

Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio 6,90 €

mit Apfel-Vinaigrette und

mit Honig karamellisierter Ziegenkäse G,M,O,3,8

Feines Würzfleisch vom Huhn 6,20 €

mit frisch geriebenem Käse gratiniert,

Toastecken A,D,G,L,8,13

Winterlicher Blattsalat 5,90 €

mit Orangen, Avocados

und Tandoori-Kichererbsen C,M,O,3

Suppen

Steckrübencremesuppe 5,90 €

mit Schwarzbrotcroutons L,G,8

Tagessuppe 5,50 €

Hausgemachte Suppe, nach Angebot

Hauptgerichte

Zanderfilet, gebraten 16,90 €
mit Spitzkohl in Rahm
und Risotto D,G,L,8

Forelle aus dem Rohr 16,90 €
- vom Tharandter Fischmarkt -
mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Schmand-Salat D,G,8,13

Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet, 15,90 €
Pasta mit Cherrytomaten und Bärlauch-Pesto,
frisch gehobelten Grana Padano A,C,G,L,O,8

Hauptgerichte

Gulasch/Braten vom Wild 16,90 €

- aus dem Tharandter Wald (je nach Jagdglück) -
mit Preiselbeerrotkohl und
hausgemachten Böhmischn Knödel A,C,G,L,O,8

Entrecôte – Rodeo Argentinien - 230gr. 23,90 €

mit Kräuterbutter, Bohnengemüse
und Bratkartoffeln L,G,O,8

Geschmorte Ochsenbäckchen 16,90 €

in eigener Soße mit Karotten-Erbsengemüse,
und Kartoffel-Selleriestampf A,L,G,O,8

Hauptgerichte

Schweinekotelett	15,50 €
mit Pastinakengemüse und gebackenen Kartoffelecken ^{G,L,O,8}	
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“,	15,90 €
mit geschwenkten Apfel und Zwiebeln und Kartoffelstampf ^{A,C,G,O,8}	
Kichererbsen-Curry aus dem Wok	12,90 €
mit Paprika, Karotten, rote Zwiebeln und Kokosmilch ^{L,O}	
Süßkartoffel-Reibekuchen-Turm	12,90 €
mit frischem Spinat, Bergkäse und pochiertem Ei ^{C,G,8}	