

Vorspeisen

Bunter Quinoa-Salat

mit Limetten-Joghurt-Dressing ^{G,M,8}

Kleiner gemischter Salat

verschiedene Blattsalate mit Gurke,

Tomate, Paprika und Hausdressing ^{C,M,O,13}

Feines Würzfleisch vom Huhn

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

Suppe

Brennnesselcremesuppe

mit Schmand und Croutons ^{G,L,M,2,3,5,8,13}

Hauptgerichte

Frisches Gemüse aus dem Wok

mit Basmatireis ^{E,F,L,N,V,8}

Gemüse-Kartoffel-Curry

buntes Frühlingsgemüse und Kartoffelstückchen ^{N,V}

Gebratene Forelle „Müllerin Art“

- aus dem Tharandter Fischmarkt -

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln

und buntem Salat ^{A,C,D,G,M,O,8,13}

Hähnchenbrust

mit Bärlauch-Pasta, Kirschtomaten

und frisch gehobelten Parmesan ^{A,G,3,8}

Schnitzel vom Schweinerücken

dazu frisches Marktgemüse

und Petersilienkartoffeln ^{A,C,E,H,L,N,O,3,8,13}

Hauptgerichte

Gulasch/Braten vom Wild

- aus dem Tharandter Wald und den Wäldern der Umgebung -

(Wild je nach Jagdglück)

mit Apfelrotkohl und hausgemachte Böhmisch Knödel A,C,G,L,O,2,3,4,5,8

Lammhüfte rosa

mit Mairübchen und Spinat-Feta-Knödel A,C,G,L,O,8

Entrecôte vom Angus-Rind 230 g

mit Bärlauchbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln A,G,L,O,2,3,8

Hausgemachte Eisbeinsülze

mit Remoulade nach Großmutter`s Art,

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

Regionale kalte Spezialität

Rind-und Schweineknacker, 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