

Herzhaftes aus dem Suppentopf

Kräftige klare Hühnersuppe mit Reis und Gemüseinlage	5,80 €
Vegane Tomatensuppe Mit Basilikum verfeinert	6,00 €
Hausgemachte Holunderbeerensuppe Mit Weißbrotkrusteln	5,40 €
Pikanter Linseneintopf mit Rauchwurst und Landbrot	
kleine Portion	6,90 €
große Portion	9,40 €

Unsere kleinen Salate

Bunte frische Salate auf Chicorée abgerundet mit hausgemachtem fruchtigem Dressing	6,30 €
Vielfalt von Blattsalaten mit Cocktailtomaten und Mozzarellabambinos, verfeinert mit Olivenöl und Balsamico	6,80 €

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Ihnen geröstetes Weißbrot

Kleine Schlemmereien

Gebackene Champignonköpfe auf Salatbett und herzhaftem Dipp	6,80 €
Kleines buntes Bandnudelnest mit gerahmten Waldpilzen und geriebenem Käse	7,80 €
Norwegischer Räucherlachs angerichtet mit Salat, Kartoffelrösti und Honigsendressing	8,90 €

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.

Gaumenfreuden aus Topf und Pfanne

Gebratenes Hähnchenbrustfilet an gerahmten Waldpilzen mit Herzoginkartoffeln und etwas Salat	18,90 €
Rochlitzer Schupfnudelteller Schupfnudeln mit gerahmten Waldpilzen, Lauchzwiebeln und Hackfleischbällchen	15,90 €
Lammhaxe im Ofen geschmort an Sauerrahmsoße Prinzessbohnen mit Bauchspeckwürfel verfeinert, dazu Kartoffelklöße Art	22,60 €
Regenbogenforelle nach Müllerin (mittelgrätenfrei) * mit Rotkohl nach Art des Hauses und Petersilienkartoffeln * oder Petersilienkartoffeln und frischem Salat	19,90 € 20,80 €
Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken Rotkohl nach Art des Hauses, Weißwein-Kräutersoße und Salzkartoffeln	15,90 €
Gedünstetes Lachswürfel im Reisrand angerichtet, überzogen mit Weißwein-Kräutersoße, dazu etwas Salat	17,60 €
Geschmortes von der Hirschkeule in Wacholderrahm mit gerahmten Waldpilzen, Salzkartoffeln und Kloß	19,90 €
Gulasch vom einheimischen Hirsch Rotkohl nach Art des Hauses, Klöße und Preiselbeeraprikose	18,80 €
Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter feinen Erbsen und Salzkartoffeln	18,60 €
Rindersauerbraten mit Soßenkuchen verfeinert Rotkohl nach Art des Hauses und Kartoffelklöße	19,40 €

Warme Speisen von 11:00 bis 15:00 Uhr

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.

Schweineschnitzel in Knusperpanade

- an gerahmten Waldpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen 19,00 €
- oder mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln 18,30 €

Geschmorte Schweinerippchen in eigener Soße

Specksauerkraut und Klöße 15,60 €

Salat, Vegetarisches und Veganes

Großer Salatteller mit Salaten der Saison

- angerichtet mit Streifen vom gebratenen Hähnchenbrustfilet, dazu Hausdressing und geröstete Weißbrotecken 17,60€
- oder mit gebackenen Garnelen im Kartoffelmantel und Shrimps im Backteig, dazu pikanter Dip und Weißbrotkrusteln 17,20 €
- oder mit gebackenen Käsespezialitäten (Briecken, Mozzarellasticks und Chili-Red-Peppers) dazu geröstete Weißbrotecken und pikantem Dip 16,80 €

Knusprig gebackene Kartoffelspalten

an frischen Salaten mit norwegischem Räucherlachs und Kräuterquarkdip angerichtet 18,30 €

Schupfnudeln mit gerahmten Waldpilzen

und Lachzwiebeln 11,90 €

Zwei gebackene vegane Gemüsetaler

(Rote Beete Puffer und Dinkel-Spinatplätzchen) an Blattsalaten, gereicht mit pikanten Dip 12,70 €

Warme Speisen von 11:00 bis 15:00 Uhr

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.