



Spargelzeit 2026

Wir beziehen nur deutschen Beelitzer Spargel

Spargelsuppe

7,50€

Portion Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

9,90€

Spargelauf mit Edamer und Sauce Hollandaise (vegetarisch)

20,90€

Spargel an Salzkartoffeln mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

17,30€

Schnitzel mit Spargel an Salzkartoffeln mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

29,90€

gepökelte **Rinderzunge** mit Spargel an Salzkartoffeln mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

31,30€



Dazu empfehlen wir unseren Radebeuler **Weißburgunder** der Hoflößnitz 7,10€ (0,2l) oder ein gutes **Schwarze Seele Schwarzbier** der Kötzschbrauerei 5,90€ (0,5l).

hausgemachte **Maibowle**

8,50€

Mini Dessert

Eine Kugel **Vanilleeis** mit Kürbiskernöl und Chilifäden ODER mit Lakrids by Bülow-Likör und rosa Pfefferbeeren

4,90€

Unsere **Napolentorte** und **Milchmädchen**torte mit Pfirsichfüllung bäckt unsere hauseigene Konditorin Irina.

6,90€

Fleisch? Ja bitte.

Wir sind sehr froh, dass wir mit der Wild- und Landfleischerei Schempp einen Partner gefunden haben, der das traditionelle Handwerk des Metzgers noch ausübt. Sie beherrschen ihr Handwerk und lieben das, was sie tun. Der Familienbetrieb kennt die Bauern, von denen sie die Tiere beziehen. So verarbeiten wir Fleisch von Tieren, die in der Region ohne Antibiotika aufgezogen wurden. Geschlachtet wird in sogenannter Warmschlachtung, eine traditionelle Methode, die der früheren Hausschlachtung sehr nahe kommt und nur noch von einigen Kleinbetrieben durchgeführt wird. Das Fleisch kommt frisch bei uns an und wir kochen wie bei Oma. Unser Schnitzel wird mit Butterschmalz gebraten.