

Vorspeisen

Pflücksalat mit Fetakäse 5,90 €

und karamellisiertem Rhabarber ⁸

Feines Würzfleisch vom Huhn 5,50 €

mit frisch geriebenem Käse gratiniert, Toastecken ^{8,13}

Suppe

Bärlauch-Erbсенcremesuppe 4,50 €

Röstbrotcroutons ^{8,V}

Hauptgerichte

Geschwenkte Pasta 12,50 €

mit Bärlauchpesto und getrockneten Tomaten

dazu frisch gehobelten Parmesan ^{2,3,5,8,V}

Zanderfilet, gebraten 14,50 €

mit Gurken-Rahmgemüse

und Perlgraupen-Risotto ⁸

Tharandter Forelle, Müllerin Art 13,90 €

mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

dazu ein kleiner Salat ^{8,13}

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust, gebraten	14,90 €
mit Broccoli-Kroketten und Tomatensalsa ⁸	
Schweinemedallions im Parmesan-Ei-Mantel	14,50 €
auf tomatisierter Pasta ^{2,3}	
Schnitzel vom Schweinerücken,	13,50 €
dazu frisches Marktgemüse und Petersilienkartoffeln ¹³	
Geschmorte Kalbsbäckchen	14,90 €
in eigener Soße, Röschengemüse und Bärlauch- Kartoffelstampf ⁸	
Entrecôte vom Herefordrind 230 g	19,40 €
mit Bärlauchbutter, Radieschengemüse und Rosmarinkartoffeln ^{2,5,8}	
Gulasch vom Wild aus dem Tharandter Wald	14,50 €
(je nach Jagdglück) mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Böhmischnödel ^{2,3,8}	
Wildschweinsülze	10,90 €
mit hausgemachter Apfel- Remoulade, Bratkartoffeln und Sauergemüse ^{2,3,5,8}	
Regionale kalte Spezialität	9,50 €
Knacker, Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck, Karsdorfer Stangenkäse und saures Gemüse dazu reichen wir Butter und Landbrot ^{2,3}	