

Vorspeisen

Kleiner Fitnesssalat 5,90 €

mit Balsamicodressing, verschiedenen Blattsalaten,
Strauchtomate, Gurke, Paprika, Karotte,
karamellierte Nüsse und Croutons A,C,E,H,M,NO,1

Bunte Bete Carpaccio 6,50 €

mit Apfel-Vinaigrette
und mit Honig karamellisierten Ziegenkäse G,O,8

Feines Würzfleisch vom Huhn 5,50 €

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

Suppen

Holundersuppe 4,90 €

wie zu Großmutterns Zeiten mit Buttercroutons G,O,8,13

Sellerie-Apfelcremesuppe 4,90 €

mit Pastinaken-Chips G,L

Hauptgerichte

Hokkaido-Kürbis-Curry aus dem Wok 12,90 €

mit Paprika, Kichererbsen, Zwiebel, Karotte, Kokosmilch,
Basmati-Reis und Joghurt-Sesamdip L,N,V

Gebratener Bachsaibling „ Müllerin Art“ 15,90 €

- aus dem Tharandter Fischmarkt -
mit Honig glacierten Ingwer-Kürbis
und Perlgraupen-Meerrettich-Risotto A,D,G,I,O,8,13

Rindergeschnetzeltes 14,90 €

- Charolais-Rind vom Landwirt Hubert Bourgeois aus Hartmannsdorf -
mit Rosenkohl-Karotten-Gemüse
und Kartoffel-Selleriestampf G,L,O,8

Gulasch/Braten vom Wild 14,90 €

- aus dem Tharandter Wald und den Wäldern der Umgebung -
(Wild je nach Jagdglück)
mit Apfelrotkohl und Böhmisches Knödel A,C,G,L,O,2,3,8

Hauptgerichte

Entrecôte vom Angus-Rind 20,50 €

(230 g Rohgewicht)

mit Wirsing-Steckrüben-Gemüse und gebratene Drillinge G,L,O,2,3

Braumeisterschnitzel vom Schweinerücken 13,90 €

dazu frisches Marktgemüse und Petersilienkartoffeln A,C,G,H,L,N,O,13

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten 15,50 €

Cranberrisauce, karamellierte Pastinaken

und gebratene Walnuss-Polenta A,G,L,N,O,8

Hausgemachte Eisbeinsülze 10,50 €

mit Remoulade wie zu Großmutter's Zeiten,

Bratkartoffeln und Sauergemüse G,L,M,O,2,3,4,5,8

Regionale kalte Spezialität 9,90 €

Knacker, Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck

aus der Fleischerei Berger aus Dorfhain,

Karsdorfer Stangenkäse und saures Gemüse

dazu reichen wir Butter und Landbrot A,G,M,O,2,3