

Aus der Suppenküche

- Tagessuppe nach Angebot 4,80 €
- Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons 4,80 €

Aus dem Garten

- bunter Salat 5,80 €
- Frischer Salat und frisches Gemüse der Saison mit Joghurtdressing oder Kräutervinaigrette 8,70 €

Vegetarisch

- Hausgemachte Kartoffelgnocchi geschwenkt in frischen Kräuterpesto 8,70 €
- Gebratener Blumenkohl mit hausgemachtem Pestopürree und dazu ein Joghurtdip 10,90 €

Vom Rind

- Bolognese auf hausgemachten Tagliatelle 9,70 €
Hackfleischsauce vom Rind, Parmesan, Basilikum
- Hackfleischauflauf 9,90 €
Hackfleischsauce vom Rind, Mozzarella, Basilikum

Vom Schwein

- Schweinrückenschnitzel "Wiener Art" mit Rahmchampignons und Rosmarinkartoffeln 13,80 €
- Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit Blattspinat in Rahmsöße auf hausgemachten Tagliatelle 13,30 €

Vom Federvieh

- Gebratene Streifen vom Hähnchenfilet auf Salat mit Kräutervinaigrette oder Joghurtdressing 11,20 €
- Hähnchenbrustfiletstreifen mit Kirschtomatencurry auf hausgemachten Tagliatelle 13,80 €
- hausgemachte Sülze von der Flugente mit Rosmarinkartoffeln und Remoulade 11,50 €

Aus der See

- hausgemachte Roulade von der Scholle gefüllt mit Spinat auf Käsesoße mit Kartoffelbrei 15,50 €

Regionale Spezialitäten

- Bauernfrühstück mit 3 Eiern 9,80 €
- hausgemachte Oberlausitzer Stupperle im Rote-Beete-Spiegel 9,90 €
in Butter gebratene Klöße
- Schlesisches Himmelreich mit hausgemachten Kartoffelklößen 13,80 €
Backobst mit Rauchfleisch

Dessert

- Temperierter Hirsebrei mit Zimt und Zucker 4,50 €
- Hausgemachtes Eis nach Angebot Kugel 1,50 €
verschiedene Sorten
- hausgebackener Kuchen nach Angebot Stück 2,90 €
- hausgebackene Torte nach Angebot Stück 3,50 €
- Portion Sahne 0,90 €

Kinderessen

- Räuberteller 0,00 €
- Nudeln mit Tomatensoße 4,90 €
- Hausgemachte Kartoffelpuffer 4,90 €
Zucker, Apfelmus von Äpfeln aus dem eigenen Garten