

## SUPPEN

FISCHSUPPE ART „ PROVENCE “ <small>3,4,10</small>	3,20 €
KARTOFFEL - SPINATSUPPE - auf Wunsch mit Parmesan - <small>4,9,10</small>	3,20 €
SUPPE DER WOCHE	3,20 €

*Zu unseren Suppen reichen wir ofenwarmes Baguette*

## KLEINIGKEITEN UND VORSPEISEN

KÄSE - OLIVEN MIX <small>2,6,9,10</small>	3,90 €
<i>auf Wunsch auch mit Ziegenkäse</i>	4,40 €
WARMER ZIEGENKÄSE mit Knoblauch & Tomatenstücken verfeinert <small>2,9,10</small>	4,10 €
BRUSCHETTA ( 3 Stk. ) - DER ITALIENISCHE ANTIPASTI KLASSIKER - <small>2,9,10</small>	3,70 €
<i>angerichtet mit Tomate, Knoblauch, Olivenöl und frischem Basilikum</i>	

## SALATE

GARTENSALAT mit leichtem Senfdressing und Kräutercroutons <small>8</small>	3,40 €
CAPRESE Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum belegt	4,90 €
SALAT „ FREISCHWIMMER “ <small>8</small>	6,10 €
<i>Bunte Salatvariation mit warmen Streifen vom Seeteufel</i>	
SALAT „ DORO “ <small>2,6,8,9</small>	6,70 €
<i>Salat mit Tomate, Zwiebeln, Gurke, gebackenem Ziegenkäse, Oliven und Paprika</i>	
SALAT „ ANTON “ - DER SATTMACHER UNTER DEN SALATEN - <small>8</small>	7,90 €
<i>Verschiedene knackige Blattsalate mit einem Dressing nach Wunsch, angebratenen Garnelen und Hähnchenfiletstreifen</i>	

*Zu unseren Salaten reichen wir ofenwarmes Baguette*

*Alle Salate wahlweise mit Haus - ( Senfdressing ) oder Joghurt - Kräuter .  
Gerne auch ein aromatisierter Tomatenessig oder aber Balsamico.*

## HAUPTGERICHTE

- KARTOFFELOMELETT mit Schinkenspeck, Gewürzgurke und Salatteller <sup>2,5,8</sup> 6,40 €
- GOLDGELB ÜBERBACKENES BUNTES GEMÜSE <sup>2,4,5,10</sup> 7,10 €  
Brokkoli- und Blumenkohlrosen, Kohlrabi sowie Möhren;  
dazu Nusskartoffeln und Sauce Hollandaise
- HÄHNCHENBRUSTFILET mit Knusperkruste im Bandnudelnest <sup>4,10</sup> 7,90 €  
und einem Tomaten - Basilikumpesto
- BUNTE HÄHNCHENPFANNE mit frischem Gemüse und Basmatireis <sup>5,10</sup> 8,40 €
- MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILETKOPF <sup>2,4,9,10</sup> 8,90 €  
mit Tagliatelle und Gorgonzolasauce angerichtet
- BRAUMEISTERSCHNITZEL <sup>2,3,4,5,8,9,10</sup> 9,90 €  
gefüllt mit Schinken und Käse, in Semmelbrösel gewälzt,  
in der Pfanne goldgelb gebraten, mit krossen Bratkartoffeln  
an einem Salatbukett gereicht
- SCHNITZEL „WIENER ART“ - SEIT JAHREN DAS BELIEBTESTE ESSEN IM ANTON - 9,70 €  
mit Lauch - Bratkartoffeln und Salatgarnitur <sup>4,5,10</sup>
- ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK <sup>1,4,5,8</sup> 14,70 €  
nach Ihrem Wunsch gebraten, mit Kräuterbutter und Rosmarin -  
Kartoffelspalten sowie angeschwenktem buntem Gemüse
- GEBRATENE SEETEUFELFILETS 10,40 €  
dazu Senf - Hollandaise, Möhren - Zucchini - Gemüse und Kartoffeln <sup>4,5</sup>
- ZART GEBRATENE LACHSSTEAKS <sup>4,5,10</sup> 10,10 €  
an Wildreis und einer sommerlichen Zitronensauce



## GETRÄNKE

WASSER	0,2l	0,4l	1l
Mineralwasser	1,20 €	2,10 €	4,40 €
Stilles Wasser	1,10 €	2,00 €	4,20 €
Gerolsteiner Gourmet ( medium/ Classic )	4,70 € in der 0,75l Flasche		

## LIMONADEN ( SINALCO / SCHWEPPES )

Cola, Orange, Zitrone, Spezi, Cola light <sup>1,2,11</sup>	1,70 €	2,90 €
Ginger Ale, Tonic und Bitter Lemon von Schweppes		
Energizer <sup>11</sup>	1,90 €	

## SÄFTE

Apfel - Orange - Kirsch - Banane Grapefruit - und Erdbeersaft	1,90 €	3,40 €
Als Schorle:	1,70 €	3,10 €

## KAFFEE & SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	1,50 €
Espresso <sup>11</sup>	1,50 €
Espresso doppelt <sup>11</sup>	2,70 €
Cappuccino mit Milchschaum <sup>10,11</sup>	2,40 €
Grosser Milchkaffee <sup>10,11</sup>	2,70 €
Latte Macchiato <sup>10,11</sup>	2,70 €

*mit zusätzlich Karamell, Vanille oder Zimtgeschmack je 25Cent*

Große Tasse Schokolade mit aufgeschäumter Milch <sup>8,10</sup>	2,40 €
Heisse Limette ( hilft immer )	1,80 €
Milchschaum mit Kaffeelikör ( für Leckerschmecker )	2,30 €

## TEESORTEN VON ALTHAUS

ENGLISH SUPERIOR, EARL GREY CLASSIC SENCHA SURPREME, GRÜN MATINEE, LEMON MINT UND FRUIT BERRY	im 0,3l Glas 2,20 €
---	---------------------

<b>BIERE VOM FASS</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Hausbier vom Fass <sup>1,2</sup>	1,70 €	2,70 €
Wernesgrüner vom Fass <sup>1,2</sup>	1,80 €	2,80 €

## **FLASCHENBIERE**

Elbsteiner Landbier aus der Bügelflasche <sup>1,2</sup>	0,5l	2,50 €
Köstritzer Schwarzbier <sup>1,2</sup>	0,5l	2,80 €
König Ludwig Weizen ( hell, dunkel und kristall ) <sup>1,2</sup>	0,5l	3,00 €
als Cola oder Bananenweizen <sup>1,2</sup>	0,5l	3,30 €
Bitburger Drive alkoholfrei <sup>1,2</sup>	0,33l	2,70 €

<b>WEISSWEINE</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>1l</b>
Hauswein angenehm fruchtiger Charakter mit feiner Kräuternote	2,90 €	5,80 €	10,90 €
Sauvignon Blanc trocken, frischer und würziger Sauvignon	3,40 €	7,30 €	13,70 €
Naumburger Steinmeister „ GUTEDEL “ trocken, hellgelb, unkompliziert, leicht mit frischer Säure	3,90 €	8,40 €	15,80 €
Kerner ( WÜRTEMBERG ) halbtrocken, mit rassiger Frucht	2,90 €	6,20 €	11,60 €

<b>ROTWEINE</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>1l</b>
Hauswein trockener, fruchtbetonter Rotwein mit dunklen Beeren im Bukett	2,90 €	5,80 €	10,90 €
Ruby Cabernet „ Eagle Ridge “ trockener, voller und fruchtiger Rotwein mit Brombeeraromen	3,90 €	8,40 €	15,80 €
Rioja trocken, tiefdunkel, vollmundig und typisch	3,70 €	7,90 €	14,90 €
Spätburgunder halbtrocken, gehaltvoll mit dezenten Beerenaromen	2,90 €	6,20 €	11,60 €
Pinot Nero Trocken & leicht spritzig mit Beerenaromen	3,40 €	7,30 €	13,70 €

*Gerne alle Weine als 0,1l zum halben Preis*

<b>ROSEWEIN</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>1l</b>
Hauswein unkomplizierter, trockener und fruchtbetonter Rosè	2,90 €	5,80 €	10,90 €
Pinotage Rosè mild, etwas moussierend, attraktive Frucht	3,40 €	7,30 €	13,70 €

### **SEKT & PROSECCO & CIDRE**

Prosecco Hausmarke auf Eis	0,1l	1,90 €
	0,2l	3,40 €
	0,75l	10,40 €
Prosecco mit Holundersirup		2,30 €
Cidre Brut	0,2l	1,90 €

### **APERITIFS**

Martini bianco oder rosso	5 cl	2,40 €
Campari - Orange oder Soda <sup>1</sup>	4 cl	3,40 €
Pernod mit Eiswasser <sup>1</sup>	4 cl	2,70 €

### **SPIRITUOSEN (jeweils 2 / 4 cl)**

Radeberger Bitter	1,50 / 2,80 €	Amaretto	1,40 €/ 2,60 €
Becherovka	1,50 / 2,80 €	Korn	1,40 €/ 2,60 €
Jägermeister	1,50 / 2,80 €	Aquavit	1,70 €/ 3,10 €
Fernet Branca	1,50 / 2,80 €	Ouzo	1,30 €/ 2,40 €
Sambuca	1,30 / 2,40 €	Tequila	1,90 €/ 3,60 €
Ramazotti	1,50 / 2,80 €	Wodka	1,40 €/ 2,60 €
Bailey`s on Ice	1,50 / 2,80 €	Gin	1,40 €/ 2,60 €
Asbach Uralt	1,50 / 2,80 €	Calvados	1,60 €/ 2,90 €
Goldkrone	1,50 / 2,80 €	Havana Club 3 J.	1,50 €/ 2,80 €
Brandy	1,50 €/ 2,80 €	J.Jameson Irish	4 cl 3,80 €
Johnnie Walker red label	4 cl 3,20 €		

*Alle Spirituosen als Longdrink zzgl. 1 €*

## COCKTAILS - (ALLE IM 0,4L GLAS )

<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>1</sup>	5,90 €
<i>4 cl Vodka und 2 cl Pfirsichlikör - aufgefüllt mit Orangen- und Kirschsafte</i>	
<b>PINA COLADA</b> <sup>2,9,10</sup>	6,40 €
<i>4 cl Rum, 4 cl Batida de Coco, Ananassaft, Creme of Coconut und Sahne</i>	
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <sup>1,2,7,8</sup>	5,90 €
<i>4 cl Tequila, Zitronensaft mit Orangensaft aufgefüllt und Grenadine verfeinert</i>	
<b>CUBA LIBRE</b> <sup>1,2,7,11</sup>	5,90 €
<i>4 cl Rum, Limettenviertel, Zitronensaft und Cola</i>	
<b>CAIPIRINHA ( im Berro Glas )</b> <sup>7,8</sup>	5,90 €
<i>6 cl Cachaca, zerstossene Limette, Rohrzucker, Lime Juice und Soda</i>	
<b>PLANTERS PUNCH</b> <sup>1,2,7,8</sup>	5,90 €
<i>4 cl Rum, Orangen- Ananas- und Zitronensaft mit Grenadine</i>	
<b>LATIN LOVER</b> <sup>7</sup>	5,90 €
<i>2 cl Cachaca, 2 cl Tequila, Zitronen- &amp; Ananassaft, Lime Juice</i>	
<b>PEPE</b> <sup>7,8</sup>	6,90 €
<i>2 cl Cachaca, 3 cl Tequila, 1 cl Triple Sec, Grapefruit- &amp; Zitronensaft, Lime Juice</i>	
<b>APPLEJACK HIGHBALL</b> <sup>1,2,8</sup>	5,90 €
<i>4cl Calvados, Grenadine, Orangensaft und mit Ginger Ale aufgefüllt</i>	
<b>FÜR AUTOFAHRER</b>	
<b>SHIRLEY TEMPLE</b> <sup>1,2,8</sup>	4,40 €
<i>Ginger Ale, Sprite und Grenadine</i>	
<b>FRESHMAKER</b> <sup>1,7</sup>	4,40 €
<i>Limetten, Zitronensaft und Ginger Ale</i>	
<b>SIMPLY RED</b> <sup>1,2,7,8,9,10</sup>	4,40 €
<i>Ananassaft, Creme of Coconut, Zitronensaft und Grenadine</i>	
<b>LUCKY DRIVER</b> <sup>1,2,7,9,10</sup>	4,40 €
<i>Orangen-, Ananas-, Grapefruit- &amp; Zitronensaft mit Creme of Coconut</i>	