

## 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

**Bunter Blattsalat** 5,90 €  
mit Orangenfilets, Avocado und Tandoori-Kichererbsen,  
Hausdressing C,M,O,3

## Suppen

**Gemüsecremesuppe** 5,90 €  
mit Schwarzbrotcroutons L,8

**Tagessuppe** 5,50 €  
Hausgemachte Suppe, nach Angebot

## Hauptgerichte

**Kichererbsen-Curry** 12,90 €

mit Paprika, Karotten,  
rote Zwiebeln und Kokosmilch <sup>L,0</sup>

**Knackiges Gemüse aus dem Wok** 13,50 €

Broccoli, Zwiebeln, Zuckerschoten, Karotten,  
Zucchini und Cashewnüsse mit heller Soja- und Austernsauce  
dazu Jasminreis <sup>A,D,F,H,N,4</sup>

**wahlweise dazu gebratene Hähnchenbrust** + 4,50 €

**Süßkartoffel-Reibekuchen-Turm** 12,90 €

mit frischem Spinat,  
Bergkäse und pochiertem Ei <sup>C,G,8</sup>

## Hauptgerichte

**Gulasch/Braten vom Wild** 16,90 €

- aus dem Tharandter Wald (je nach Jagdglück) -  
mit Preiselbeerrotkohl und  
hausgemachten Böhmischnödel 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

**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

**Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“,** 15,90 €

mit geschwenkten Apfel und Zwiebeln

und Kartoffelstampf A,C,G,O,8

**Hausgemachte Wildschweinsülze** 11,90 €

mit Remoulade nach Großmutter's Art,

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