

Aus der Suppenküche

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

Für den kleinen Hunger

- Feldsalat mit heimischem Apfel, 8,40 €
roter Bete, karmellisierten Walnüssen,
und Preiselbeer-Vinaigrette
- Würzfleisch vom Kaninchen 8,90 €
mit hausgemachtem Kräuterbaguette
- Geräucherte Entenbrust 9,75 €
mit Fenchel-Orangensalat
- Fenchel-Orangensalat 6,80 €
vegan

Garten, Wald und Wiese

- Hausgemachte Pasta mit cremiger Kürbissauce 17,30 €
und Cashewnuss-Parmesan - vegan
- 5 hausgemachte Kartoffelpuffer 15,90 €
mit ebensolchem Kräuterquark - vegetarisch
- Mit Pilzen gefüllter Kartoffelknödel 16,50 €
aus eigener Herstellung, auf Gemüseragout - vegan
- Gebackene Kartoffel 15,20 €
aus Wujanzes Kartoffelkeller mit Belugalinsen,
getrockneten Tomaten und Mais - vegan

Von den Vierbeinern

- Bolognese vom Weichaer Weiderind 19,60 €
auf hausgemachter Tagliatelle
- Leberkäse vom Weichaer Weiderind 20,50 €
mit Spiegelei (*Geflügelhof Jurk*)
mit grünen Bohnen und Gröditzer Bratkartoffeln
- Rinderragout 24,90 €
mit Champignons, Tomate, Rosmarin
dazu Mutter Schmidts böhmische Knödel
- Rumpsteak 29,90 €
mit grünen Bohnen, Backkartoffel aus Wujanzes Kartoffelkeller
und Bacon-Zwiebelbutter

- Kasselersteak 23,90 €
mit Zwiebel-Sauerkrautkruste,
Kartoffelstampf und Feldsalat
- 2 Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons 22,90 €
und Gröditzer Bratkartoffeln oder gebackenen Kartoffelspalten
- Hirschbraten aus Oberlausitzer Wäldern 24,80 €
mit Preiselbeer-Rotweinsoße, Tshipkes Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen

Für die Zweibeiner im Haus

- eine Küchenrunde Bier 9,90 €

Vom Federvieh

- Entenkeule 24,60 €
mit Orangen-Thymiansauce, dazu Rosenkohl und
hausgemachte Klöße
- Roulade vom Maishähnchen 23,20 €
vom Geflügelhof Steinert mit Spinat-Käsefüllung,
Tomatensauce, Gnocchi
- Hausgemachte Sülze von der Flugente 19,90 €
mit Gröditzer Bratkartoffeln und Remoulade

Aus dem Wasser

- Gegrilltes Lachsforellefilet 23,90 €
vom Forellenhof Ermisch mit Pastinakengemüse
und Petersilienkartoffeln
- Geräucherte Forelle 21,50 €
vom Forellenhof Ermisch mit Bratkartoffeln, Salat
und Sahnemeerrettich
- Gebackenes Karpfenfilet 23,60 €
aus Belgern, mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

Aus regionalen Töpfen und Pfannen

- Kalte Hausspezialitätenplatte 19,90 €
Alles aus eigener Herstellung:
Brot, Schinken, Salami, geräucherter Käse, Sülze,
Kräuterquark, Apfelschmalz und Kräuterbutter
- Oberlausitzer Bauernfrühstück 15,80 €
mit Schinkenspeck und 3 Eiern (*Geflügelhof Jurk*)
- Schlesisches Himmelreich 21,50 €
mit Backobst und Rauchfleisch, dazu Stupperle
- Linseneintopf süß-sauer 13,90 €
mit Blutwurst
- 5 kleine Quarkkeulchen 13,80 €
aus eigenem Quark,
mit hausgemachtem Apfelmus, Zimt und 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 hausgemachtem Apfelmus mit Zimt und Zucker 7,50 €

Dessert

- | | | |
|--|-------|--------|
| ● Hausgemachtes Eis nach Angebot
verschiedene Sorten | Kugel | 2,20 € |
| ● Portion Sahne | | 2,00 € |
| ● Gebratenes Eis
mit Beerensoße und Sahne | | 7,50 € |
| ● Affogato al caffè
Vanilleeisstückchen mit heißem Espresso | | 4,50 € |
| ● Waldhonig-Quarkmousse
mit Zimtpflaumenragout | | 6,90 € |
| ● Schokocreme
mit Vanille-Birnenkompott - vegan | | 7,20 € |