

## Suppen



- Lausitzer Festtagsuppe** 3,85 €  
*Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen, Spargel und Eierflocken*
- Orangen – Ingwer - Kokossuppe**, abgeschmeckt mit 3,85 €  
*Kürbis, einem Blub Sahne , Mandelblättchen und Weißgebäck*
- Frische Tomatensuppe mit Tomatenfleischwürfeln**, 3,95 €  
*Sahneblub, Basilikum und Weißgebäck*

## Salate



- Salatschüssel „Lausitzer Frühling“** 3,80 €  
*(Knackiger Eisbergsalat, Kräuter-Yoghurt—Dressing, Tomate, Gurke, Paprika, Mais)*
- Salatschüssel „Miriam“** 3,80 €  
*(Mandarinen und Ananas auf knackigem Eisbergsalat, Kräuter-Yoghurt-Dressing, garniert mit Mandelsplittern)*
- Salatschüssel „Athene“** 3,80 €  
*(knackiger Eisbergsalat, hausgemachtes Kräuter-Yoghurt-Dressing, Tomate, Gurke, grüne Oliven und Feta-Käse-Würfelchen)*



## Vegetarische Gerichte

- Lockerer Omelette** gefüllt mit Rahmchampignons, 8,95 €  
*Spargel, geriebenem Käse und Salatbeilage*
- Lockerer Omelette mit Tomatenstücken**, feinen Zwiebeln, 8,95 €  
*Feta – Käse – Würfeln und mediterranen Kräutern, dazu Salatbukett mit hausgemachtem Jogurt - Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen*

## ***Feines vom Rind***

---

***Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen*** 12,50 €

***Sauerbraten nach Großmutter's Rezept hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl*** 12,90 €

***Zarte Rinderzunge mit gebuttertem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln*** 12,95 €



## ***Fisch frisch auf den Tisch***

---

***Seelachsfilet in Kartoffelkruste mit frischen Rahmchampignons, Pommes frites und Salatbeilage*** 11,50 €

***Forelle ohne Gräten „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat*** 11,95 €

***Zartes Rotzungenfilet in Butter gebraten, mit Dillrahmsoße, Petersilienkartoffeln und Salat*** 12,50 €

***Zanderfilet in Butter gebraten***  
***250g Zanderfilet*** 16,95 €  
***150g Zanderfilet*** 12,95 €

*mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und großer Salatbeilage*



## Deftiges vom Schwein

- Feiner Sahnegulasch** vom Schwein, 10,50 €  
*mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen*
- Frisches paniertes Schweineschnitzel** mit würziger 10,50 €  
*Bratensoße, gebutterten jungen Erbsen und Pommes frites*
- Rostbrät`l 250g** mit gebratenen Zwiebeln, 11,90 €  
*Pommes frites und Salatbeilage*
- Zartes Pfeffersteak** (200 g), mit feinem Zwiebelgemüse, 11,90 €  
*Pommes frites und einer Salatbeilage*
- Bagenzer Feuerfleisch mit Rösti - Ecken,** 11,95 €  
*aber keine Angst, wir sind in der freiwilligen Feuerwehr  
(scharf gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit viel Zwiebel- und Paprikastreifen)*
- Schweinesteak** (200 g), dazu Rahmchampignons, 12,50 €  
*Pommes frites und eine Salatbeilage*
- Zarte Schweinemedallions** mit gebuttertem Stangenspargel 13,90 €  
*Sauce hollandaise und Kartoffelkroketten*
- Gerd`s Schlemmerpfanne – für Gäste die das Feine lieben** 13,95 €  
*Schweinemedallions, Rahmchampignons und gebutterter Stangenspargel,  
mit Kartoffelkroketten und Salatbeilage, in der Gusseisenpfanne serviert*



## Geflügelgerichte

- Streifchen vom Hähnchenbrustfilet mit Spargel und** 12,50 €  
*Champignons, delikater Käsesoße und Kartoffelkroketten*
- Putenbrustschnitzel in Sesampanade knusprig gebraten,** 12,90 €  
*mit gebutterten jungen Erbsen, Kartoffelkroketten und Soße*



## Wildspezialitäten

**Wildgulasch „Hubertus“** mit Apfelrotkohl,  
hausgemachten Kartoffelklößen und Salatbeilage 13,95 €

**Hirschkeulenbraten**, saftig gebraten, mit frischen  
Rahmchampignons, Kartoffelkroketten und Salatbeilage 15,95 €



## ... für unsere kleinen Gäste:

**Peter Pans Lieblingsspeise** 4,90 €  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Schlagsahne und Mandarinen

**Drei Fischstäbchen mit buntem Gemüse** 5,90 €  
und Pommes frites mit Ketchup

**Witwe Boltes Spezialität** 5,90 €  
panierte Brustfiletstücke vom Hähnchen knusprig frittiert,  
mit buntem Gemüse, Pommes frites und Ketchup



## Desserts

**Waldbeeren-Dessert mit Vanillesoße und Sahnehäubchen** 3,50 €

**Sauerkirschen mit Eierlikör und Sahnehäubchen** 3,50 €



Zu den in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen informieren und beraten wir Sie gern.