

Vorspeisen und Salat

Kaltes Gurkensüppchen, verfeinert mit Pernod und
frischem Dill 7,50€

Soljanka, mit saurer Sahne und Zitrone, dazu Brot 6,90€

Dresdner Würzfleisch, im Napf mit Toastecken

klein	7,80€	
	Groß	12,90€

Ziegenkäse, gratiniert mit Lavendelhonig,
Aprikosenragout, dazu Brot 10,50€ an warmem

Großer sommerlicher Bauernsalat, 15,50€ Tomaten-Gurken-Paprika und
Melonenstückchen, verfeinert mit Zwiebelwürfeln, Blattsalat und frischem Basilikum,
garniert mit Feta und gerösteten Nuss-Kerne-Mix

als kleiner Salat 8,50€

Kleiner Gurkensalat 6,50€

wahlweise dazu: *Ziegenkäse mit Lavendel-Honig gratiniert* +7,80€

Gebratene Hähnchenbruststreifen +7,80€

Gebratener Garnelenspieß (7St.) +9,90€

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderbäckchen, an Kartoffelpüree 25,70€
dazu rote Zwiebel-Aprikosen-Gemüse

„Braumeister“ vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und geräuchertem Käse, in Panade mit feinem Röstzwiebelaroma, 23,50€
dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln

„Sommerhähnchen“ gebratene Hähnchenbrust, 19,90€
auf Zucchini-scheiben, dazu fruchtiger Linsensalat

„Bautzner Senfsteak“ Schweinekammsteak in Senf-Eihülle 20,50€
gebraten, garniert mit sauren Spreewaldgurken und braunen Zwiebeln, dazu
Kartoffelwaffel und Kräuterbutter

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken, 28,90€
mit Gurkensalat oder Bauernsalat dazu Bratkartoffeln

Matjes

Saisonal-Phänomenal

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ dazu Kleine Pellkartoffeln 17,90€

„Matjes küsst Orange“ Matjesfilet verfeinert mit Orangenfilets und roten Zwiebeln,
im Gewürzsud geschwenkt, 19,60€ dazu Bratkartoffeln

Matjes tanzt „Salsa“ Matjesfilet an 18,90€ Mango-
Petersilien-Salsa, garniert mit Zwiebelringen und gekochtem Ei, auf Brot

Fisch

Gebratenes Butterfisch-Saltimbocca, 23,90€ auf fruchtigem
Linsensalat, dazu Petersilien-Mango-Salsa

Gebratenes Zanderfilet, auf Kartoffelpüree, 23,50€ dazu
Kirschtomaten-Knoblauchgemüse, mit frischem Basilikum

Vegetarisch

Zucchini mit Feta gratiniert 16,90€
auf fruchtigem Linsensalat, dazu Petersilien-Mango-Salsa

Süßes für die Seele

<i>Lavendel-Crème Brûlée</i> , an marinierten Erdbeeren	7,80€	
„ <i>Pina-cool-lada</i> “ selbstgemachtes Kokos-Ananas-Eis auf Ananasscheibe	8,50€	gebratener
„ <i>Erdbeerbecher</i> “ 2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	7,90€	und Sahne
<i>Schwedeneisbecher</i> , zwei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	7,90€	
Kleiner Schwede mit 1 Kugel Eis	5,30€	
<i>Milch-Eisshake</i> , Schoko-Minze	7,70€	
Eisorten zur Wahl	2,60€	Vanille,
Schokolade, Mangosorbet, Himbeersorbet,	Zitronensorbet, Schoko-Minz-Eis,	