


Vorspeisen

Apfel-rote Bete-Salat ^g  €8.50
mit Blauschimmelkäse und Cashewkerne

Kleiner Salatteller ^g  €7.00
Blattsalate mit Kräuterdressing

Suppen

Sorbische Hochzeitssuppe ^{a, c, g, k} €7.50
Rinderkraftbrühe, Gemüse, Nudeln und Eistich

Kürbis-Ingwer-Kokosmilch-Suppe ^g  €7.50
mit Kürbiskernen

Menü

Unsere Empfehlung aus der Region, das sorbische Hochzeitsessen.

Sorbische Hochzeitssuppe ^{a, c, g, k} €7.50
Rinderkraftbrühe, Gemüse, Nudeln und Eistich

Rinderkochfleisch ^{a1, g, i} €19.80
mit Spreewälder-Meerrettich-Soße und Petersilienkartoffeln



Gaumenfreuden

Rinderkochfleisch ^{a1, g, i} mit Spreewälder-Meerrettich-Soße und Petersilienkartoffeln	€19.80
Marinierte Schweinelende ^k mit gebratenem Champignon-Porree-Gemüse und Kartoffelplätzchen	€25.50
Schweineschnitzel ^{a1, g} mit Wintergemüse und Kroketten	€19.90
gebeizter Wildbraten ^{a1, g} mit Kartoffelplätzchen und gebratenem Wirsing	€23.00
Hähnchenbrust ^{a1, c} auf Blattspinat-Sahne-Nudeln	€22.50
Lammbraten ^{a1, g, c} mit Butterbohnen und Semmelknödel	€23.00
Schweinekrustenbraten ⁷ mit Semmelknödeln und Weinkraut	€20.50
Grubschützer Burger ^{5, 7, a1, g} Rindfleischburger, Bacon, würziger Käse, Salat und hausgemachter BBQ- Soße, Pommes frites	€19.50
Mariniertes Schweinesteak ^{a1} mit hausgemachtem Letscho und Pommes Frites	€20.00

Fischgerichte

Gebrautes Karpfenfilet ^{11, 9} in Kräuterbutter, Apfel-Rotkohl und Kartoffeln	€22.50
Ganze Forelle gebraten ^{k, i} mit Wintergemüse und Petersilienkartoffeln	€22.00
Karpfenfilet mit Kartoffelkruste und Apfel-rote Bete-Carpaccio	€23.50

Fleischlos

Gemüseburger ⁹  mit Käse, Salat, Limettensoße und Pommes frites	€18.00
Fettuccine ⁹  mit Birnenspalten, Blauschimmelkäse und Rucola Dip	€16.50

Kindergerichte bis 14 Jahre

Kleines Schnitzel ^{c, 9} mit Kartoffeln und Gemüse	€9.50
Würstchenkrake mit Pommes-Frites	€7.50

Süßes danach

Schokoladen Crème Brûlée ^{g, c} 	€8.80
mit Zimteis und Rotweinpflaume	
Wetterfrosch ^g	€5.60
2 Kugeln Eis mit Schokosoße und Gummifröschen	
Birne Helene ^{g, a1} 	€8.80
mit Schokomousse, Vanillesand und hausgemachtem Vanilleeis	
Eis und Heiß ^g 	€7.50
2 Kugeln Eis mit heißen Himbeeren und Sahne.	
Affogato al caffè ^g 	€6.50
1 Kugel Vanilleeis und ein doppelter Espresso	

POWERED BY
MENURY

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmitteln

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = mit Süßungsmittel

9 = enthält eine Phenylalaninquelle

10 = gewachst

11 = mit Nitritpökelsalz

12 = Tartrazin

13 = koffeinhaltig

14 = chininhaltig

15 = genetisch verändert

16 = mit Milcheiweiß

17 = mit Taurin

18 = alkoholhaltig

19 = Laktose

20 = Säuerungsmittel

21 = Unter Schutzatmosphäre verpackt

22 = mit Zucker und Süßungsmitteln

a = glutenhaltiges Getreide

a1 = Weizen

a2 = Roggen

a4 = Hafer

a5 = Kamut oder Hybridstämme

b = Krebstiere

c = Eier und Eierzeugnisse

d = Fisch und Fischerzeugnisse

e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

f = Sojabohnen und
Sojabohnenerzeugnisse

g = Milch und Milcherzeugnisse

h = Schalenfrüchte und
Schalenfruchterzeugnisse

h1 = Mandeln

h2 = Haselnüsse

h3 = Walnüsse

h4 = Cashewnüsse

h5 = Pecanüsse

h6 = Paranüsse

h7 = Pistazien

h8 = Macadamia- oder
Queenslandnüsse

i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

k = Senf und Senferzeugnisse

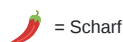
l = Sesamsamen und
Sesamerzeugnisse

m = Schwefeldioxid und Sulfite

n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse

o = Weichtiere und
Weichtierzeugnisse

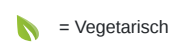
a3 = Gerste



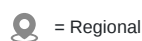
= Scharf



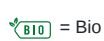
= Vegan



= Vegetarisch



= Regional



= Bio

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir und MENURY keine Haftung.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.