

Speisekarte

Suppen und Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Röstbrotwürfeln	3,90 €
<small>8,A,G</small>	
Kräftige Rindfleischsuppe mit Eierstich und Gemüsestreifen	3,20 €
<small>C</small>	
Böhmische Knoblauchsuppe	4,10 €
mit Schinken- und Käsestreifen, Röstbrotwürfel	
<small>8,A,G</small>	
Würzfleisch mit Champignons,	4,50 €
überbacken mit Käse, dazu Butters toast	
<small>2,3,8,13,A,G</small>	
Kleiner gemischter Salat mit Joghurt-Dressing und frischen Kräutern	4,40 €
<small>8,G,J</small>	
Schopska – Salat	6,50 €
Tomate, Gurke, Paprika, Knoblauch,	
würzig mariniert, angerichtet mit Hirtenkäse und Zwiebelringen	
<small>8,G</small>	
Unser Fettnäp´l	4,90 €
Mit Graubrot, Gewürzgurke und Tomate	
<small>2,11,A</small>	

Salate, frisch und knackig

Große Salatvariation	9,80 €
mit Joghurt-Senf-Dill-Dressing oder Kräuteröl	
und verschiedenen Beilagen:	
<small>G,J</small>	

- bitte wählen Sie:**
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
 - mit Frischkäse gefüllten Kartoffeltaschen ^G
 - mit gratinierter Ofenkartoffel ^{2,3,G}
 - mit panierten Mini-Camembert ^G

Vegetarische Köstlichkeiten

Buntes Pfannengemüse von Paprika, Möhren, Zucchini, Bohnen, Mais, Aubergine und Champignons serviert mit hausgemachtem Kräuterschmand

8,G

10,90 €

Wählen Sie Ihre Beilage:

- Kartoffelecken in Kräutermarinade
- gratinierte Ofenkartoffel ^{2,3,8,G}
- Reis mit Acoite-Öl

Gegrillte Kohlrabischeiben und frittierte Blumenkohl – und Brokkoli-Röschen mit Kräuterpesto und Kartoffel- Rote Bete – Püree -Vegan -

11,80 €

Omelette gefüllt mit Gemüsestreifen und Käse

7,40 €

Vegane Nudelpfanne mit Bandnudeln und Marktgemüse, zubereitet mit Pesto von Gartenkräutern, Leinsamen, Pinienkernen, Sesam, Kürbiskernen und Chia-Samen in Olivenöl, mit Rotwein abgelöscht

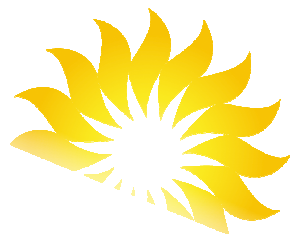
A,K,L

9,80 €

(auf Wunsch auch mit Parmesankäse möglich)

8,G

Portion 0,50 €



Aus Neptuns Reich

Gebratene Forelle „Müllerin Art“ entgrätet mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Salat-Bukett 14,90 €

8,A,D,G

Unser Tip dazu:
Ein Glas Mosel - Riesling
Claes Schmitt

Glas 0,1 l 3,20 €

Gedünstetes Rotbarschfilet



mit Gemüsestreifen und Sahnesoße auf
Kräuterbandnudeln, angerichtet mit frischem Salatbukett

8,D,G

11,90 €

**Tilapia-Filet in knuspriger Panade mit hausgemachter Remoulade,
an Kräuter-Kartoffelpüree und Tomaten-Gurken-Salat**

8,2,A,D,G

12,90 €

Aus Topf und Pfanne

Gepökelte Rinderzunge

angerichtet mit Buttererbsen, zweierlei Kartoffeln und
zerlassener Butter

8,G

9,60 €

**Wir empfehlen Ihnen auch unsere ständig wechselnden Wochenangebote.
Frisch zubereitet und der Saison angepasst. Achten Sie auf die Aushänge oder
sprechen Sie uns einfach an. Es macht uns Freude, Sie zu beraten.**

Rumpsteak ca. 200g mit Kräuterbutter, 16,90 €
Salatbukett und Chutney, dazu scharfer Dip und Brot

A,G,8

Beilage extra Ihrer Wahl 2,50 €

Pommes frites, Bratkartoffeln, Twister, gratinierte Ofenkartoffel ^{8,G}

Herzhafter Rindergulasch im Biersud mit Sauerkraut und 9,40 €
Böhmischen Knödeln

A,C,H

Hähnchenstreifen im Bierteig mit knuspriger Kartoffelchips-Panade, 12,90 €
dazu Basilikum-Reis und feines Ratatouille-Gemüse

A,C,

Original Wiener Schnitzel 15,90 €

Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, Karotten, Brokkoli
und Petersilienkartoffeln

8,A,C,G,H

Tafelspitz vom Rind in Sahne-Meerrettich-Soße 10,40 €
mit Oberlausitzer Stupperle und Gurkensalat

8,A,C,G

Immer Freitag – Haxentag

Geschmorte Schweinshaxe (ca.700g) mit fr. Meerrettich, Bautz'ner Senf,
Sauerkraut, dazu Brot ^{2,3,A,L,I} 9,50 €

oder Kartoffelklöße ^{8,A,C,H} 11,90 €



Sonneberghaxe

Geschmorte Schweinshaxe mit frischem Meerrettich,
Bautz'ner Senf, Sauerkraut, Kartoffelklöße
und ein kühles Weißbier

13,50 €