

Suppen

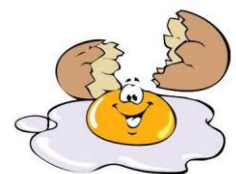


- Lausitzer Festtagssuppe** 5,30 €
Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen, Spargel und Eierflocken
- Orangen – Ingwer - Kokossuppe**, abgeschmeckt mit 5,30 €
Kürbis, einem Blub Sahne , Mandelblättchen und Baguette
- Frische Tomatensuppe mit Tomatenfleischwürfeln**, 5,30 €
Sahneclub, Basilikum und Baguette

Salate



- Salatschüssel „Lausitzer Frühling“** 5,60 €
(Knackiger Eisbergsalat, Kräuter-Joghurt—Dressing, Tomate, Gurke, Paprika, Mais)
- Salatschüssel „Miriam“** 5,60 €
(Mandarinen und Ananas auf knackigem Eisbergsalat, Kräuter-Joghurt-Dressing, garniert mit Mandelsplittern)
- Salatschüssel „Athene“** 5,60 €
(knackiger Eisbergsalat, hausgemachtes Kräuter-Joghurt-Dressing, Tomate, Gurke, grüne Oliven und Feta-Käse-Würfelchen)



Vegetarische Gerichte

- Lockerer Omelette** gefüllt mit Rahmchampignons, 13,90 €
Spargel, geriebenem Käse, dazu Salatbukett mit hausgemachtem Joghurt - Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Lockerer Omelette mit Tomatenstücken**, feinen Zwiebeln, 13,90 €
Feta – Käse – Würfeln und mediterranen Kräutern, dazu Salatbukett mit hausgemachtem Joghurt - Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

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 und hausgemachten Kartoffelklößen 24,90 €



Fisch frisch auf den Tisch

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

Forelle ohne Gräten „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat 20,90 €

Zanderfilet in Butter gebraten
230g Zanderfilet 23,95 €
150g Zanderfilet 20,95 €
mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und großer Salatbeilage



Deftiges vom Schwein

- Frisches paniertes Schweineschnitzel** 16,50 €
mit würziger Bratensoße, gebutterten jungen Erbsen und Pommes frites
- Feiner Sahnegulasch vom Schwein,** 16,70 €
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
- Paniertes Schweineschnitzel mit frischen** 16,90 €
Rahmchampignons und Pommes frites
- Zartes Pfeffersteak mit feinem Zwiebelgemüse,** 17,90 €
Pommes frites und einer Salatbeilage
- Schweinesteak mit frische Rahmchampignons,** 17,90 €
Pommes frites und eine Salatbeilage
- Bagenzer Feuerfleisch mit Rösti - Ecken,** 18,90 €
(scharf gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit viel Zwiebel- und Paprikastreifen)
- Schlemmerpfanne – für Gäste die das Feine lieben** 21,95 €
Schweinemedallions, Rahmchampignons und gebutterter Stangenspargel, mit Kartoffelkroketten und Salatbeilage
- Zarte Schweinemedallions mit gebuttertem Stangenspargel** 21,95 €
mit gebuttertem Stangenspargel, Sauce hollandaise, Kartoffelkroketten und Salatbeilage



Wildspezialitäten

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



Geflügelgerichte

Knusprige Hähnchenbrustfilets mit würziger Käsesoße, 16,90 €
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.