

Vorspeisen

Würzfleisch ^{G, A1, L} gratiniert mit Toast	€8.70
Gurkensalat mit Lachs-Senf-Röllchen	€7.80
Gebackener Camembert mit Johannisbeersenf und Toast	€7.50

Suppen

Sorbische Hochzeitssuppe ^{A, C, G, M} Rinderkraftbrühe, Gemüse, Nudeln und Eistich	€7.50
Tomatensuppe mit Schmand und Croutons ^{G, A}	€6.50

Menü

Unsere Empfehlung aus der Region, das sorbische Hochzeitsessen.

Sorbische Hochzeitssuppe ^{A, C, G, M} Rinderkraftbrühe, Gemüse, Nudeln und Eistich	€7.50
Rinderkochfleisch ^{A1, G, L} mit Spreewälder-Meerrettich-Soße und Petersilienkartoffeln	€19.80

Gaumenfreuden

Rinderkochfleisch ^{A1, G, L}	€19.80
mit Spreewälder-Meerrettich-Soße und Petersilienkartoffeln	
Marinierte Schweinelende ^{M, A1, G}	€25.50
mit Zucchini-Paprika-Gemüse und Kartoffeltaler	
Schweineschnitzel ^{A1, G, L, M}	€19.90
mit Buttergemüse und Kroketten	
Gebeizter Lammkeulenbraten ^{A1, G, C}	€23.00
mit gebratenen Bohnen und Semmelknödel	
Grubschützer Burger ^{5, 7, A1, G}	€19.50
Rindfleischburger, Bacon, würziger Käse, Salat und hausgemachter BBQ-Soße, Pommes frites	
Schweinesteak ^{A1}	€20.00
mit Bautzner Senfkruste und Kartoffeltaler	

Fischgerichte

Kabeljaufilet gedünstet ^{G, A}	€25.50
mit Tomate und Mozzarella überbacken und Kartoffeltaler	
Zanderfilet gebraten ^{G, C, L, A1}	€26.50
mit Brokkoli, Zitronen-Fettucine und Sahnesoße	

Fleischlos

Kartoffeltaler ^{G, C, A1} €15.50
mit Broccoli, Sauce hollandaise und Käse überbacken

Fettuccine ^G €15.50
mit Tomatenpesto und Rucola

Kindergerichte bis 14 Jahre

Kleines Schnitzel ^{C, G} €9.50
mit Gemüse und Pommes frites

Nudeln ^{A1} €7.50
mit Tomatensoße und gebratener Wurst

Süßes danach

Wetterfrosch ^G €5.60
2 Kugeln Eis mit Schokosoße und Gummifroschen

Eis und Heiß ^G €7.50
2 Kugeln Eis mit heißen Kirschen und Sahne.

Affogato al caffè ^G €5.00
1 Kugel Vanilleeis und ein doppelter Espresso

Süßes danach

Heidelbeerbecher ^{18, C, G}

mit 2 Kugeln Eis, Eierlikör und Sahne.

€9.50

Aprikosenkaltschale ^G

mit 1 Kugel Vanilleeis

€6.50

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

L = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

M = Senf und Senferzeugnisse

N = Sesamsamen und
Sesamerzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite


P = Lupinen und Lupinenerzeugnisse


R = Weichtiere und
Weichtiererzeugnisse

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.