

Suppen



Lausitzer Festtagssuppe

Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen, Spargel und Eierflocken

5,20 €

Orangen – Ingwer - Kokossuppe, abgeschmeckt mit

Kürbis, einem Blub Sahne , Mandelblättchen und Baguette

5,20 €

Frische Tomatensuppe mit Tomatenfleischwürfeln,

Sahneclub, Basilikum und Baguette

5,20 €

Salate



Salatschüssel „Lausitzer Frühling“

(Knackiger Eisbergsalat, Kräuter-Joghurt—Dressing, Tomate, Gurke, Paprika, Mais)

5,50 €

Salatschüssel „Miriam“

(Mandarinen und Ananas auf knackigem Eisbergsalat, Kräuter-Joghurt-Dressing, garniert mit Mandelsplittern)

5,50 €

Salatschüssel „Athene“

(knackiger Eisbergsalat, hausgemachtes Kräuter-Joghurt-Dressing, Tomate, Gurke, grüne Oliven und Feta-Käse-Würfelchen)

5,50 €



Vegetarische Gerichte

Lockeres Omelette gefüllt mit Rahmchampignons, Spargel, geriebenem Käse, dazu Salatbukett mit hausgemachtem Joghurt - Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

13,90 €

Lockeres Omelette mit Tomatenstücken, feinen Zwiebeln, Feta – Käse – Würfeln und mediterranen Kräutern, dazu Salatbukett mit hausgemachtem Joghurt - Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

13,90 €

Feines vom Rind

Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 23,95 €

Sauerbraten nach Großmutter's Rezept mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 24,95 €

Zarte Rinderroulade 300g mit Apfelrotkohl 24,90 €
und hausgemachten Kartoffelklößen



Fisch frisch auf den Tisch

Seelachsfilet in knuspriger Panade mit frischen Rahmchampignons, Pommes frites und Salatbeilage 16,90 €

Forelle ohne Gräten „Müllerin Art“ 19,90 €
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat

Zanderfilet in Butter gebraten
230g Zanderfilet 22,95 €
150g Zanderfilet 19,95 €
mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und großer Salatbeilage



Deftiges vom Schwein

Frisches paniertes Schweineschnitzel mit würziger Bratensoße, gebutterten jungen Erbsen und Pommes frites	15,70 €
Feiner Sahnegulasch vom Schwein, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen	15,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons und Pommes frites	16,90 €
Zartes Pfeffersteak mit feinem Zwiebelgemüse, Pommes frites und einer Salatbeilage	16,90 €
Schweinesteak mit frische Rahmchampignons, Pommes frites und eine Salatbeilage	17,90 €
Bagenzer Feuerfleisch mit Rösti - Ecken, (scharf gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit viel Zwiebel- und Paprikastreifen)	17,95 €
Schlemmerpfanne – für Gäste die das Feine lieben Schweinemedallions, Rahmchampignons und gebutterter Stangenspargel, mit Kartoffelkroketten und Salatbeilage	21,95 €
Zarte Schweinemedallions mit gebuttertem Stangenspargel mit gebuttertem Stangenspargel, Sauce hollandaise, Kartoffelkroketten und Salatbeilage	21,95 €



Wildspezialitäten

Wildgulasch „Hubertus“ mit Apfelrotkohl, hausgemachten Kartoffelklößen und Salatbeilage	25,95 €
Hirschkeulenbraten , saftig gebraten, mit frischen Rahmchampignons, Kartoffelkroketten und Salatbeilage	26,95 €



Geflügelgerichte

Knusprige Hähnchenbrustfilets mit würziger Käsesoße, 15,90 €
auf gebutterten Eierspätzlen

Putenbrustschnitzel in Sesampanade knusprig gebraten, 18,90 €
mit gebutterten jungen Erbsen, Kartoffelkroketten und Soße



... für unsere kleinen Gäste:



Peter Pans Lieblingsspeise 5,90 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Schlagsahne und Mandarinen

Drei Fischstäbchen mit Kullererbsen 7,50 €
und Pommes frites mit Ketchup

Witwe Boltes Spezialität 7,50 €
Knusprig paniertes Brustfiletstücke vom Hähnchen mit Bratensoße
und Kullererbsen, dazu Pommes frites mit Ketchup



Desserts

Waldbeeren-Dessert mit Vanillesoße und Sahnehäubchen 5,90 €

Sauerkirschen mit Eierlikör und Sahnehäubchen 5,90 €



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