

Vorspeisen €

Würzfleisch, Toast	5,50
Soljanka , Toast	3,80
Vorspeisentricolore-Räucherlachs, Garnelenspieße, und Tintenfischringe auf Salatbett und Pizzabrot	9,50
Pizzabrot, hausgemachte Kräuterbutter mit Tzatziki , Salatbeilage	5,50
Gebackener Minicamembert mit Preiselbeeren und Baguette	8,50

Für unsere kleinen Gäste

Pommes „Rot - Weiß“	2,90
Kleines Schnitzel mit Pommes	6,80
Chickennuggets, Pommes	6,80
Penne mit Tomatensoße	4,80
Quarkbärchen mit Vanillesoße (Quarkkeulchen)	4,90

Für Gäste mit Allergenen und Intoleranzen liegt eine gesonderte Speise-, Eis- und Kuchenkarte am Tresen aus. Bei Fragen sprechen Sie mit unserem Servicepersonal.

FrISChe Salate

	€
Gemischter Salat	6,50
(Frische Salatvariationen, Tomaten, Ei, Paprika, Gurken, Mais, Zwiebeln und Joghurtdressing)	
Mozzarella Salat	7,90
(Frische Salatvariationen, Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Mozzarella, Kräuterbutter und Vinaigrette)	
Chefsalat	7,50
(Frische Salatvariationen, Tomaten, Paprika , Zwiebeln , Kochschinken, Käse, Ei, Gurken und Joghurtdressing)	
Griechischer Bauernsalat	8,50
(Frische Salatvariationen, Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Joghurtdressing)	
Meeresfrüchtesalat	9,80
(Frische Salatvariationen, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Oliven, eingelegte Meeresfrüchte und Joghurtdressing)	
Salatteller Putenstreifen	10,50
(Frische Salatvariationen, Tomaten, Mais, Mandarinen , Ei , Oliven , Gurke, gebratene Putenstreifen und Vinaigrette)	

- Zu jedem Salat reichen wir hausgemachtes Pizzabrot -

Unsere Klassiker

	€
Rindergulasch mit Rotkohl und Klöße	10,80
Rinderroulade mit Rotkohl und Klöße	12,80
Kohlroulade mit Petersilienkartoffeln	8,90

Frisch vom Haken

Forelle „Müllerin Art“ mit Kräuterkartoffeln	12,20
Gebr. Lachsfilet auf Seegras mit körniger Dijon-Dill-Senfsoße und Tomatenreis	14,60
Gebr. Zanderfilet mit Zucchini, Kirschtomaten und Mozzarella gratiniert, Tomatenreis	14,80
Pan. Schollenfilet auf Lauchgemüse, Kartoffeln	12,60
Penne „ Frutti de Mare „	12,80

(gemischte Meeresfrüchte in Tomatensoße)

Zu jedem Fischgericht reichen wir einen kleinen Salatteller.

Vegetarische Gerichte

Blumenkohlkäsemedaillons, Broccoli, sc. Hollandaise und Kräuterkartoffeln	9,70
Broccoliauflauf mit Pizzabrot	9,20
Überbackener Schafskäse mit Pizzabrot	9,90
(mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln in Tom.-sahnesoße, Käse)	

Aus Topf und Pfanne

€

Pan. Putenschnitzel auf Lauchkäsesoße, Herzoginkartoffeln	12,80
Schweinenackensteak „ au four „ mit Kroketten	13,20
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	11,40
Putensteak „Venezia“ mit Pommes (Putensteak mit Pfirsich, Hollandaise und Käse überbacken)	12,50
Schweineschnitzel „ Zigeuner Art „ mit Kartoffelecken	12,10
Putensteak „ Marinapark “ mit Kroketten (Putensteak mit Blattspinat, Kirschtomaten und Mozzarella überbacken)	13,40
Geschnetztes vom Schweinefilet feurig-scharf, Kräuterreis (Schweinefiletstreifen mit Kidneybohnen und Paprika)	13,10
Broccolischnitzel mit Kartoffeln (Schweineschnitzel mit Broccoli, sc. Hollandaise und Käse überbacken)	12,90
Zigeunergulasch mit Bratkartoffeln	10,90
Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Kroketten	12,30
Gyrosschnitzel mit Kartoffelecken (Schweineschnitzel mit Tzatziki, Gyros, Weißkraut und Käse überbacken)	13,80
Schweinemedallions mit Rahmchampignons und Kroketten	14,10
Penne mit italienischem Gemüse, Putenbruststreifen und Bärlauchpesto	10,90

- Zu jedem Fleischgericht reichen wir einen kleinen Salatteller -

Pizzen frisch aus dem Ofen

	€
Pizza „Salami“ (Tomatensauce , Salami , Käse)	7,20
Pizza „Marianna“ (Tomatensauce , Kochschinken , Champignons , Zwiebeln , Käse)	7,90
Pizza „Marina - Park“ (Tomatensauce , Tomaten , Kochschinken , Ruccola , Mozzarella , Käse)	9,20
Pizza „Gyros“ (Tomatensauce , Gyros , Zwiebeln , Peperoni , Oliven , Schafskäse , Tzatziki , Käse)	10,70
Pizza " Frutti de Mare " (Tomatensauce , Meeresfrüchte , Zwiebeln , Oliven , Käse)	11,70
Pizza „ Vegetarisch „ (Tomatensauce , Kirschtomaten , Zwiebeln , Mais , Broccoli , Peperoni , Champignons , Käse)	8,70

Alle Pizzen sind auf Wunsch mit doppelt Käse erhältlich : Aufpreis 1,50 €

Für Verpackungsmaterial berechnen wir Ihnen pro Teil 0,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l
Pepsi Cola 1,13	2,30 €	3,60 €
Mirinda Orangenlimonade 1,4	2,30 €	3,60 €
7up Zitronenlimonade	2,30 €	3,60 €
Spezi Mirinda / Pepsi 1,4,13	2,30 €	3,60 €
Wasser	2,30 €	3,60 €
Apfelschorle	2,30 €	3,60 €

Bad Liebenwerda 0,25 l Flasche

Tonic 4,14	2,30 €
Bitter Lemon 14	2,30 €
Ginger Ale 1,16	2,30 €
Mineralwasser	2,30 €
Stilles Wasser	2,30 €
Gourmetflasche 0,75 l naturell oder spritzig	4,90 €



Säfte

	0,2 l	0,5 l
Orangensaft	2,30 €	5,20 €
Apfelsaft	2,30 €	5,20 €
Kirschsafft	2,30 €	5,20 €
Bananensaft	2,30 €	5,20 €
Ananassaft	2,30 €	5,20 €
Kiba Kirschsafft / Bananensaft	2,30 €	5,20 €

Biere vom Fass



	0,3 l	0,5 l
Radeberger Pils	2,50 €	3,80 €
Jever Pils	2,40 €	3,70 €
Märkischer Landmann Schwarzbier	2,60 €	3,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen	2,60 €	3,90 €
Radler Pils / Zitronenlimonade	2,40 €	3,70 €
Clausthaler alkoholfrei 0,33l	2,50 €	
Schöffelhofer Hefe alkoholfrei		3,90 €

Spirituosen

	2cl	4cl
Kümmerling, Feigling	1,70 €	
Obstler, Malteser	1,90 €	3,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	1,50 €	2,60 €
Wilthener Goldkrone, Wodka	1,80 €	3,40 €
Jägermeister	1,90 €	3,50 €
Radeberger Bitter, Fernet Branca	1,90 €	3,50 €
Wodka	1,80 €	3,40 €
Ramazotti	2,10 €	3,80 €
Grappa	2,10 €	3,80 €
Jim Beam	1,90 €	3,50 €
Beam-Cola, Gin-Tonic, Baccardi-Cola, Cobler		5,50 €

Sekt

Rotkäppchen halbtrocken Fl.0,75 l 16,90 € 0,1 l 2,90 €

Hugo , Aperol spritz (Glas) 5,50 €

Aperitif

Martini bianco 2,90 €

Martini rosso 2,90 €

Heiße Getränke



Tasse Kaffee (Eilles Kaffeespezialität) 2,30 €

Pott Kaffee 2,90 €

Espresso 1,80 €

Doppelter Espresso 3,50 €

Espresso Macchiato 2,30 €

Cappuccino 2,80 €

Milchkaffee 2,80 €

Latte Macchiato 3,30 €

Latte Macchiato mit Geschmack 3,50 €

Moccachino (Heiße Schokolade mit Espresso) 3,30 €

Tee nach Angebot (Eilles Teespezialitäten) 2,40 €

Chocolate Amaretto (Heiße Schokolade, Amaretto, Sahnehaube) 3,10 €

Große heiße Schokolade mit Milchschaum 2,60 €

Warme Milch mit Honig 2,30 €

Unsere Weinempfehlungen

Unsere Hausmarke aus der Pfalz – Weingut Hammel & Cie

Weißweine

Glas 0,25l

- Weisse Cuveè, QbA** 4,20 €
Halbtrocken, saftig und erfrischend, feine Pfirsich und Zitrusaromen
Ideal zu Geflügelgerichten
- Scheurebe, WG Kümmler QbA** 4,60 €
Lieblich, gut gekühlt ein wunderbar aromatisches Erlebnis, sattes
Aroma nach Stachelbeere und Rhababer, geschmeidige Fruchtsüße
- Chardonnay Rafale VdP d' Oc** 5,30 €
Trocken, schöne goldgelbe Farbe intensives Birnenbukett
Idealer Begleiter zu Fisch und Geflügelgerichten

Roséwein

- Rosécuveé, QbA** 4,30 €
Ein gelungener Cuveé aus Dornfelder und Portugieser Feinherb, spritzig
Fruchtiges Bukett zu Fisch und Meeresfrüchten zu empfehlen

Rotweine

- Merlot II Cigno, IGT Veneto** 4,10 €
Trocken, leuchtendes Rubinrot, reife Aromen von Beeren
Weich pikant und feinwürzig ideal zu Pizzen
- Salento Rosso, IGT Caleo** 4,70 €
Milder, feinfruchtiger Rotwein, samtig und weich am Gaumen
Ideal zu Salaten und Vorspeisen
- Vin de Mesa, Spanien** 4,10 €
Lieblich, „süffig“ intensives Beerendaroma, vollmundig und saftig
Wunderbare Fruchtsüße „einfach so zum Trinken“
- Negroamaro Salento, IGT - Caleo** 4,50 €
Trocken, intensives Sauerkirscharoma, dunkles Rubinrot, gute Struktur,
harmonisch und rund passt gut zu Steaks und dunklem Braten