

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 €

*Leckerer 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)*

16,50 €

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

21,20 €

*Heilbuttsteak „Strindberg“ in
Senf-Gurken-Eihülle
angeschwenkte Zwiebelringe, deftige
Bratkartoffeln,*

22,20 €

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

22,80 €

*Ganze gebratene Forelle
Auf Salatbett mit
Petersilienkartoffeln*

22,80 €

*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.*

Bei Fischen und Weibern ist der Bauch das Beste

Aus der guten, alten Zeit

*Tafelspitz mit Meerrettichsoße³⁾
hausgemachte böhmische Semmelknödel*

19,60 €

*Vogtländischer Sauerbraten,
hausgemachtes Rotkraut und Klöße¹⁾*

19,80 €

*Rinderroulade,
hausgemachtes Rotkraut und Klöße¹⁾*

23,50€

*Gepökelte Rinderzunge²⁾, feines
Schwarzwurzelgemüse, gebutterte Kartoffeln*

21,00 €

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 €

Wo die Küche gut ist, braucht's keinen Arzt oder Apotheker

Frisch aus der Pfanne

Vitaminschnitzel

*Schweineschnitzel aus der Oberschale
mit verschiedenen frischen Salate
und Joghurtdressing*

19,80 €

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

21,40 €

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

32,90€

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

21,40 €

*Thai Curry
Mit Hähnchen und Reis
(auf Wunsch auch Vegetarisch)*

18,80€

*Großer Salat
Wahlweise mit Hähnchenstreifen oder
Frittierten Garnellen*

18,90€

Ab 17 Uhr

*Bauernfrühstück
Bratkartoffeln ,Schinken und Ei*

15,80€

*Schnitzel mit Ei,
mit Bratkartoffeln oder Pommes*

16,80€

Leckeres für Kinder

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

*Änderungen an den Speisenzusammenstellungen sind möglich,
wir berechnen dafür nur 1,50 Euro pro Änderung
Wir reichen gerne zusätzliche Soßen und berechnen dafür nur
1,50 Euro*

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

- 1) geschwefelt 3) Antioxidationsmittel
2) Nitritpökelsalz

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