

ESSEN IN DER

Liebe Gäste,
da bei uns alle Speisen frisch zubereitet werden und wir in unserer Küche weder mit Mikrowelle noch mit Friteuse arbeiten, braucht es die entsprechende Zeit, bis Ihr Essen auf dem Tisch steht! Seien Sie aber gewiss, dass sich das Warten lohnt!

Guten Appetit!

Veganer fragen bitte nach unserer speziellen Speisekarte mit veganen Gerichten!

KLEINE SALATE

Chicoreesalat mit marinierten Rotkohl und Grapefruitfilets 6,50 €
mit gehackten Haselnüssen und Sanddorndressing;
dazu dunkles Ciabattabrot

Griechischer Salat 6,50 €
von Tomaten, Gurken, Paprika, roter Zwiebel, Balkankäse und Oliven¹⁴ ;
mit Vinaigrette;
dazu Fladenbrot

Avocado- Feigen- Salat 6,80 €
auf Rucolasalat; mit Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und Vinaigrette;
dazu Brot

Rezept für Ziegenkäse mit Quitten- Chili- Mus? Nicht fragen, sondern lesen im Buch zur Kneipe "Kochen mit der brennNessel"! Nur bei uns erhältlich für 8,90 €!

GROSSE SALATE

Feldsalat mit gebratenen Polentawürfeln und Kirschtomaten mit Schafskäse, Oliven¹⁴, roten Zwiebeln und Sanddorndressing; dazu Fladenbrot 10,50 €

Feldsalat mit warmen Ziegenkäse im Speckmantel¹² mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Vinaigrette; dazu Fladenbrot 10,70 €

Blattsalat mit gebratenen Austernpilzen, Zucchini und Maronen mit Cashewkernen, Parmesan und Vinaigrette; dazu dunkles Ciabattabrot 10,80 €

SUPPEN

Brennnesselsuppe mit Sahnehaube; dazu Brot 5,00 €

Tomatensuppe mit Ziegenkäse und Basilikum dazu Brot 5,40 €

Käse- Wein- Suppe mit Rosenkohl und Mandeln dazu Fladenbrot 5,80 €

Pikante Bananen- Mais- Suppe mit Reis mit Kokosmilch, Chili und Curry; dazu Fladenbrot 5,80 €

EINTÖPFE

Orientalischer Kichererbseneintopf mit Süßkartoffeln, Lauch, Petersilienwurzeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Chili; dazu Fladenbrot 7,80 €

Provenzalische Kartoffelsuppe mit Ziegenfrischkäse mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Honig und Oliven¹⁴; dazu dunkles Ciabattabrot 7,80 €

Lammcurry mit Kartoffeln, Möhren und schwarzen Linsen mit Chili und Zwiebeln; dazu Brot 7,90 €

Wie lassen sich Suppen binden? Nicht fragen, sondern lesen im Buch zur Kneipe "Kochen mit der brennNessel"! Nur bei uns erhältlich für 8,90 €!

ÜBERBACKENE BAGUETTES

Tomaten- Mozzarella- Baguette mit Basilikumpesto dazu Salatgarnitur	7,50 €
Auberginenbaguette mit getrockneten Tomaten und Frischkäse mit Parmesan; dazu Salatgarnitur	7,70 €
Avocado- Schafskäse- Baguette mit Serranoschinken ^{1 2} und Rucola dazu Salatgarnitur	7,90 €
Zucchini- Baguette mit Räucherlachs mit Kräuterkäse überbacken; dazu Salatgarnitur	7,90 €

FRISCH AUS DEM OFEN

Sauerkraut- Kartoffel- Auflauf mit Ananas, Möhren, Äpfeln und Walnüssen; mit Reibekäse ³ überbacken	10,50 €
Kartoffel- Brennnessel- Auflauf mit Kirschtomaten mit Sonnenblumenkernen und Schafskäse	10,60 €
Rosenkohl- Wirsing- Lasagne mit Möhren, Haselnüssen und Reibekäse ³	10,80 €
Süßkartoffel- Bananen- Auflauf mit Chinakohl, Paprika und Erdnüssen; mit Reibekäse ³ überbacken	10,90 €
Gebackener Schafskäse mit Tomatensugo, Knoblauch, Oliven und Peperoni; scharf; dazu Fladenbrot	11,00 €
Scharfer Kartoffelaufwurf mit roten Bohnen mit Paprika, Mais, Knoblauch, Peperoni und Schafskäse	11,00 €
Gnocchиаufwurf mit Pilzen, Broccoli und Bacon ^{1 2} mit Camembert überbacken	11,60 €
Cannelloni mit Grünkohl- Tomaten- Frischkäse- Füllung mit Sesam und Räucherkäse	12,00 €

**Wer macht den Abwasch? Nicht fragen, sondern lesen im Buch zur Kneipe
"Kochen mit der brennNessel"! Nur bei uns erhältlich für 8,90 €!**

NUDELGERICHTE

Spaghetti mit Tomatensauce und frisch geriebenem Käse mit Basilikum	9,00 €
Cavatappi mit Auberginen, Zuckerschoten und Erdnuss- Chilisauce Korkenziehernudeln; Sauce mit Limetten und Kokosmilch	11,80 €
Spätzle mit Grünkohl, Bacon ¹² und Schafskäse mit Äpfeln, getrockneten Tomaten und Walnüssen	11,90 €
Vollkornpenne mit Fenchel, Orangenwürfeln und Champignons mit gehackten Haselnüssen und Gorgonzolasauce	12,00 €
Tagliatelle mit Rosenkohl und Radicchio in Knoblauch- Sahne- Sauce mit Mandeln und Cheddarkäse	12,00 €

AUS TOPF UND PFANNE

Bauernfrühstück von Ei, Kartoffeln, Zwiebeln und Schinken ¹² ; dazu Salatgarnitur	9,80 €
Kartoffelomelett mit Petersilienwurzeln und Austernpilzen mit Lauch, Maronen und Limburger Käse; dazu Salatgarnitur	11,00 €
Gnocchipfanne mit Feigen, Rucola und Ziegenfrischkäse in Rotweinsauce; mit Parmesan	11,50 €
Tofu- Gemüse- Brätlinge auf Cranberry- Zucchini- Paprika- Gemüse dazu gebratene Polentascheiben	12,50 €
Grünkernbällchen mit Erdnuss- Sesam- Kruste auf provenzalischen Gemüseragout im Reisrand; Ragout aus Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln	12,50 €
Rinderschmorbraten mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln mit Rotwein- Salbei- Sauce	12,90 €

**Wonach schmeckt eigentlich Tofu? Nicht fragen, sondern lesen im Buch zur
Kneipe "Kochen mit der brennNessel"! Nur bei uns erhältlich für 8,90 €!**

SÜSSES UND DESSERT

Warme Bratpfelsuppe mit Ahornsirup	5,50 €
Orangen- Griessflammerie mit Kirschen und Krokant	6,00 €
Mandeleierkuchen mit Ahornsirup und Sahne	6,60 €
Eierkuchen mit Apfelmus ¹ und Zimtzucker mit Sahne	6,60 €

ZU WEIN UND BIER

Pikante Nachos mit scharf- fruchtiger Salsa oder Avocado- Schafskäse- Dipp	4,00 €
Ciabattabrot mit Zitronen- Chili- Ajoli	5,60 €
Käsewürfel mit Oliven ¹⁴ verschiedene Käsesorten auf einem Brett angerichtet; dazu Brot	6,20 €
Warmes Fladenbrot mit Tomatenbutter und Schafskäse	6,50 €

KUCHEN

Hausgemachter Kuchen mit Sahne	2,00 €
--------------------------------	--------

Rezept für Panna Cotta? Nicht fragen, sondern lesen im Buch zur Kneipe
"Kochen mit der brennNessel"! Nur bei uns erhältlich für 8,90 €!

CIDRE aus der Normandie

Apfel- Cidre herb	0,2 l	3,00 €
Apfel- Cidre fruchtig	0,2 l	3,00 €
Birnen- Cidre	0,2 l	3,00 €

APERITIFS UND LONGDRINKS

Longdrinks

Campari Orange ³	0,2 l	3,70 €
Gin Tonic ⁶	0,2 l	3,70 €
Rum Cola ¹⁵	0,2 l	3,70 €

Wermut

Martini bianco	0,1 l	2,80 €
Martini rosso ^{2 3}	0,1 l	2,80 €
Martini extra dry ²	0,1 l	2,80 €

Sherry

Williams & Humbert Cream sweet 12y.	5 cl	2,80 €
-------------------------------------	------	--------

Portwein

Burmeester rubi	5 cl	2,80 €
Delaforce white special	5 cl	2,80 €

WEINSCHORLE

Weißweinschorle mit Pinot Grigio; trocken	0,2 l	3,00 €
Rotweinschorle mit Barocco; trocken	0,2 l	3,00 €

**Was ist Hochwasserwein? Nicht fragen, sondern lesen im Buch zur Kneipe
"Kochen mit der brennNessel"! Nur bei uns erhältlich für 8,90 €!**

WEINE

WEISSWEINE

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>Flasche (0,75 l)</u>
Pinot Grigio trocken, frisch, kräftig; Cantina Cavazza, Veneto, Italien	3,30 €	7,50 €	13,00 € (1,0 l)
Viña Albali Airén ein leichter halbtrockener Wein mit viel tropischer Frucht und geringer Säure; Felix Solis, Valdepeñas, Spanien	3,40 €	8,00 €	11,00 €
Serras ein trockener Wein von der Halbinsel Setubal; mit frischen, ausdrucksstarken Aromen von Blumen und exotischen Früchten; schön eingebundene Säure; Bacalhôa Vinhos de Portugal, Azeitão, Portugal	3,60 €	8,50 €	12,00 €
Chardonnay eine trockene Spätlese aus ökologischem Weinbau mit markantem Chardonnay- Charakter; starker Duft; angenehm florales Aroma; kräftiger Abgang; Weingut Dr. Scholl, Rheinhessen, Deutschland	4,20 €	10,00 €	14,00 €
Caspari Riesling trocken mit feinen Fruchtaromen von Pfirsich und Apfel; wunderbar milde Säure; sehr lecker ! Weingut Caspari Kappel, Mosel, Deutschland	4,20 €	10,00 €	14,00 €
Caspari Riesling fruchtsüß elegantes, fruchtiges Bukett; kräftig; angenehme Restsüße; Weingut Caspari Kappel, Mosel, Deutschland	4,20 €	10,00 €	14,00 €
Aus der Region: Müller- Thurgau Der französische Winzer Frédéric Fourré betreibt seit mittlerweile zehn Jahren den Weinanbau auf dem „Radebeuler Goldenen Wagen“ unterhalb des Spitzhauses. Dieser Weißwein von 2008 ist trocken, leicht und fruchtig mit Aromen von Muskat und grünem Apfel. Die Säure ist frisch und grasig, der mineralische Abgang macht den Wein sehr angenehm. Frédéric Fourré, Radebeul, Sachsen, Deutschland	4,90 €	11,50 €	16,00 €
Weißburgunder ein trockener und harmonischer Wein aus dem nördlichsten Weinbaugebiet Europas, dem Saale- Unstrut- Gebiet; von pikant-fruchtiger Art; feinduftig mit leichtem Birnen- und Mangobukett; Winzervereinigung Freyburg- Unstrut, Thüringen, Deutschland	4,90 €	11,50 €	16,00 €

ROSÉWEINE

Cabernet Sauvignon Rosé ein angenehm frischer und fruchtbetonter Wein aus der Gascogne; duftet nach Erdbeere und Brombeere; von ausgewählten Parzellen mit limitiertem Ertrag; Domaine de Ménard, Gascogne, Frankreich	3,40 €	8,00 €	11,00 €
Bardolino Chiaretto ein leichter, spritziger und schmackhafter Roséwein vom Südostufer des Gardasees; besticht durch seine leuchtende Farbe; aromatische Frucht; trockener Abgang; Azienda Zenato, San Benedetto, Venetien, Italien	3,60 €	8,50 €	12,00 €

ROTWEINE

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>Flasche (0,75 l)</u>
Tempranillo	3,30 €	7,50 €	13,00 € (1,0 l)
ein trockener, rubinroter Wein mit dezenter Frucht; harmonischer und weicher Geschmack, langer Nachklang; La Mancha, Spanien			
Spätburgunder	3,40 €	8,00 €	11,00 €
ein fruchtbetonter, trockener Wein, der aus ökologisch erzeugten Trauben gekeltert wurde; Duft von Sauerkirschen, dabei am Gaumen frisch und dicht; Winzermeister Hubertus Weinmann, Weinmann Organics, Rheinhessen, Deutschland			
Barocco	3,40 €	8,00 €	11,00 €
ein trockener Wein aus Süditalien; fruchtig- süffig mit Aromen von Schwarzkirschen; Salento, Apulien, Italien			
Attiya tinto	3,60 €	8,50 €	12,00 €
ein reinsortiger Garnacha mit kraftvoller Frucht; trocken, ausgewogen und sehr bekömmlich; mit leichten Aromen von Sauerkirschen; Bodegas San Alejandro, Calatayud, Spanien			
Dornfelder	3,60 €	8,50 €	12,00 €
ein ausgewogener, fruchtiger Wein mit sehr schöner Farbe; halbtrocken; Weingut Borell Diehl, Pfalz, Deutschland			
Château La Mothe du Barry	3,90 €	9,50 €	13,00 €
ein Wein mit viel Grazie, Charme und Eleganz aus dem berühmten Bordeaux; aus 90 % Merlot und 10 % Cabernet- Sauvignon; mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, roter Paprika und Kakao; Duffau, Gironde, Frankreich			
Schwarzriesling	3,90 €	9,50 €	13,00 €
ein angenehm zarter Wein mit feiner Frucht; trocken, mit Kirscharoma; Weingut Borell Diehl, Pfalz, Deutschland			
Cabernet Sauvignon	4,20 €	10,00 €	14,00 €
ein trockener, sehr leckerer Wein aus ökologischem Anbau, der über ein Jahr in kleinen Holzfässern gereift ist; kräftige Aromen mit würziger Note nach Pfeffer, Paprika und Cassis; eleganter Körper, weicher Nachklang; Weingut Dr. Scholl, Rheinhessen, Deutschland			
Chianti Rùfina DOCG	4,60 €	11,00 €	15,00 €
ein exzellenter und hoch bewerteter, gut ausbalancierter Rotwein mit der typischen Chiantifrische; mit Aromen von Schattenmorellen, Veilchen, etwas Leder und Tabak; Azienda Agricola Travignoli, Toskana, Italien			

PROSECCO

Prosecco Spumante "Le Contesse" Extra Dry 0,1 l 3,00 € Fl. 19,90 €
ein strohgelber Prosecco mit charakteristisch fruchtig- aromatischem Geschmack und einem Aroma von Blumen und Birne; ausgesprochen lecker!
Le Contesse, Vazzola, Treviso, Italien

Prosecco Aperol Spritz	0,2 l	4,00 €	Unbedingt mal probieren!
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco und Minze	0,2 l	4,00 €	

SPIRITUOSEN

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Irish Whisky		
Tullamore Dew	2,00 €	4,00 €
Scotch Blend		
Dimple 15 y.	2,00 €	4,00 €
Single Malt Whisky		
Laphroig 10 y. (Islay)	2,50 €	5,00 €
Dalmore 12 y. (Northern Highlands)	2,50 €	5,00 €
Balvenie 12 y. (Highlands)	3,00 €	6,00 €
Cognac		
Martell VSOP	2,00 €	4,00 €
Hennessy VSOP	3,00 €	6,00 €
Wodka		
Absolut blue	2,00 €	4,00 €
Korn		
Nordhäuser Doppelkorn	1,50 €	3,00 €
Aquavit		
Linie Lysholm	2,00 €	4,00 €
Deutscher Weinbrand		
Feiner Alter Wilthener	1,50 €	3,00 €
Rum		
Ron de Cuba: Liberacion 7 años	2,00 €	4,00 €

**Was tun gegen einen Kater? Nicht fragen, sondern lesen im Buch zur Kneipe
"Kochen mit der brennNessel"! Nur bei uns erhältlich für 8,90 €!**

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Tequila		
Sierra Tequila Silver	1,50 €	3,00 €
Obstbrand		
Williams Birnen Brand	2,00 €	4,00 €
Alter Pflümle Brand	2,00 €	4,00 €
Grappa		
Grappa Pinot Chardonnay	3,00 €	6,00 €
Liköre		
Amaretto di Saronno	1,50 €	3,00 €
Baileys	1,50 €	3,00 €
Weinbergpfirsichlikör	2,00 €	4,00 €
Anislikör		
Pernod Absinth 68%	3,00 €	6,00 €
Kräuter- und Bitterliköre		
Wilthener Gebirgskräuter	1,50 €	3,00 €
St. Marienthaler Klosterkräuter	1,50 €	3,00 €
ein Bio- Kräuterlikör mit Melisse, Kamille, Salbei, Wermut u.a.		
Elixir O°	1,50 €	3,00 €
ein Kräuterbitter ohne Alkohol! aus Aloe Vera, Radicchio, Enzian und Alpenkräutern		
Becherovka	2,00 €	4,00 €
Fernet branca	2,00 €	4,00 €
Ramazzotti	2,00 €	4,00 €
Chartreuse	2,50 €	5,00 €

Exklusiv für uns im Erzgebirge hergestellt und abgefüllt:

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Brennessellikör	1,50 €	3,00 €
- das Richtige, um Appetit und Verdauung anzuregen		
Brennesselschnaps	1,50 €	3,00 €
- nur für richtige Männer und ganz starke Frauen		
➤ reine Naturprodukte ohne Geschmackszusätze		
➤ aus Auszügen naturbelassener Brennesseln		
➤ Likör mit Honigzusatz, ohne Zucker		

ZIGARETTEN

Sorten und Preise bitte am Tresen erfragen!