

# Speisekarte

## Aperitif

Martini Bianco / Rosso	0,10 l	2,40 €
Sandeman Sherry	0,05 l	1,80 €
Lambrusco Perlwein	0,10 l	2,90 €
Aperol Sprizz - Aperol, Prosecco, Mineralwasser	0,20 l	4,60 €
Granatapfel – Secco	0,20 l	4,60 €
Campari – Orange	0,20 l	4,50 €
Kir Royal Johannisbeerlikör, Sekt	0,10 l	3,90 €

## Suppen und Vorspeisen

<b>Möhren – Ingwer – Suppe</b>		3,90 €
<b>Kräftige Rindfleischsuppe</b> mit Eierstich, Rindfleisch, Gemüsestreifen und Eierkuchen <sup>i</sup>		3,20 €
<b>Böhmische Knoblauchsuppe</b> mit Schinken- und Käsestreifen, Röstbrotwürfel <small>8,A,G,i</small>		4,10 €
<b>Würzfleisch mit Champignons,</b> überbacken mit Käse, dazu Butters toast <small>2,3,8,13,A,G</small>		4,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> mit Joghurt-Dressing und Baguette <small>8,G,J</small>		4,40 €
<b>Unser Fettnäpp<sup>l</sup></b> mit Graubrot, Gewürzgurke und Tomate <small>2,11,A</small>		4,90 €
<b>Schale Oliven</b> grün/schwarz mit Baguette		3,60 €

# Hauptspeisen

Große Salatvariation mit verschiedenen Salaten der Saison und Aprikosen-Vinaigrette

Bitte wählen Sie dazu: Hähnchenstreifen, gefüllte Kartoffeltaschen,  
Mini-Camemberts oder gratinierte Ofenkartoffel  
9,80 €

**Buntes Pfannengemüse**  
von Paprika, Zucchini, <sup>8,G</sup>  
Süßkartoffeln und Champignons  
serviert mit hausgemachtem Kräuterschmand  
10,90 €

Wählen Sie Ihre Beilage:

- Kartoffelecken in Kräutermarinade
- gratinierte Ofenkartoffel <sup>2,3,8,G</sup>
- Reis mit Acoite-Öl
- Kräuterkartoffelpuffer

Omelette gefüllt mit Gemüsestreifen und Käse  
7,40 €



**Gebratener Blumenkohl im Bierteig-Knuspermantel** <sup>i</sup>  
mit Rote-Bete-Kartoffelpüree und Fenchel-Sellerie-Salat  
9,40 €




**Vegane Nudelpfanne** <sup>A,K,L</sup>  
mit Bandnudeln, Süßkartoffeln, Champignons,  
Zucchini und Kirschtomaten, Sonnenblumen- und Kürbiskernen  
9,80 €

(auf Wunsch auch mit Parmesankäse möglich)  
<sup>8,G</sup> Portion 0,50 €

## Aus Neptuns Reich

**Gebratene Forelle (entgrätet) „Müllerin Art“**  
mit Kräuterbutter,  
Petersilienkartoffeln und Salat-Bukett<sup>8,A,D,G</sup>  
14,90 €

**Gebratenes Steinbeißer - Filet**   
mit Zitronen-Buttersoße, Rote-Bete-Salat und  
Kräuter-Bandnudeln<sup>8,D,G</sup>  
13,90 €

**Unser Tip dazu:**  
Ein Glas Mosel – Riesling  
Weingut Claes Schmitt, feinherb

Glas 0,1 l 3,20 €

**Zartes Lachsfilet**  
leicht gewürzt mit Zitrone und Kräutern, serviert mit Kräuter-Rahmsoße,  
in Butter geschwenktem Brokkoli und Basmati-Reis<sup>8,2,A,D,G</sup>  
12,90 €

## Aus Topf und Pfanne

**Gepökelte Rinderzunge**<sup>8,G</sup>  
angerichtet mit Buttererbsen, zweierlei Kartoffeln und  
zerlassener Butter  
10,90 €

**Rumpsteak ca. 200g**, <sup>A,G,8</sup>  
mit Kräuterbutter, Salatbukett, Ananas-Chutney und scharfem Dip, dazu Brot  
16,90 €

**Extra: Beilage Ihrer Wahl**  
Pommes frites, Bratkartoffeln, Twister oder gratinierte Ofenkartoffel <sup>8,G</sup>  
je 2,50 €

**Sächsischer Rinder-Sauerbraten** <sup>A,C,H</sup>  
mit Rotkraut und  
zweierlei hausgemachten böhmischen Knödeln  
12,40 €

**Hähnchenstreifen im Bierteig mit knuspriger Kartoffelchips-Panade,**  
dazu Basilikum-Reis und feines Ratatouille-Gemüse <sup>A,C,</sup>  
13,40 €

**Wiener Schnitzel**  
Kalbsschnitzel mit zerlassener Butter, Karotten, Brokkoli  
und Pommes Frites <sup>8,A,C,G,H</sup>  
15,90 €

**Tafelspitz vom Rind** <sup>8,A,C,G</sup>  
in Sahne-Meerrettich-Soße  
mit Oberlausitzer Stupperle und Gurkensalat  
11,40 €

**Deftige Kasslerpfanne** <sup>8,A,C,G</sup>  
Kasslerstreifen mit Sauerkraut und Rosmarinkartoffeln  
10,90 €


## **Immer Freitag – Haxentag**

**Geschmorte Schweinshaxe** (ca.700g) mit fr. Meerrettich, Bautz'ner Senf,  
Sauerkraut, dazu Brot <sup>2,3,A,L,J</sup> 10,90 €  
oder Kartoffelklöße <sup>8,A,C,H</sup> 12,90 €



Geschmorte Schweinshaxe mit frischem Meerrettich,  
Bautz'ner Senf, Sauerkraut, Kartoffelklöße  
und ein kühles Weißbier 13,90 €

## Zum Abend empfehlen wir zusätzlich:

<b>Goalerte</b>	8,90 €
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remouladensoße 2,11,C	
<b>Hackepeter</b> , frisch zubereitet, mit einem Eigelb, Zwiebelwürfeln und Gewürzgurke, Butter und Brot 2,8,A,C	7,90 €
<b>Oberlausitzer Bauernplatte</b> mit einem Schnäpsel Schlacht- und Käsespezialitäten mit Butter und Brot, und einem Kräuterschnaps 2,3,8,A,G	8,60 €
<b>Omelette</b> mit Würzfleisch 2,3,13,A,C	7,40 €
<b>Oberlausitzer Stupperle</b> mit Speck und Sauerkraut C,A	6,60 €
<b>Jäger - Toast</b> 	9,20 €
Drei gebratene Medaillons vom Schweinefilet, angerichtet auf geröstetem Graubrot mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter A,G,8	

## zu Wein und Bier oder einfach zwischendurch

<b>Käseteller</b> mit Weintrauben und Salzgebäck G,A,8	6,90 €
<b>Schale Oliven</b> , grün und schwarz	3,60 €