Limette und Gurke</b>	Flasche 0,4 l	<b>3,60 €</b>



## Fruchtsäfte



juice

<b>Apfel-,Orangen-,Tomaten-,Bananensaft</b> <sup>3)</sup> , <b>Sauerkirsch-</b> <sup>3)</sup> , <b>Johannisbeernektar</b> <sup>3)</sup> (auch als Schorle 0,3 l und 0,5 l erhältlich)	Glas 0,2 l	<b>2,50 €</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	---------------



## Bier vom Fass

beer from the barrel



	0,3 l	
<b>Feldschlößchen Pilsner</b>	3,20 €	4,20 €
<b>Schwarzer Steiger</b>	3,20 €	4,20 €
<b>Radler / Alster</b> Mixgetränk aus Bier und Sprite	3,20 €	4,20 €
<b>Diesel</b> 1), 5)	3,20 €	4,20 €



## Flaschenbier

Bottled beer



	0,33 l	0,5 l
<b>Erdinger Weizen</b> hell, dunkel oder alkoholfrei		4,20 €
<b>Malzbier</b>		4,20 €
<b>Feldschlößchen alkoholfrei</b> alcohol-free	3,20 €	

Bier enthält Gluten.



## Aperitifs

appetizers



<b>Martini Bianco</b>	5 cl	4,60 €
<b>Martini Rosso</b>	5 cl	4,60 €
<b>Aperol Spritz</b> 1), 6)	0,2 l	6,40 €



## Weißweine

white wine



<b>Karaffe</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>1,0l</b>
<b>Mosel Elbling QbA 2013</b> Spritzig mit leichter Süße.	<b>5,20 €</b>	<b>10,70 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>WG Meissen Sächsischer Bennoschoppen trocken</b> fruchtig-frischer Tischwein, fruchtiges Citrusaroma, Duft nach getrockneten Aprikosen	<b>5,60 €</b>	<b>11,80 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>WG Meissen Sächsischer Bennoschoppen halbtrocken</b> Die Sachsen können auch halbtrocken. Bezaubert mit einer Duftnote von reifen gelben Äpfeln. Leichte Muskatnote	<b>5,60 €</b>	<b>11,80 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Pfalz Riesling</b> vollfruchtiger Wein, mit einer nicht aufdringlichen Säure	<b>5,40 €</b>	<b>11,30 €</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Weinkellerei Jan Ulrich, Meissen 2017er Weißwein trocken</b> Sächsischer Landwein, Cuveé aus Grauburgunder, Riesling und Traminer, Ein frischer Wein, leicht kräftig und fruchtig	<b>6,20 €</b>	<b>13,50 €</b>	<b>21,50 €</b>
<b>Weißweinschorle</b> vom sächsischen Bennoschoppen trocken / halbtrocken	<b>3,90 €</b>	<b>7,00 €</b>	<b>13,50 €</b>



## Roséweine

rose wine



<b>Weinkellerei Jan Ulrich, Meissen 2018er Rosé</b> Seußlitzer Heinrichsburg Cuveé aus Spätburgunder, Dornfelder und Domina, leicht fruchtig mit etwas Restsüße	<b>6,40 €</b>	<b>13,80 €</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Roséweinschorle</b>	<b>4,20 €</b>	<b>8,40 €</b>	<b>15,60 €</b>



## Rotweine

red wine



<b>Karaffe</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>1,0 l</b>
<b>Spanien Casa Carmela Semi Dulce Tinto halbtrocken</b> dunkelrote Farbe-süffiger, vollmundiger Rotwein mit Lieblichem Charakter, Bukett von reifen und saftigen Brom- und Heidelbeeren	<b>5,40 €</b>	<b>11,30 €</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Frankreich Just Merlot PDOC trocken</b> dunkelrot mit violetten Reflexen, angenehm herb-Fruchtiger Duft der Sauerkirsche	<b>5,40 €</b>	<b>11,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Weinkellerei Jan Ulrich, Meißen 2017er Rotwein trocken</b> Cuveé aus Spätburgunder, Regent und Dornfelder Leicht fruchtiger Wein mit milder Säure	<b>5,60 €</b>	<b>11,80 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Baden Burgfräulein Spätburgunder QbA trocken</b> Dunkle Beeren- und Kirschfrucht mit reifer Cassisnote und Kräuternuancen, sehr nachhaltig und kraftvoll, sehr langer Abgang	<b>5,80 €</b>	<b>12,00 €</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Rotweinschorle trocken / halbtrocken</b>	<b>4,20 €</b>	<b>8,40 €</b>	<b>15,60 €</b>
<b>Empfehlung zum Wein: Knabbergebäck</b>	<b>4,00 €</b>		

Wein enthält Sulfite



## Prosecco und Sekt

sparkling wine



	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Scavi &amp; Ray Prosecco</b>	<b>5,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Graf von Wackerbarth trocken/halbtrocken</b>	<b>6,00 €</b>	<b>18,50 €</b>



## Spirituosen

Spirits



### Klare

	<b>2 cl</b>
Brotschnaps	2,50 €
Russian Standard Wodka	2,60 €
Linie Aquavit	2,60 €
Malteser Aquavit	2,60 €

### Grappa

	<b>2 cl</b>
Grappa Rialto	2,60 €
Traminer Tresterbrand (Grappa) Winzergenossenschaft Meißen	3,10 €

### Sächsische Obstbrände

	<b>2 cl</b>
Dresdner Obstwasser	3,40 €
Meißner Himbeergeist	3,40 €
Meißner Williamsbirnen	3,50 €
Erdbeergeist	3,50 €

### Sächsische Liköre

	<b>2 cl</b>
Traminer Weinlikör	2,70 €
Weinbergpfirsichlikör	2,80 €
Johannisbeerlikör	2,80 €
Heidelbeerlikör	2,90 €

### Kräuter & Bitters

	<b>2 cl</b>
Becherovka	2,60 €
Radeberger Bitter	2,60 €
Jägermeister eisgekühlt	2,60 €
Ramazzotti	2,60 €
Dresdner Kräuterlikör	3,50 €

### Weinbrand & Cognacs

	<b>2 cl</b>
Alter Wilthener	2,90 €
Remy Martin V.S.O.P.	3,40 €
Riesling Traubenbrand	3,40 €

### Whisky

	<b>4 cl</b>
Johnnie Walker Red Label <sup>1)</sup>	6,00 €
Dimple 15 Jahre <sup>1)</sup>	8,00 €



## Longdrinks



**0,2 l**

Gin Tonic <sup>6)</sup>	6,00 €
Bacardi Cola <sup>1),5)</sup>	6,00 €
Cuba Libre <sup>1),5)</sup>	6,00 €
Campari Orange oder Soda <sup>1)</sup>	6,00 €



# November bis März

## Getränke zum Aufwärmen



Drinks to warm up

**Heiße Zitrone** (frisch gepresst) Glas 0,2 l **3,20 €**  
hot lemon

**Hausgemachter alkoholfreier Punsch** Glas 0,2 l **3,40 €**  
non-alcoholic punch

**Hausgemachter roter Glühwein** Glas 0,2 l **3,80 €**  
red mulled wine

**Hausgemachter weißer Glühwein** Glas 0,2 l **3,80 €**  
white mulled wine

**Hausgemachter Orangenpunsch** <sup>8)</sup> Glas 0,2 l **4,40 €**  
mit Alkohol  
orange punch (with alcohol)

**Glas Grog** Glas 0,2 l **4,40 €**  
4 cl Rum und heißes Wasser  
4 cl rum with hot water

**Heißer Hugo** Glas 0,2 l **4,80 €**  
Weißer Glühwein mit Holundersirup und Limettensaft  
white mulled wine with elderberry syrup and lime juice

**Glühwein Sprizz** <sup>8)</sup> Glas 0,2 l **4,80 €**  
4 cl Aperol mit weißem Glühwein

8) Glühwein enthält Sulfite.



# Weihnachtskarte

## vom 11.11. bis zum 31.12.



### **Rote Beete Suppe**

getoppt von Creme Fraiche, Croutons und Baguette  
beetroot soup und baguette

**5,80 €**

### **Gänsebrust**

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
baked goose breast with red cabbage and dumplings

**16,90 €**

### **Eierscheckenlikör**

**2 cl**

**3,20 €**

### **Dresdner Stollenlikör**

**2 cl**

**3,80 €**