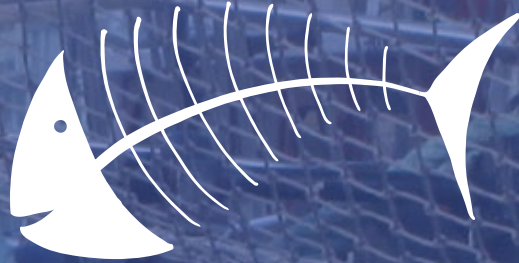


**„ZUR GRÄTE“**



**FISCH & MEER & MEHR**

# Speisekarte

**„Zur Gräte“ (ehemals Stadtcafé)**

**Inh. Simone Sturm**

Bachstraße 1

01855 Sebnitz

Tel.: 035 971 / 837 037

Fax: 035 971 / 800 839

E-Mail: [ZurGraeteSebnitz@t-online.de](mailto:ZurGraeteSebnitz@t-online.de)

<b>Vorspeisen, kleine und große Salate</b>	
Kleiner Beilagensalat	<b>2,35 €</b>
Kleiner Salat mit drei in der Pfanne geschwenkten Garnelen, dazu Baguettebrot	<b>7,95 €</b>
Matjesfilet auf Pumpernickelbrot, garniert mit Apfelscheiben und Zwiebelringen	<b>4,95 €</b>
Lachstatarcocktail auf Gurkenbett im Glas, verfeinert mit Meerrettichcreme, dazu Baguettebrot	<b>5,35 €</b>
Blauschimmelkäse und Apfelwürfel auf Rucolasalat, dazu reichen wir Pumpernickelbrot	<b>5,35 €</b>
Großer Salat mit fünf gebratenen Garnelen, dazu Baguettebrot	<b>11,95 €</b>
Großer Salat mit Blauschimmelkäse und Apfelwürfeln, dazu Baguettebrot	<b>7,95 €</b>
Großer Salat mit Thunfisch und Baguettebrot	<b>6,95 €</b>
<b>Suppen</b>	
Pikante Rote Betesuppe mit gedünstetem Heilbutt und Stremellachs, gekrönt mit Sauerrahm	<b>6,55 €</b>
Herzhafte Kartoffelsuppe mit Räucherlachs	<b>3,95 €</b>
Fischsoljanka	<b>4,95 €</b>



<b>Hauptgerichte mit Fisch</b>	
Forelle aus der Lausitz nach „Art der Müllerin“, mit Rotkraut und Petersilienkartoffeln	<b>11,95 €</b>
Bandnudeln mit einer Lachs- Champignon- Sahnesoße	<b>9,95 €</b>
Paniertes Seelachsfilet mit leichter Remoulade, dazu Salatgarnierung und Pommes frites	<b>9,95 €</b>
Gebratener Rotbarsch, mit Möhren, Lauch und Algen, dazu Dillsoße und Kartoffeln	<b>10,95 €</b>
Zander mit feinen Gemüsestreifen in der Folie gegart, dazu Reis	<b>10,95 €</b>
Gedünsteter Heilbutt, mit Rahmchampignons und Kartoffelstampf	<b>11,95 €</b>
<b>Klassiker der „Ostküche“</b>	
Soljanka mit Sauerrahmhäubchen, dazu Baguettebrot	<b>3,95 €</b>
Würzfleisch in der Kokotte mit Käse überbacken, dazu Baguettebrot	<b>3,95 €</b>
Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, Salatgarnierung, dazu Pommes frites	<b>9,95 €</b>
Schweineschnitzel mit Gemüse der Saison, dazu Kartoffelkroketten	<b>9,95 €</b>
<b>Speisen mit und ohne Fleisch</b>	
Schweinekammbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln	<b>8,75 €</b>
Bratenbrot (Kalter Schweinebraten, Gewürzgurke, und Salat, abgerundet mit Meerrettich)	<b>7,45 €</b>
Gebratener paniertes Blumenkohl mit Kräuterschmand, Salatgarnierung, dazu Kartoffeln	<b>6,45 €</b>
Ofenkartoffel (wahlweise mit Kräutersauerrahm oder Rahmchampignons)	<b>5,50 €</b>

<b>Für die „Leichtmatrosen“</b>	
Pommes frites rot/ weiß	<b>2,50 €</b>
Hefekloß mit heißen Heidelbeeren, Vanillesoße und Schlagsahne	<b>3,95 €</b>
Hausgemachte Fischstäbchen auf Kartoffelstampf	<b>4,95 €</b>
Kleines Schweineschnitzel mit Möhrengemüse und Kartoffeln	<b>4,95 €</b>
Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	<b>3,95 €</b>
Grießbrei (wahlweise mit Apfelstückchen, Zucker und Zimt, oder Heidelbeeren)	<b>3,25 €</b>



<b>Dessert</b>	
Hefekloß mit heißen Heidelbeeren, Vanillesoße und Schlagsahne	<b>3,95 €</b>
Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis, Vanillesoße und Schlagsahne	<b>3,95 €</b>
Beschwipste Beerchen (Waldbeeren auf Vanilleeis, mit Erdbeerlikör)	<b>2,95 €</b>

<b>Eisbecher</b>	
Gemischtes Eis (je eine Kugel Vanille-, Schokoladen-, und Erdbeereis)	<b>2,45 €</b>
Gemischtes Eis mit Schlagsahne (je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis)	<b>2,95 €</b>
Coupe Dänemark (drei Kugeln Vanilleeis, mit Schokoladensoße und Schlagsahne)	<b>3,55 €</b>
Bananenboot mit zwei Kugeln Vanilleeis, einer Kugel Bananeneis , dazu Schokoladensoße und Schlagsahne	<b>3,95 €</b>
Bananenboot mit zwei Kugeln Vanilleeis, einer Kugel Bananeneis , dazu Schokoladensoße und Schlagsahne, plus Eierlikör	<b>4,95 €</b>
Vanilleeis, wahlweise mit heißen Himbeeren oder Heidelbeeren, dazu Schlagsahne	<b>3,95 €</b>
Schwedeneisbecher (drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne)	<b>4,75 €</b>
Früchtekahn (zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Erdbeereis, frische Früchte und Schlagsahne)	<b>3,95 €</b>
Harmonieeisbecher (drei Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne)	<b>3,95 €</b>
Eiskaffee oder Eisschokolade (mit einer Kugel Vanilleeis)	<b>2,75 €</b>
Kindereisbecher kunterbunt (mit Schokolinsen, einer Kugel Eis nach Wahl und Schlagsahne)	<b>1,80 €</b>

<b>Alkoholfreie Getränke</b>		
	<b>0,2l Glas</b>	<b>0,4l Glas</b>
Lichtenauer Himbeerbrause	1,65 €	2,95 €
Lichtenauer Waldmeisterbrause	1,65 €	2,95 €
Lichtenauer Orangenlimonade	1,65 €	2,95 €
Lichtenauer Zitronenlimonade	1,65 €	2,95 €
Spezi	1,65 €	2,95 €
Vita Cola Pur		2,95 €
		<b>0,25l Flasche</b>
Bad Liebenwerder Bitter Lemon		1,95 €
Bad Liebenwerder Ginger Ale		1,95 €
Bad Liebenwerder Tonic Water		1,95 €
Vita Cola Pur		1,95 €
	<b>0,25l Flasche</b>	<b>0,75l Flasche</b>
Bad Liebenwerder Wasser spritzig	1,75 €	3,75 €
Bad Liebenwerder Wasser medium	1,75 €	3,75 €
Bad Liebenwerder Wasser still	1,75 €	3,75 €
	<b>0,2l Glas</b>	<b>0,4l Glas</b>
Lausitzer Ananassaft	1,95 €	3,25 €
Lausitzer Apfelsaft	1,95 €	3,25 €
Lausitzer Bananennektar	1,95 €	3,25 €
Lausitzer Grapefruitsaft	1,95 €	3,25 €
Lausitzer Mangonektar	1,95 €	3,25 €
Lausitzer Orangensaft	1,95 €	3,25 €
Lausitzer Sauerkirschnektar	1,95 €	3,25 €
Lausitzer Tomatensaft	1,95 €	3,25 €



<b>Bier</b>		
<b>Fassbier &amp; Biermischgetränke</b>		
	<b>0,3l Glas</b>	<b>0,4l Glas</b>
Radeberger Pilsner	<b>2,20 €</b>	<b>2,85 €</b>
Kapitäns Dunkle Seele	<b>2,20 €</b>	<b>2,85 €</b>
Radler (mit Zitronenlimonade)	<b>2,20 €</b>	<b>2,85 €</b>
Diesel (mit Cola)	<b>2,20 €</b>	<b>2,85 €</b>
Potsdamer (mit Himbeerbrause)	<b>2,20 €</b>	<b>2,85 €</b>
Pilsner mit Waldmeisterbrause	<b>2,20 €</b>	<b>2,85 €</b>
<b>Flaschenbier</b>		
		<b>0,5l Flasche</b>
Störtebecker Bernstein- Weizen hell		<b>3,50 €</b>
Störtebecker Roggen- Weizen dunkel		<b>3,50 €</b>
Störtebecker Bernstein- Weizen alkoholfrei		<b>3,50 €</b>
Störtebecker Hefe mit Schuß (mit Zitronelimonade, Cola, Bananennektar oder Sauerkirschnektar)		<b>3,70 €</b>
		<b>0,33l Flasche</b>
Clausthaler alkoholfrei (classic oder herb)		<b>2,50 €</b>
....oder versuchen Sie doch		
auch einmal ein Glas		
		<b>0,3l Glas</b>
Bierbowle		<b>3,20 €</b>
(Eingelegte Erdbeeren, Pfirsich und Mandarinen, aufgefüllt mit frischem Radeberger)		

<b>Wein und Sekt</b>			
<b>Weißwein</b>			
	<b>Vol %</b>	<b>0,2l</b>	<b>1,0l</b>
Dürkheimer Fronhof Riesling			
D.Q.- trocken	<b>13,0</b>	<b>3,60 €</b>	<b>16,95 €</b>
spritziger Riesling, ein Klassiker			
Dürkheimer Schenkenböhl Silvaner			
D.Q.- halbtrocken	<b>12,1</b>	<b>3,60 €</b>	<b>16,95</b>
im Abgang subtile Aromatik			
Dürkheimer Feuerberg Müller- Thurgau			
zartwürziges Aroma, belebende Frucht	<b>10,5</b>	<b>3,60 €</b>	<b>16,95 €</b>
	<b>Vol %</b>		<b>0,75l</b>
Vier Jahreszeiten Chardonnay			
D.Q.- trocken	<b>13,0</b>		<b>15,95 €</b>
exotische Litschi- Bananen- Nase, aromatisch, frisch			
Dürkheimer Weißer Burgunder			
Kabinett- trocken	<b>11,8</b>		<b>15,95 €</b>
leuchtendes Grüngelb, zartherber Nachhall			
feinfruchtig- würzig			
<b>Weißherbst und Roséwein</b>			
	<b>Vol %</b>	<b>0,2l</b>	<b>1,0l</b>
Dürkheimer Schenkenböhl Blauer Portugieser			
Weißherbst, D.Q.- trocken	<b>12,3</b>	<b>3,60 €</b>	<b>16,95 €</b>
trockener Weißherbst mit leichter Himbeernote			
Vier Jahreszeiten Spätburgunder Rosé			
D.Q.- halbtrocken	<b>11,3</b>	<b>3,60 €</b>	<b>16,95 €</b>
strahlende farbe von zartem Aprikot, leichte Note von			
Brombeeren und Holunderblüte			



<b>Rotwein</b>			
	<b>Vol %</b>	<b>0,2l</b>	<b>1,0l</b>
Vier Jahreszeiten Spätburgunder Rotwein			
D.Q.- trocken	<b>13,3</b>	<b>3,80 €</b>	<b>17,95 €</b>
dichtes Rubinrot, feine Kirsche in der Nase			
Dürkheimer Feuerberg Blauer Portugieser Rotwein			
D.Q.- halbtrocken	<b>12,3</b>	<b>3,80 €</b>	<b>17,95 €</b>
Kirschrot, unkompliziert mit feiner Restsüße			
Vier Jahreszeiten Dornfelder Rotwein			
D.Q.- lieblich	<b>11,4</b>	<b>3,80 €</b>	<b>17,95 €</b>
Duft von Kirschen, weiches Tannin, reif und ausgewogen			
<b>Sekt</b>			
	<b>Vol %</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
Grafin Cosel Jahrgangssekt			
Jahrgang 2011- trocken	<b>11,0</b>	<b>2,95 €</b>	<b>19,50 €</b>
Bernard Massard Sektkellerei			
Grafin Cosel Jahrgangssekt			
Jahrgang 2011- halbtrocken	<b>11,0</b>	<b>2,95 €</b>	<b>19,50 €</b>
Bernard Massard Sektkellerei			
<b>Secco</b>			
	<b>Vol %</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
Seccozeit			
der etwas andere Secco: prickelnd- frisch, leicht und duftig	<b>10,8</b>	<b>2,45 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Sherry</b>			
	<b>Vol %</b>		<b>5cl</b>
Sandeman dry			
hell, leicht und frisch	<b>15,0</b>		<b>2,75 €</b>
Sandeman medium sweet			
vollmundig und weich	<b>15,0</b>		<b>2,75 €</b>
<b>Wermutwein</b>			
	<b>Vol %</b>		<b>0,1l</b>
Martini bianco			
	<b>14,4</b>		<b>2,95 €</b>
Martini rosso			
	<b>14,4</b>		<b>2,95 €</b>

<b>Spirituosen</b>			
	<b>% Vol</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Amaretto	<b>21,0</b>	<b>1,65 €</b>	<b>3,00 €</b>
Bailey´s Cream	<b>17,0</b>	<b>2,15 €</b>	<b>3,85 €</b>
Batida de Coco	<b>16,0</b>	<b>1,65 €</b>	<b>3,00 €</b>
Cassisee Creme de Cassis	<b>16,0</b>	<b>1,85 €</b>	<b>3,35 €</b>
Eierlikör im Schokobecher	<b>20,0</b>	<b>2,15 €</b>	
Pfefferminzlikör	<b>18,0</b>	<b>1,65 €</b>	<b>3,00 €</b>
Pfirsichlikör	<b>15,0</b>	<b>1,85 €</b>	<b>3,35 €</b>
Campari	<b>25,0</b>	<b>2,15 €</b>	<b>3,85 €</b>
Karlsbader Becherbitter	<b>38,0</b>	<b>2,15 €</b>	<b>3,85 €</b>
Küstennebel	<b>21,8</b>	<b>1,85 €</b>	<b>3,35 €</b>
Neudietendorfer Boonekamp	<b>45,0</b>	<b>1,65 €</b>	<b>3,00 €</b>
Ramazotti	<b>30,0</b>	<b>2,15 €</b>	<b>3,85 €</b>
Stichpimpulibockforcelorum	<b>35,0</b>	<b>1,65 €</b>	<b>3,00 €</b>
Wilthener Gebirgskräuter	<b>30,0</b>	<b>1,65 €</b>	<b>3,00 €</b>
Feiner Alter Wilthener Weinbrand		<b>1,85 €</b>	<b>3,35 €</b>
Jameson	<b>40,0</b>		<b>4,45 €</b>
Jim Beam	<b>40,0</b>		<b>3,85 €</b>
Johnnie Walker	<b>40,0</b>		<b>3,85 €</b>
Malteser Kreuz Aquavit	<b>40,0</b>	<b>2,15 €</b>	<b>3,85 €</b>
Nordhäuser Doppelkorn	<b>38,0</b>	<b>1,65 €</b>	<b>3,00 €</b>
Smirnoff Wodka	<b>37,5</b>	<b>2,15 €</b>	<b>3,85 €</b>
Obstler von Weis	<b>38,0</b>	<b>2,15 €</b>	<b>3,85 €</b>
Williams Christ von Weis	<b>40,0</b>	<b>2,15 €</b>	<b>3,85 €</b>



<b>Heiße Getränke</b>	
Tasse Kaffee	1,90 €
Pott Kaffee	2,40 €
Cappuccino	2,40 €
Milchkaffee	2,95 €
Latte Macchiato	2,40 €
Latte Macchiato mit Karamel- oder Vanillegeschmack	2,60 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	2,85 €
Heiße Schokolade	2,20 €
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	2,50 €
Heiße Zitrone	1,90 €
Glas Eilles Tee (0,3l)	2,20 €
(Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Sommerbeere, Grüner Tee, Rotbusch- Vanille)	
Glas Eilles Tee (0,3l) mit Zitrone	2,30 €
<b>Heiße Getränke mit Alkohol (2cl Spirituose)</b>	
Kaffee mit Eierlikör, Rum, Weinbrand oder Kirschlikör, mit Sahnehäubchen	2,95 €
Irish Coffee	3,25 €
Cappuccino mit Amaretto oder Bailey´s Cream	3,45 €
Heiße Schokolade mit Amaretto, Rum oder Pfeffer- minzlikör und Sahnehäubchen	3,25 €
Grog von Rum oder Weinbrand (4cl Spirituose)	3,85 €