



Unsere saisonale Küche

SUPPE

Curry-Blumenkohlschaum mit marinierter Aubergine 6,50 €
und Hausbrot

VORSPEISE

Sülze vom Tafelspitz mit Belugalinsen und Pumpernickel Crumble 7,80 €

HAUPTSPEISE

Moritzburger Lachsforelle auf Radebeuler Gemüse, 20,10 €
Kartoffel Drillinge und Weinschaum

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Radebeuler Gemüse 17,50 €
& Kartoffel Drillinge

DESSERT

Gebrannte Gewürz-Tarte mit Schokoladen Eis 6,80 €
und Muskateller-Espuma

Schokoladen-Tarte, hausgebacken 3,30 €

PASSENDES ZU UNSEREN WEINEN

Brotkorb Hüftgold oder Fitness 3,90 €
mit Griebenschmalz oder Kräuterquark (A,I)

Zwiebel-Speck-Kuchen 7,50 €
mit Radebeuler Salat & Kräuterquark (1,A,I,J)

Vegetarische Curry-Lauch-Quiche 7,50 €
Radebeuler Salat & Kräuterquark (1,A,I,J)

Winzervesper

Luftgetrockneter Heideknochen-Schinken von der Landfleischerei Schempp,
Schwarzwälder Schinken, Haussalami, Torgauer Landkäse 13,90 €
dazu Brot und Wein-Butter (1, 3, A, G,L,I,J)



KÄSE (4, A, G)

Portion „Berchkäse“

mit fruchtigem Dip & hausgebackenem Brot

7,50 €

Kleine Käseauswahl

Drei verschiedene Käse aus Rohmilch mit hausgebackenem Brot und fruchtigem Dip

12,50 €

Große Käseauswahl

Fünf verschiedene Käse aus Rohmilch mit hausgebackenem Brot und fruchtigem Dip

17,50 €

GETRÄNKE, ALKOHOLFREI

Selters naturell, medium oder classic, Flasche

0,5l 3,50 €

0,75l 4,50 €

Traubensaft rot oder weiß

0,20l 2,90 €

0,75l 6,90 €

als Schorle

0,20l 2,50 €

Rhabarberlimonade naturtrüb, (Proviant)

0,33l 3,50 €

Zitronenlimonade naturtrüb (Proviant)

0,33l 3,50 €

Kirsch & Granatapfelschorle naturtrüb (Proviant)

0,33l 3,50 €

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee frisch gemahlen

2,50 €

Espresso einfach

2,50 €

Espresso doppelt

4,00 €

Glas Tee

2,50 €

Minze, Früchte, Assam, Grüner Tee



Unsere Weine

QUALITÄTSWEINE – WEISS

GLAS 0,1 l

FLASCHE 0,75 l

DREI HERREN Weiss 2019, trocken
Cuvée aus Müller-Thurgau und Sauvignier gris

2,60 €

18,00 €

Müller-Thurgau 2019, trocken

2,70 €

19,00 €

Goldriesling 2019, trocken

3,10 €

22,00 €

Weißburgunder 2018, trocken

3,10 €

22,00 €

Weißburgunder 2018, trocken
Jubiläumswein 15 Jahre DREI HERREN

3,10 €

22,00 €

Grauburgunder 2019, trocken

3,30 €

24,00 €

Burgunder-Cuvée Grau & Weiss 2018, trocken

3,20 €

24,00 €

Scheurebe 2019, trocken

3,70 €

25,00 €

Scheurebe 2018, lieblich

3,70 €

25,00 €

Riesling 2017, trocken

3,20 €

23,00 €

PRÄDIKATS- UND LAGENWEINE – WEISS

GLAS 0,1 l

FLASCHE 0,75 l

Riesling Spontan 2018, trocken
Sörnewitzer Boselberg

3,20 €

24,00 €

Riesling Stückfass 2016, trocken
Sörnewitzer Boselberg

3,90 €

26,50 €

Solaris Spätlese 2019, halbtrocken

3,30 €

24,00 €

Traminer Spätlese 2018, trocken

3,80 €

26,00 €

Riesling Spätlese Barrique 2017, trocken

4,10 €

28,00 €

Muskateller Spätlese 2019, trocken
Sörnewitzer Boselberg

4,00 €

27,00 €

Muskateller Auslese 2018 - 0,375 l, lieblich
Sörnewitzer Boselberg

8,20 €

31,00 €

Grauburgunder Barrique 2018, trocken

4,10 €

28,00 €



DREI HERREN
WEINGUT

ROSÉ UND WEISS AUS ROTEN TRAUBEN

GLAS 0,1 l

FLASCHE 0,75 l

Rosé 2018, trocken

2,80 €

20,00 €

QUALITÄTSWEINE – ROT

GLAS 0,1 l

FLASCHE 0,75 l

DREI HERREN Rot 2018 trocken
Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder

3,30 €

24,00 €

Spätburgunder 2016, trocken

3,70 €

25,00 €

Eigensinn 2018, trocken
100% Cabernet Franc

4,30 €

31,00 €

SEKT

Weißburgundersekt 2016, brut

-

27,00 €

Rieslingsekt 2017, brut

4,00 €

27,00 €

DESTILLATE

2cl

Traminer – Sächsischer Weinlikör

3,00 €

Riesling – Traubenbrand

3,50 €

Dunkle Versuchung – Likörwein

4,00 €

Im kleinen Holzfass gereifter, samtig weicher sächsischer Rotwein trifft auf feinstes Weindestillat und wird durch Süße vervollkommenet.

Wir wünschen genussreiche Momente!



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff, (E 200 – E 219, E 230 – E 235, E239, E 249- E 252, E 280 – E 285, E 1105),
- 2 mit Geschmacksverstärker,
- 3 mit Antioxidationsmittel,
- 4 mit Farbstoff,
- 5 mit Phosphat,
- 6 mit Süßungsmittel,
- 7 koffeinhaltig,
- 8 chininhaltig,
- 9 geschwärzt,
- 10 enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

- A glutenhaltiges Getreide
(Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7),
- B Krebstiere,
- C Eier,
- D Fisch,
- E Erdnüsse,
- F Soja,
- G Milch, und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
- H Schalenfrüchte
(Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9),
- I Sellerie,
- J Senf,
- K Sesamsamen,
- L Schwefeldioxid, und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l,
- M Lupinen,
- N Weichtiere