

## Vorspeisen

**Paillard vom Wild** (je nach Jagdglück) 8,90 €

mit Rapunzelsalat, Granatapfel-Cranberrie-Confit

und karamellisierten Nüssen <sup>E,H,N,O 3</sup>

**Bunte Bete Carpaccio** 6,50 €

mit Apfel-Vinaigrette

und mit Honig karamellisierten Ziegenkäse <sup>G,O,8</sup>

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

mit frisch geriebenem Käse gratiniert, Toastecken <sup>A,D,G,L,O,8,13</sup>

## Suppen

**Gebundene Hühnersuppe** 5,50 €

mit gebratener Hähnchenleber <sup>A,G,L,O 8</sup>

**Kürbis-Currycremesuppe** 5,50 €

mit Kokosschaum <sup>L,O</sup>

## Hauptgerichte

**Hausgemachte Kürbisravioli** 12,90 €

in geschmälzter Butter mit Kräuterseitlingen <sup>A,C,G,L,8</sup>

**Wirsingroulade mit Hirse-Feta-Füllung** 12,90 €

Tomatensugo, Kartoffelstampf <sup>A,C,F,G,L,N,O,2,8,V</sup>

**Gebratene Forelle „Müllerin Art“** 15,50 €

- aus dem Tharandter Fischmarkt -

Brokkoli mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln <sup>A,D,G,H,8,13</sup>

**Zanderfilet, gebraten** 15,90 €

mit Spitzkohl in Rahm und Risotto <sup>D,G,L,O,8</sup>

**Hähnchenbrust** 14,90 €

mit einer Schwarzwälder-Schinken-Salbei-Champignon-Füllung,

dazu gekräuterte Fettuccine

und frisch gehobelten Parmesan <sup>A,G,L,O,8</sup>

## Hauptgerichte

**Gulasch/Braten vom Wild** 14,90 €

- aus dem Tharandter Wald und den Wäldern der Umgebung -

(Wild je nach Jagdglück)

mit Apfelrotkohl und Böhmischem Knödel <sup>A,C,G,L,O,2,3,8</sup>

**Tafelspitz** 15,50 €

- Charolais-Rind vom Landwirt Hubert Bourgeois aus Hartmannsdorf -

in eigener Brühe, mit Wurzelgemüse,

Bouillonkartoffeln und frischem Meerrettich <sup>A,L</sup>

**Rindersteakhüfte vom Angus-Rind 180 g** 19,90 €

mit Baked Beans und Country-Potatoes <sup>F,L,O,2,3</sup>

**Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“** 15,50 €

mit geschwenkten Zwiebeln und Apfel,

dazu Kartoffelstampf <sup>A,G,L,O,8</sup>

## Hauptgerichte

<b>Schweinemedallions am Spieß</b>	14,90 €
mit Schalotten und Kirschtomaten, dazu Kartoffelgratin <small>A,G,L,O, 2,3,8</small>	
<b>Schnitzel vom Schweinerücken</b>	14,50 €
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln <small>A,C,E,H,L,N,O,3,8,13</small>	
<b>Hausgemachte Eisbeinsülze</b>	11,50 €
mit Remoulade nach Großmutter`s Art, Bratkartoffeln und Sauergemüse <small>G,L,M,O,2,3,4,5,8</small>	
<b>Regionale kalte Spezialität</b>	10,50 €
Rind- und Schweineknacker, Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck aus der Fleischerei Berger aus Dorfhain, Karsdorfer Stangenkäse und saures Gemüse, dazu reichen wir Butter und Landbrot <small>A,G,M,O,2,3</small>	