

Suppen und Salate

Kürbis con carne ^{A,H} 7,90 €
kräftiges Con Carne mit Hackfleisch, Kürbis, Paprika, Kidneybohnen und Mais, verfeinert mit Knoblauch, Zimt und Tomate, dazu Baguettescheiben

Leberknödelsuppe nach Art des Hause ^{A,C,I,B} 7,20 €
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel, bunten Gemüse Rauten und Blattpetersilie, dazu ofenfrisches Baguette

Rote Beete Lachs-Carpaccio ^{A,D,J} 15,50 €
Lachsfilet in einer Beize von Rote-Bete, Meerrettich und Wodka, an in Limetten Dressing marinierten Feldsalat, frisch geriebenen Kren und ofenfrischen Baguettescheibe

Gartensalate der Saison ^{A,J} 15,90 €
Blattsalate in fruchtigem Hausdressing, mit Roastbeef-Streifen rosa gebraten und Speckpflaumen, dazu ofenfrischem Baguette

Brotzeit

Brotzeitplatte unserer Hausräucherei ^{A,G,J,B,I,5} 17,50 €
Kaltgeräucherte Spezialitäten vom hausgebeizten Schweinefilet, Schinken, Knackwurst und Cheddarkäse aus dem Buchenrauch, dazu frisch geriebenen Meerrettich, Treber-Brot, und Butter

Rustikales kaltes Bratenbrot ^{A,C,I,J} 15,90 €
Scheiben vom Schweinekamm auf Treber-Brot, garniert mit Senf, Gewürzgurke, Meerrettich, rote Zwiebelringe und Ei, dazu ein kleines Salatbukett

**Unser Klassiker:
Flammkuchen für die kalte Jahreszeit** ^{A,G,J,B} 16,20 €
Belegt mit Creme fraiche, Hähnchenbruststreifen, Birnenspalten, Backpflaumen und Gorgonzola, garniert mit mariniertem Feldsalat

Fisch, Vegetarisch, Vegan

Moritzburger Karpfenfilet Strindberg ^{A,C,D,G,I,J,B} 23,90 €
Karpfenfilet aus der Teichwirtschaft in Moritzburg, mit einer Senf-Gewürzgurken-Ei Kruste gebacken, an feinen bunten Butter-Gemüse Rauten und cremigen Kartoffelpüree

Gefüllte Forelle in der Folie gegart ^{A,D,G,J,B} 21,90 €
Forelle gefüllt mit Limette, Minze, Oliven, Apfel in Folie gegart, an Schwenkkartoffeln und kleinem Salat

Vegetarische Pasta ^{A,C,G,8} 15,50 €
Tagliatelle in einer Tomaten-Linsensoße, mit Würfeln vom Halloumi, Paprika und Zucchini, bestreut mit gerösteten Mandeln

Vegane Möhren-Bulgur-Bratlinge ^{A,J} 15,90 €
Möhren-Bulgur-Bratlinge auf einem Ragout von buntem Gemüse in einer feinen Senfsoße, dazu Hafermilch-Kartoffelpüree und Petersilie

Hauptgänge

BBQ-Beef Burger nach Art des Hauses ^{A,G,I,8} 19,90 €
Roastbeef Scheiben mit BBQ-Soße in einem Burgerbrötchen, belegt mit hausgemachter Guacamole, Cheddar, Tomaten, Nachos und Jalapeños, dazu Kartoffelspalten und Kräuterdip

**Gerolltes Knoblauch
Schweineschnitzel** ^{A,C,G,H,8} 18,50 €
Schweinerückenschnitzel gefüllt mit Knoblauch und Maronenmousse, in Semmelmehl gebacken, an Roten Linsen-Weißkraut-Gemüse, dazu knusprige Bratkartoffeln und Jus

Hähnchen Stroganoff ^{A,G,8} 18,90 €
Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust mit Paprika, Champignons, Roter Beete und Gewürzgurke, in einer feinen Schmelzkäsesoße, dazu in Butter geschenkte Kräuter-Knöpfele

Duftender Wiesenheubraten ^{A,C,G,I,J,8} 19,50 €
Scheiben vom Schweinekammbraten in Wiesenheu gebacken, an einer Senfsoße, mit Speckrosenkohl und Semmelkloß

**Rinder-Tafelspitz in eigener Soße
gegart** ^{A,G,I,8} 23,50 €
Scheiben vom geschmorten Tafelspitz, mit Butter-Marktgemüse, geschwenkten Knöpfele und frisch geriebenen Meerrettich

Moritzburger Kalbsrahmgulasch ^{G,8} 23,90 €
Saftig geschmortes Kalbsgulasch, in einer Pilz-Thymiansoße, mit Gemüse von der Karotte und Porree, an gebratenen Kartoffelscheiben

Dessert

**Eisenberger Kaiserschmarrn frisch
gebacken** ^{A,C,8} 10,50 €
mit oder ohne Rosinen, an Apfelmus

