

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse

an Mango-Chilichutney und Rucola

5,50 Euro

Bruschetta

mit Tomaten-Oliven-Parmesan

4,90 Euro

mit Serranosehinken und getr. Tomaten

5,50 Euro

Gegrillte Garnelenspieße

an Salatbouquet und Aioli

7,50 Euro

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Parmesan, Rucola und Balsamico vinaigrette

8,50 Euro

Suppen

Soljanka nach „Art des Hauses“

3,90 Euro

Tomatencremesuppe

mit Basilikumpesto und Mozzarella

3,90 Euro

Creemesuppe von frischem Basilikum

mit Parmesan und Dijonsenf verfeinert

4,50 Euro

Hausgemachte Bouillabaisse

mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten,
Knoblauch und Olivenöl

6,90 Euro

Salate

*Gemischter Bauernsalat mit Joghurtdressing,
roten Zwiebeln und Hirtenkäse*

<i>klein</i>	<i>4,80 Euro</i>
<i>groß</i>	<i>8,90 Euro</i>

*Bunter Sommersalat mit Himbeervinaigrette,
frischem Obst und gebackener Hähnchenbrust*

9,50 Euro

*Bunter Gartensalat mit gegrillten Rinderfiletstreifen
und Balsamicodressing*

10,90 Euro

*Italienischer Brotsalat an Saltim Boeca
vom Schweinefilet*

mit Rucola, Oliven, Kapernbeeren und Parmesan

9,90 Euro

Vegetarische Gerichte

*Kräuterpfannkuchen gefüllt mit knackigem Gemüse
Pinienkernen und Basilikumpesto*

8,20 Euro

*Handgeriebener Kartoffel-Buchweizenrösti
mit Tomaten und Mozzarella überbacken*

7,90 Euro

*Zucchini gefüllt mit Ratatouille
und Hirtenkäse an Salbeignoeehis*

8,50 Euro

Pasta

Spaghetti aglio olio

mit Olivenöl, Parmesan, Chili und Petersilie

7,90 Euro

Gegrillte Riesengarnelen in Knoblauchsauce

auf Rucola-Bandnudeln

15,50 Euro

Piccata „Milanaise“

*dünne Schweinefiletscheiben in Parmesan-Eihülle
gebraten, dazu Tomatensauce und Bandnudeln*

11,00 Euro

Bandnudeln in Trüffel-Sahnesauce

mit Austernpilzen und Rinderfiletstreifen

13,90 Euro

Fischgerichte

Zanderfilet in Rosmarinbutter gebraten

auf Zucchini Gemüse und Kartoffel- Meerrettichpüree

12,80 Euro

Gedünstetes Steinbeißerfilet in Wurzelgemüse,

Kirschtomaten und Olivenöl mit

Petersilienkartoffeln

13,50 Euro

Filet vom Red Snapper mit Kräuterbutter

an Champignon-Zwiebelgemüse und gegrillten

Knoblauchkartoffeln

13,90 Euro

Duett von Riesengarnelen und Jakobsmuscheln

an Flußkrebssauce auf Kaiserschoten und

Basmatireistimbäl

19,50 Euro

Fleischgerichte

Gefülltes Schweineschnitzel

auf Rahmehampignons und Herzoginkartoffeln

9,70 Euro

Scheiben vom Schweinefilet in Käse-Sahnesauce

mit gebackenen Champignonköpfen und

Kartoffelrösti

11,90 Euro

Putenbruströllchen gefüllt mit

sonnengetrockneten Tomaten und Fetakäse

auf Blattspinat und Basmatireis

9,90 Euro

Lammsteakhälfte rosa gebraten

an Paprika-Zucchini Gemüse und gegrillten

Knoblauchkartoffeln

15,50 Euro

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfel-Zwiebelragout und Kartoffelpüree

11,00 Euro

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,

mexikanischem Gemüse und Pommes frites

14,50 Euro

Rumpsteak „Strindberg“

in Senf-Zwiebel-Eihülle gebraten mit Bohnenbündchen

und Bratkartoffeln

14,50 Euro

„Hiemanns Grillteller“

*mit Schweinefilet, Putenbrust im Schinkenmantel,
Rinderfilet und Strindberg an Grilltomate und
gebackenen Kartoffelecken*

17,80 Euro

Argentinisches Rinderfilet mit Parmesankruste

*an gegrilltem Gartengemüse und
Rosmarinkartoffeln*

19,90 Euro

Für den kleinen Hunger

Dreierlei gebackene Käsecken

an Tomaten-Chilichutney und Salatbouquet

6,50 Euro

Herrentoast

*Schweinemedallions mit Champignons und Käse
überbacken auf Toast an einem Salatbouquet*

7,90 Euro

Herzhafter Wurst-Käsesalat

mit Zwiebeln, Essig-Öl, Butter und Bauernbrot

7,50 Euro

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfauce

an Kartoffelrösti und Salatbouquet

8,50 Euro

Auswahl an deutschen und französischen Käsespezialitäten

mit Trauben und ofenfrischem Baguette

7,90 Euro

Dessert

Hausgemachtes Rosmarineis

an Brombeerragout

4,50 Euro

Sächsische Quarkkeulchen

an karamellisierten Calvados-Äpfelspalten

3,90 Euro

Mougat-Distazienparfait

an gebackenen Frühlingsrollenteig und

Pfirsichragout

4,80 Euro

Leipziger Rabechen

gebackene Zwetschgen mit Marzipanfüllung

an Vanilleschaum und Walnußeis

4,90 Euro

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>1,80 Euro</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,80 Euro</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Weiße Schokolade</i>	<i>2,00 Euro</i>

Pure Tea Selection

<i>Assam</i>	<i>kräftig aromatisch</i>
<i>Earl Grey</i>	<i>duftig fein</i>
<i>Darjeeling</i>	<i>fein elegant</i>
<i>Masala Chai</i>	<i>würzig</i>
<i>Pfefferminze</i>	<i>erfrischend</i>
<i>Himbeere und Hibiskus</i>	<i>fruchtig</i>
<i>Kamille</i>	<i>bekömmlich</i>
<i>Rooibos Orange und Karamell</i>	<i>aromatisch</i>
<i>Grüner Tee mit Lemonmyrte</i>	<i>wohltuend</i>

Glas 0,25 l 1,90 Euro