

Aus der Suppenküche

- Tagessuppe 6,90 €
nach der Saison und Gusto der Küche
- vegane Tagessuppe 7,20 €
nach der Saison und Gusto der Küche

Für den kleinen Hunger

- Würzfleisch vom Kaninchen 8,90 €
mit hausgemachtem Sauerteigbaguette
- Mediterraner Gemüsesalat 9,20 €
mit hausgemachtem Salzlakenkäse
auf geröstetem Hausbrot
- Spitzkohl-Karotten-Erbesen-Puffer 8,70 €
mit Frühlingssalat - vegan
Vinaigrette aus hofeigenen Wildpflaumen
und Holunderblüten

Garten, Wald und Wiese

- Hausgemachte Tagliatelle 17,50 €
mit cremiger Champignon-Spinatsoße
und Parmesan - vegan
- Kraut-Wareniki mit saurer Sahne 16,50 €
oder vegan mit Pilzsauce
Heimatliche Grüße von Ljuba, Masha und Vika
- Kleine gebackene Meersalz-Rosmarinkartoffeln 15,90 €
nach Gröditzer Art, hausgemachtem Dreierlei aus Bärlauch-Pesto,
leicht scharfem Frischkäse und Knoblauch-Dip

Von den Vierbeinern und Federvieh

- Bolognese vom Weichaer Weiderind 19,60 €
auf hausgemachter Tagliatelle
- Leberkäse vom Weichaer Weiderind 21,80 €
mit Spiegelei (*Geflügelhof Jurk*),
Schinken-Zwiebel-Kartoffelstampf und Gurkensalat
- 2 Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons 22,90 €
und Gröditzer Bratkartoffeln
- Hirschbraten aus heimischen Wäldern 24,80 €
mit Tschipkes Rotkohl und Mutter Schmidt's
böhmischen Knödeln

- Rinderfilet-Steak mit Steinpilzbutter,
Dreierlei Bohnengemüse und
Gröditzter Backkartoffel mit Sauerrahm 33,70 €
- Halbes mediterranes Schmorhähnchen 23,60 €
vom Geflügelhof Steinert mit Tomate, Zwiebel und Zitrone,
dazu hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter
- Hausgemachte Sülze von der Flugente 19,90 €
mit Gröditzter Bratkartoffeln und Remouladesoße

Für die Zweibeiner im Haus

- eine Küchenrunde Bier 9,90 €

Flossen- und Schuppenträger

- Mit Soja und Honig mariniertes Lachsforellenfilet 25,30 €
vom Forellenhof Ermisch aus dem Ofen mit Brokkoli
und Petersilienkartoffeln
- Geräucherte Forelle 21,50 €
vom Forellenhof Ermisch mit Sahnemeerrettich,
Gröditzter Bratkartoffeln und kleinem Salat
- Matjestatar mit Wachtelei 19,90 €
auf Dillgurken, dazu hausgebackenes Schwarzbrot und Butter

Aus regionalen Töpfen und Pfannen

- Bautzener Senffleisch 21,60 €
mit Gurke, dazu Kartoffeln aus Wujanzes Kartoffelkeller
- Oberlausitzer Bauernfrühstück 15,80 €
mit Schinkenspeck und 3 Eiern (*Geflügelhof Jurk*)
- Gewiegtebrutl 15,50 €
mit Senf, dazu hausgebackenes Brot,
oder Gröditzter Bratkartoffeln (+3,00 €)
- 5 kleine Quarkkeulchen 14,80 €
aus eigenem Quark,
mit hausgemachtem Apfelmus, Zimt und Zucker
- Hausspezialitätenplatte 19,90 €
Schinken, Salami, Räucherkäse, Kräuterquark, Entensülze
Alles aus eigener Produktion,
dazu hausgebackenes Brot und Butter

Für die lieben Kleinen

- Räuberteller 0,00 €
- Hausgemachte Nudeln mit Tomatensoße 7,50 €
- Hähnchenschnitzelchen (*Geflügelhof Steinert*) 9,20 €
mit Möhren und Kartoffeln aus Wujanzas Kartoffelkeller
- 3 kleine Quarkkeulchen aus eigenem Quark 7,50 €
mit hausgemachtem Apfelmus mit Zimt und Zucker

Dessert

- Hausgemachtes Eis nach Angebot Kugel 2,20 €
verschiedene Sorten
- Portion Sahne 2,00 €
- Ei im Nest 8,20 €
weißes Schokomousse mit Orangengelee,
Engelshaar und Beerengarnitur
- Orangen-Panna-Cotta mit Beeren - vegan 7,50 €
- Gebratenes Vanilleeis 7,50 €
mit Beerensoße und Sahne
- Affogato al caffè 4,50 €
Vanilleeisstückchen mit heißem Espresso