

Vorspeisen

Crème Brûlée von Lauterbacher Ziegenkäse (AW/AR/C/G/H/I)
mit mariniertem Raukesalat, Tomaten-Aprikosenchutney
und gebackenem Walnussbrot



11,50 €

Pescaccio von mariniertem Lachs und Thunfisch (AW/D)
on top frittierte Kapern und Limetten-Bulgursalat

14,90 €

3 gebratene Gambas „Cafe de Paris-Style“ (AW/AR/B/C/D/G/I)
mit Tomaten, Schalotten, Salbei, Knoblauch und Weißwein
dazu ofenfrisches Baguette

14,90 €

Suppen

Klare Tomatenessenz
mit Hartweizenravioli „Pomodoro“



8,90 €

Herbst-Minestrone (AW/I)
mit Gemüse und Vollkorn-Boccolini



8,50 €

Salate

Kleine Salat-Bowl (H/J)

zarte Salatspitzen, Gemüse der Saison, frische Kräuter, gerösteten Knusperkernen und Gemüse-Balsamicodressing



6,80 €

Pikanter Bulgur-Gemüsesalat (AW/J)

mit Staudensellerie, Tomaten, Zucchini, Chili, eingelegtem Kürbis, Zitrone, Olivenöl und frischen Kräutern



15,00 €

wahlweise mit Lauterbacher Ziegenkäse (G)

6,00 €

Knackiger Vitalsalat „Tilia“ (H/J)

von zarten Salatspitzen, Gemüse der Saison, süßen Gartenfrüchten, Kräutern, Sweet Chili und gerösteten Knusperkernen, fein mariniert mit unserem Gemüse-Balsamicodressing



Kleine Portion: 11,50 €

Große Portion: 15,00 €

Herbstlicher Fitness-Salat (1/4/C/F/G)

*aus Artischocke, Kidneybohnen, Mais, roten Zwiebelringen, Mediterraner Bratwurst aus Dürrröhrsdorf, Ei, gepickeltem Kürbis, Kirschtomaten und knackigem Romanasalat
fein mariniert mit unserem Hausdressing*



-möglich

Kleine Portion: 17,50 €

Große Portion: 21,00 €

Hauptspeisen

Cremige Pappardelle mit Steinpilzen (AW)
sautiertem Blattspinat, Schalotten, Knoblauch
und gerösteten Pinienkernen



19,80 €

Batate-Chili sin Carne (V)
von Süßkartoffel, Mais und Bohnen gewürzt mit orientalischen Aromen



18,70 €

Buntes Gemüse-Risotto (C/G/I)
mit gebackenen Mini-Rispen Tomaten, frischen Kräutern,
gebratener Artischocke und gehobeltem Parmesan



20,90 €

Gebratenes Zanderfilet im Polentamantel (AW/D/G/I)
mit Proseccosauce, saftiges Steinchampignon-Tomatengemüse
und gebutterte Kartoffelgnocchi

27,50 €

Dorade Royal aus dem Ofen (AW/D/G/I/N)
mit Zitrone und Kräutern gebacken auf braisiertem Wermuth-Gemüse
aus Fenchel, Karotte, Sellerie, Tomate, Schalotten und Lauch

28,00 €

<p>Brocheta von der Maispoularde ⁽¹⁾ mit Chimichurri nappiert auf Süßkartoffel-Chili sin Carne</p>	25,00 €
<p>Cordon Bleu vom sächsischen Stroh-Schwein ^(1/5/AW/AR/C/G) gefüllt mit Steinchampignons aus Bad Gottleuba, geräuchertem Käse und Schinkenspeck, dazu Gesundes vom Feld, Preiselbeeren und knackige Potato Dippers</p>	26,50 €
<p>Deftiges Feuerfleisch „Lindenhof“ ^(AW/G/I) aus feinstem Rind, zartem Geflügel und sächsischem Schweinefleisch mit gegrillter Paprika, Chili und Knoblauch verfeinert auf cremigem Kräuter-Kartoffelpüree</p>	26,50 €
<p>Gegrilltes Dry Aged Rumpsteak ^(1/AW/AR/G/I) mit Madeirasauce, gefüllten Steinchampignons und gebackenem Hokkaidokürbis mit Parmesan</p>	34,90 €

Dessert

zartschmelzende Tarte ^(H)

von belgischer Schokolade

dazu eingewecktes Apfelragoût und Nüsse



10,50 €

Mousse von Sanddorn & Skyr ^(AW/G/H)

mit Salzkaramellsauce, Nusscrunch

und Fruchtdekor



10,70 €

Weißes Schokoladenküchlein aus dem Ofen ^(AW/C/G/H)

mit geeister Amaretto-Zabaione und Früchten



11,50 €

Style-Eis



Hot and Cold Espresso (AW/C/G)

Espresso mit Cookie und Espresso-Krokanteis

7,50 €

Crunchy Pretzel Choc (AW/C/G)

*Eine Kugel Crunchy Pretzel Choc umhüllt
dazu Karamellsauce, Minze und Früchte*

5,90 €

Kugel Rot Weiß (AW/C/G)

Eine Kugel Rhabarber-Erdbeereis

umhüllt mit Baiser und getrockneten Erdbeeren, dazu Erdbeersauce und Joghurt

5,90 €

Nuss und Yuzu (AW/C/G/H)

*Eine Kugel Walnuss und eine Kugel Pistazie
mit Schlagsahne, Cantuccini, Yuzusauce und Zitrusfrüchten*

9,40 €

Unser Eis- und Sorbetangebot: (AW/C/G/H)

*Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Rhabarber-Erdbeere, Crunchy Pretzel
Choc, Pistazie, Walnuss, Espresso-Krokant*

2,60 €/Kugel

Zitronensorbet



2,80 €/Kugel

Portion Sahne (G)

1 €/Portion

Liebe Gäste,

alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren,

z.B. Stäube, von Allergenen enthalten,

da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.

*Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene gekennzeichnet die laut Rezepturen verarbeitet
oder auf der Verpackung aufgeführt sind.*

Bei Fragen wenden Sie sich gern an uns.

Legende der Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoffen/Nitritpökelsalz
2. geschwärzt
3. mit Süßungsmittel
4. mit Antioxidationsmittel
5. mit Farbstoff
6. geschwefelt /enthält Sulfite
7. mit Phosphat
9. mit Geschmacksverstärker
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig

Allergene

- AW) Glutenhaltig Weizen
- AR) Glutenhaltig Roggen
- AG) Glutenhaltig Gerste
- AH) Glutenhaltig Hafer
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch
- H) Schalenfrüchte
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Lupine
- M) Weichtiere
- N) Schwefeldioxid und Sulfid

