

Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte

*Knoblauchsuppe „Tatra“
darin geriebener Käse und Schwarzbrotcroutons*

6,70 €

*Kokos-Currysüppchen
mit Hähnchenfleisch,
Shiitakepilzen und Gemüse*

8,20 €

*Pikante Tomatencremesuppe „Pöhlantis“
natürlich hausgemacht,
mit Johannisbeer-Balsamico und Crème fraiche*

6,80 €

*Leckeres hausgemachtes Würzfleisch
seit Jahrzehnten der Klassiker
vom Schweinchen,
mit Käse überbacken,
dazu Toast und
Worcestersoße*

7,80 €

*„Vitaminstoß“
Kleine Salatschüssel mit
Blattsalat, Gurke, Paprika, Tomate
und dazu hausgemachtes
Joghurtdressing*

7,40 €

*Gurkensalat asiatisch
mit Dill, Chili, Knoblauch und Erdnüssen*

7,90 €

*Frühlingsrollen (5 Stück)
mit Salat und Dip*

13,50 €

*Es gibt drei Dinge, die eine Frau aus dem Nichts zaubern kann:
einen Hut, einen Ehekrach und einen Salat*

Das ging uns in's Netz

Saßnitzer Pfannenhering

*Heringe aus der Pfanne,
mit Schinken²⁾- und Zwiebelwürfelchen,
Frühkartoffeln (Drillinge)*

17,50 €

**Barramundifilet aus der Pfanne,
mit Rahm-Steinpilzen, Butter-Basmatireis**

22,20 €

Heilbuttsteak „Strindberg“

*in Senf-Gurken-Eihülle
angeschwenkte Zwiebelringe,
deftige Bratkartoffeln*

24,20 €

**Saiblingsfilet aus der Pfanne,
auf Fenchel-Zucchini-Kirschtomaten in Weißwein,
dazu kräftiges Kartoffel-Selleriepüree**

24,80 €

Ganze gebratene Forelle

*Auf Salatbett mit
Petersilienkartoffeln*

24,80 €

*Forellen und Saiblinge beziehen wir frisch von der
Fischwirtschaft Schröder in Kirchberg/Cunersdorf*

Wir filetieren die Fische im Haus mit größter Sorgfalt.

Trotzdem kann es vorkommen, dass einzelne Gräten vorhanden sind.

Wir bitten um entsprechende Vorsicht.

Wir geben zu beachten, dass nur Fische, die als Filet ausgewiesen sind, auch filetiert werden.

Aus der guten, alten Zeit

**Tafelspitz mit Meerrettichsoße³⁾,
hausgemachte böhmische Semmelknödel**

19,60 €

Bei Fischen und Weibern ist der Bauch das Beste

*Vogtländischer Sauerbraten,
hausgemachtes Rotkraut und Klöße¹⁾*

19,80 €

*Rinderroulade,
hausgemachtes Rotkraut und Klöße¹⁾*

23,50€

*Gepökelte Rinderzunge²⁾,
feines Schwarzwurzelgemüse,
gebutterte Kartoffeln*

21,00 €

*Eisbein mit Sauerkraut
und Meerrettichsoße, dazu Klöße*

23,70 €

Fleischlos glücklich

*8 Riesengarnelen
auf Linguine schwarz-weiß, mit Olivenöl, Knoblauch und
Chili angeschwenkt, etwas Grana Padano
-Achtung, leichte Schärfe-*

22,20 €

*Mediterrane Pasta
feine Rieser Pasta mit in Olivenöl
geschwenktem mediterranem Gemüse,
Pesto und etwas Tête de Moine*

18,70 €

Frisch aus der Pfanne

*Vitaminschnitzel
Schweineschnitzel aus der Oberschale
mit verschiedenen frischen Salaten
und Joghurtdressing*

19,80 €

*Schweinerückensteak „au four“;
mit feinem Würzfleisch und
Edamer Käse überbacken, Pommes Frites*

21,40 €

*Rumpsteak vom Limousin Rind
(Rinderzucht Helmsgrün)
mit Butterbohnen und Knoblauch-Kartoffeln*

33,90€

*Schnitzel „Dubarry“
Schweineschnitzel aus der Oberschale,
mit Blumenkohl und Käse überbacken,
auf knusprigen Bratkartoffeln,*

21,40 €

*Schnitzel mit Ei
Mit Bratkartoffeln oder Pommes*

16,80 €

*Thai Curry
Mit Hähnchen und Reis
(Auf wunsch auch Vegetarisch)*

18,80 €

*Großer Salat
Wahlweise mit Hähnchenstreifen oder
Frittierten Garnellen*

19,90€

Leckeres für Kinder

*Für Kinder gibt's ´ne Extrakarte!
Natürlich gibt's auch ein Räubergedeck
(Messer und Gabel zum Stibitzen von Muttis Teller)*

*Sollten Sie eine Ladyportion oder eine Seniorenportion wünschen,
so vermindert sich Ihr Hauptspeisenpreis um 1,50€*

Der liebe Gott weiß alles, nur nicht was in der Wurst ist.

