

Frischer deutscher Stangenspargel

Klassische Spargelcremesuppe
mit Sahnekräuterhäubchen, dazu geröstetes Weißbrot
6,00 €

Omelette gefüllt mit Stangenspargel
Sauce Hollandaise und geröstetes Weißbrot
13,50 €

kleine Portion Stangenspargel	12,80 €
große Portion Stangenspargel	15,60 €
Portion Spargel mit gepökelter Rinderzunge	24,50 €
Portion Spargel mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	24,50 €
Portion Spargel mit Schweineschnitzel in Pankopanade	25,00 €
mit norwegischem Räucherlachs	23,00 €

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Petersilienkartoffeln

Bitte wählen Sie dazu zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

Herzhaftes aus dem Suppentopf

Vegetarische Tomatensuppe mit Kräutern fein abgeschmeckt
dazu geröstetes Weißbrot
6,00 €

Hausgemachte Holunderbeersuppe mit Weißbrotkrusteln
6,00 €

Pikanter Linseneintopf mit Rauchwurst, dazu Landbrot
kleine Portion **6,90 €** große Portion **9,40 €**

Unsere kleinen Salate

Vielfalt von frischen bunten Salaten
abgerundet mit hausgemachtem fruchtigem Dressing
6,80 €

Frischer Gurkensalat
mit Dill verfeinert im Salatbett angerichtet
6,50 €

Kleine Schlemmereien

Gebackene Champignonköpfe
auf Salatbett mit herzhaftem Dip und geröstetes Weißbrot
7,90 €

Omelette
gefüllt mit gerahmten Waldpilzen oder feinem Buttergemüse
und geröstetes Weißbrot
8,80 €

Kleines buntes Bandnudelnest
mit gerahmten Waldpilzen und geriebenem Käse
8,80 €

Norwegischer Räucherlachs
angerichtet mit frischem Salat, Kartoffelrösti und Honigsenfdressing
9,20 €

•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, Herzoginkartoffeln und etwas Salat

20,50 €

Braten von der Hofente (entbeint)-in eigener Soße

mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklöße

24,50 €

Lammhaxe im Ofen geschmort an Sauerrahmsoße

angerichtet mit Bauchspeck-Prinzessbohnen und Klößen

23,40 €

Regenbogenforelle nach Müllerin Art (mittelgrätenfrei)

mit hausgemachtem Rotkohl und Petersilienkartoffeln

20,60 €

oder Petersilienkartoffeln und frischem Salat

21,50 €

Rotbarschfilet im Knuspermantel gebacken

mit hausgemachtem Rotkohl, leichter Kräutersahnesoße und Salzkartoffeln

19,20 €

Gedünstetes Kap-Seehechtfilet

an bunten Butterbandnudeln, leichter Kräutersahnesoße und

etwas Salat

18,90 €

Gulasch vom einheimischen Hirsch

hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeraprikose

18,80 €

Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter

feines Buttergemüse und Salzkartoffeln

19,50 €

Rindersauerbraten mit Soßenkuchen verfeinert

hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße

19,80 €

Schweineschnitzel in Knusperpanade

an gerahmten Waldpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen

19,50 €

oder mit feinem Buttergemüse und Petersilienkartoffeln

19,00 €

Rochlitzer Steinmetztellerteller

Schupfnudeln mit gerahmten Waldpilzen angeschwenkt, gereicht mit
frischem Zwiebellauch und Hackbällchen

16,20 €

Sahniger Kräuterquark

mit Leinöl, Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat

14,60 €

Salate, Vegetarisches und Veganes

Großer Salatteller der Saison

angerichtet mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
dazu Hausdressing und geröstete Weißbrotecken

17,90 €

oder mit gebackenen Käsespezialitäten
(Briecken, Mozzarellasticks und Chili-Red-Peppers)
dazu geröstete Weißbrotecken und pikanter Dip

17,90 €

Knusprig gebackene Kartoffelspalten

an frischen Salaten, mit Norwegischem Räucherlachs und Kräuterquarkdip
angerichtet

18,90 €

Zwei gebackene vegane Gemüsetaler

(Rote Beete Puffer und Spinat-Dinkelplätzchen) an Blattsalaten, gereicht
mit veganem Dip

14,00 €

Für unsere kleinen Gäste

„Donald Duck“

kleine knusprige Hähnchenschnitzelchen,
buntes Buttergemüse und Herzoginkartoffeln

7,80 €

„Pumuckel“

bunte Bandnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse

5,90 €

„Biene Maja“

zwei Quarkbärchen mit Apfelmus

5,40 €