

## Suppen



- Lausitzer Festtagsuppe** 4,20 €  
*Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen, Spargel und Eierflocken*
- Orangen – Ingwer - Kokossuppe**, abgeschmeckt mit 4,20 €  
*Kürbis, einem Blub Sahne , Mandelblättchen und Baguette*
- Frische Tomatensuppe mit Tomatenfleischwürfeln**, 4,20 €  
*Sahneblub, Basilikum und Baguette*

## Salate



- Salatschüssel „Lausitzer Frühling“** 4,20 €  
*(Knackiger Eisbergsalat, Kräuter-Yoghurt—Dressing, Tomate, Gurke, Paprika, Mais)*
- Salatschüssel „Miriam“** 4,20 €  
*(Mandarinen und Ananas auf knackigem Eisbergsalat, Kräuter-Yoghurt-Dressing, garniert mit Mandelsplittern)*
- Salatschüssel „Athene“** 4,20 €  
*(knackiger Eisbergsalat, hausgemachtes Kräuter-Yoghurt-Dressing, Tomate, Gurke, grüne Oliven und Feta-Käse-Würfelchen)*



## Vegetarische Gerichte

- Lockerer Omelette** gefüllt mit Rahmchampignons, 9,90 €  
*Spargel, geriebenem Käse und Salatbeilage*
- Lockerer Omelette mit Tomatenstücken**, feinen Zwiebeln, 9,90 €  
*Feta – Käse – Würfeln und mediterranen Kräutern, dazu Salatbukett mit hausgemachtem Jogurt - Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen*

## ***Feines vom Rind***

---

***Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen*** 16,80 €

***Sauerbraten nach Großmutter's Rezept mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl*** 16,90 €

***Zarte Rinderzunge mit gebuttertem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln*** 17,50 €



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

---

***Welsfilet in Kartoffelkruste mit frischen Rahmchampignons, Pommes frites und Salatbeilage*** 14,80 €

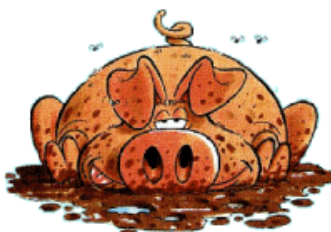
***Forelle ohne Gräten „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat*** 14,90 €

***Zanderfilet in Butter gebraten***  
***250g Zanderfilet*** 19,95 €  
***150g Zanderfilet*** 14,95 €  
***mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und großer Salatbeilage***



## Deftiges vom Schwein

- Frisches paniertes Schweineschnitzel** mit würziger Bratensoße, gebutterten jungen Erbsen und Pommes frites 13,90 €
- Frisches paniertes Schweineschnitzel** mit frischen Rahmchampignons und Pommes frites 14,90 €
- Feiner Sahnegulasch** vom Schwein, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 13,90 €
- Zartes Pfeffersteak** (200 g), mit feinem Zwiebelgemüse, Pommes frites und einer Salatbeilage 14,90 €
- Bagenzer Feuerfleisch mit Rösti - Ecken,** aber keine Angst, wir sind in der freiwilligen Feuerwehr (scharf gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit viel Zwiebel- und Paprikastreifen) 14,95 €
- Schweinesteak** (200 g), dazu frische Rahmchampignons, Pommes frites und eine Salatbeilage 15,90 €
- Rostbrät`l 250g** mit gebratenen Zwiebeln, Pommes frites und Salatbeilage 15,90 €
- Zarte Schweinemedallions** mit gebuttertem Stangenspargel, Sauce hollandaise, Kartoffelkroketten und Salatbeilage 16,95 €
- Gerd`s Schlemmerpfanne – für Gäste die das Feine lieben** 16,95 €  
Schweinemedallions, Rahmchampignons und gebutterter Stangenspargel, mit Kartoffelkroketten und Salatbeilage, in der Gusseisenpfanne serviert



## Geflügelgerichte

- Streifen vom Hähnchenbrustfilet** mit Spargel und Champignons, delikater Käsesoße und Kartoffelkroketten 15,90 €
- Putenbrustschnitzel in Sesampanade** knusprig gebraten, mit gebutterten jungen Erbsen, Kartoffelkroketten und Soße 15,90 €



## Wildspezialitäten

**Wildgulasch „Hubertus“** mit Apfelrotkohl,  
hausgemachten Kartoffelklößen und Salatbeilage 17,95 €

**Hirschkeulenbraten**, saftig gebraten, mit frischen  
Rahmchampignons, Kartoffelkroketten und Salatbeilage 18,95 €



## ... für unsere kleinen Gäste:

**Peter Pans Lieblingsspeise** 5,50 €  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Schlagsahne und Mandarinen

**Drei Fischstäbchen mit Kullererbsen** 6,90 €  
und Pommes frites mit Ketchup

**Witwe Boltes Spezialität** 6,90 €  
panierte Brustfiletstücke vom Hähnchen knusprig frittiert,  
mit Kullererbsen, Pommes frites und Ketchup



## Desserts

**Waldbeeren-Dessert mit Vanillesoße und Sahnehäubchen** 4,50 €

**Sauerkirschen mit Eierlikör und Sahnehäubchen** 4,50 €



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