

## Vorspeisen

**Kleiner Fitnesssalat** 5,90 €

wahlweise mit hausgemachtem Joghurt- oder Balsamicodressing  
verschiedene Blattsalate, Strauchtomate, Gurke, Paprika, Karotte, Melone,  
karamellierte Nüsse und Croûtons A,C,E,G,H,M,N,O,1,8

**Hausgebeizter Lachs** 8,90 €

mit Kartoffelrösti und Sauerrahm D,G,M,8

**Feines Würzfleisch vom Huhn** 5,50 €

mit frisch geriebenem Käse gratiniert, Toastecken A,D,G,L,O,8,13

## Suppen

**Kalte Gurkensuppe** 5,70 €

mit gebratenem Scampi B,G,8

**Süßkartoffel-Curry-Kokos-Suppe** <sup>L</sup> 4,90 €

## Hauptgerichte

### Großer Fitnesssalat 8,90 €

wahlweise mit hausgemachtem Joghurt- oder Balsamicodressing,  
 verschiedene Blattsalate, Strauchtomate, Gurke, Paprika, Ei, Karotte,  
 Radieschen, Melone, karamellierte Nüsse und Croûtons A,C,E,G,H,M,N,O,1,8

kombinieren Sie dazu:

Entrecôte vom Angus (150 g Rohgewicht)	+ 8,50 €
gebratene Hähnchenbrust	+ 5,50 €
Scampis (6 Stück)	+ 9,90 €
Falafelbällchen mit Minz-Dip	+ 4,50 €
mit Honig gratinierter Ziegenkäse	+ 4,50 €

dazu reichen wir hausgebackenes Brot

### Große Ofenkartoffel mit einer Salatbeilage 7,90 €

wahlweise mit Kräuterquark oder Paprika-Sauerrahm G,L,M,8

### Asiagemüse aus dem Wok 12,90 €

mit Paprika, Zwiebel, Karotte, Zuckerschoten, Spitzkohl,  
 Kokosmilch, Sojasoße, Basmatireis A,F,N

## Hauptgerichte

**Gebratene Forelle „Müllerin Art“** 14,90 €

aus dem Tharandter Fischmarkt

mit Gurken-Dill-Gemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln A,D,G,O,8,13

**Goldmakrelenfilet** 14,50 €

mit Zucchini-Paprika-Gemüse

und Ebly-Zartweizenrisotto A,D,G,L,8

**Geschmorte Ochsenbäckchen** 14,90 €

in eigener Soße mit Karotten-Erbsengemüse

und Kartoffel-Selleriestampf A,G,L,O,8

**Maishähnchenbrust** 14,90 €

gefüllt mit Tomatenfrischkäse

auf Pasta mit Spinatrahm A,G,L,O,3,8

**Schnitzel vom Schweinerücken,** 13,50 €

dazu frisches Marktgemüse

und Petersilienkartoffeln A,C,G,H,L,N,O,13

## Hauptgerichte

<b>Entrecôte vom Angus-Rind</b>	20,50 €
(230 g Rohgewicht) mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>A,L,O</sup>	
<b>Gulasch/Braten vom Wild</b>	14,90 €
aus dem Tharandter Wald (je nach Jagdglück) mit Apfelrotkohl und Böhmischnödel <sup>A,C,G,L,O,2,3,8</sup>	
<b>Hausgemachte Eisbeinsülze</b>	10,50 €
mit Remoulade wie zu Großmutterns Zeiten, Bratkartoffeln und Sauergemüse <sup>G,L,M,O,2,3,4,5,8</sup>	
<b>Regionale kalte Spezialität</b>	9,90 €
Knacker, Blut- und Leberwurst, Wildschinkenspeck aus der Fleischerei Berger aus Dorfhain, Karsdorfer Stangenkäse und saures Gemüse dazu reichen wir Butter und Landbrot <sup>A,G,M,O,2,3</sup>	