

Aus der Suppenküche

- Tagessuppe 6,90 €
nach der Saison und Gusto der Küche

Für den kleinen Hunger

- Wildkräutersalat 8,20 €
Radieschen, Erbsen, Cherry-Tomaten,
Romys hausgemachtem Mozzarella
und Sellerie-Apfelvinaigrette
- Romys hausgemachter Frischkäse mit Röstbrot, 9,70 €
gebeizter Lachsforelle (*Forellenhof Ermisch*), Gurke (*Gemüsehof Domania*),
Kräuteröl und Kürbiskernen
- Bauernhofbrot 13,80 €
geröstetes Sauerteigbrot belegt mit Zwiebelbutter, Gewürzgurke,
gekochter und mariniertes Oberlausitzer Rinderbrust und
eingelegtem Kohlrabi (*Gemüsehof Tshipke*)

Garten, Wald und Wiese - Botanische Speisen

- Humus 14,50 €
mit gebackenem Honig-Sesam Möhren
und Romys hausgemachtem Feta - vegetarisch
- 5 hausgemachte Kartoffelpuffer 15,90 €
mit ebensolchen Kräuterquark - vegetarisch
- Handgeschnittene Bärlauch-Pasta 17,70 €
mit Pilzgeschnetzelten - vegan
- Bohnen-Hackbällchen 16,50 €
in Tomatensauce aus Weichaer Tomaten
mit Graupen-Risotto - vegan

Von den Vierbeinern

- Bolognese vom Weichaer Weiderind 18,60 €
auf hausgemachter Tagliatelle
- Leberkäse vom Weichaer Weiderind 19,70 €
mit Spiegelei (*Geflügelhof Jurk*)
mit Grünen Bohnen und Gröditzter Bratkartoffeln
- Tafelspitz mit Karotten-Kohlrabigemüse 24,50 €
mit Wujanzes Kartoffeln und Meerrettichsauce
- Rumpsteak 250g nach Art Strindberg 32,50 €
mit Bohnen-Tomatengemüse und Kartoffelspalten

- Oberlausitzer Apfelsaftbraten vom Schweinenacken
22,60 €
mit Schmorgemüse und böhmischen Knödeln
nach Mutter Schmidts Familienrezept
- 2 Schweinrückenschnitzel mit Rahmchampignons
22,50 €
und Gröditzer Bratkartoffeln oder gebackenen Kartoffelspalten
- Hirschbraten aus Oberlausitzer Wäldnern 23,80 €
mit Preiselbeer-Rotweinsauce, Tschipkes Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen
- Herrenhausplatte 19,10 €
mit einem Mix kalter Speisen aus eigener Produktion;
wie selbstgeräucherter Schinken und Käse, Sülze, Kräuterquark,
Schmalz, Kräuterbutter, dazu frisches Brot aus der
Region und saure Gurke

Für die Zweibeiner im Haus

- eine Küchenrunde Bier 9,90 €

Vom Federvieh

- ein halbes Zitronen-Lauch-Schmorhähnchen 21,40 €
vom Geflügelhof Steinert mit Kartoffelspalten
und kleinem Salat
- Steak vom Maishähnchen 22,50 €
vom Geflügelhof Steinert mit Knoblauch-Kräuterbutter,
Basmati-Reis und Ofentomaten (*Gärtnerei Mehlhose*)
- hausgemachte Sülze von der Flugente 18,50 €
mit Gröditzer Bratkartoffeln und Remoulade

Aus dem Wasser

- Gegrilltes Lachsforellenfilet 23,50 €
vom Forellenhof Ermisch mit Zitronenbutter
und Zuckererbsen-Kartoffelstampf
- Geräucherte Forelle 21,50 €
vom Forellenhof Ermisch mit Bratkartoffeln, Salat
und Sahnemeerrettich
- Traditionell eingelegter, fassgereifter
Kräuter-Matjes 17,50 €
mit Apfel-Sellerie-Salat und Graubrot
Alternativ mit Bratkartoffeln (+ 3,00 €)

Aus regionalen Töpfen und Pfannen

- Oberlausitzer Bauernfrühstück 14,50 €
mit Schinkenspeck und 3 Eiern (*Geflügelhof Jurk*)
- Schlesisches Himmelreich mit Stupperle 21,40 €
Backobst mit Rauchfleisch
- Wujanzes Pellkartoffeln mit Leinölquark
und hausschlachtene Leberwurst 14,80 €
- 5 kleine Quarkkeulchen 13,80 €
aus eigenem Quark mit hausgemachten Apfelmus, Zucker

Für unsere kleinen Gäste

- Räuberteller 0,00 €
- Hausgemachte Nudeln mit Tomatensoße 7,50 €
- Hähnchen-Sticks (*Geflügelhof Steinert*) 8,90 €
mit Karotten und Kartoffelspalten
- 3 kleine Quarkkeulchen aus eigenem Quark
mit hausgemachten Apfelmus und Zucker 7,50 €

Dessert

- Hausgemachtes Eis nach Angebot
verschiedene Sorten Kugel 2,00 €
- Portion Sahne 1,50 €
- Gebratenes Eis
mit Beerensoße und Sahne 6,90 €
- Affogato al caffè
Vanilleeisstückchen mit heißem Espresso 4,00 €
- Sauerrahm-Crème-Brûlée
mit Rhabarberkompott und Sahne 6,20 €
- Kokosmilch-Reis mit Erbeeren
vegan 6,50 €