

Tilia

RESTAURANT

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.

Willkommen im Tilia, wo Tradition auf Moderne trifft!

*Liebvoller Service und pure Leidenschaft für gesunde, zeitgemäße und kreative Küche
machen uns zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis.*

*Hier findet ihr eine sorgfältige Auswahl an veganen, Fisch- und Fleischgerichten, die aus regionalen Produkten
zubereitet und mit Kräutern und Gewürzen aus der ganzen Welt verfeinert werden.*

Taucht ein in die Aromenvielfalt und lasst euch von unserem Credo verzaubern.

Wir bereiten alle Speisen erst nach Bestellung für euch zu. Aus diesem Grund kann es teilweise etwas länger dauern.

Wir bitten daher um euer Verständnis im Sinne der Frische!

*Unser Restaurant-Team mit Küchenchef Björn Schedler freut sich darauf,
euch mit ihren köstlichen Kreationen zu verwöhnen.*

*Einen angenehmen Aufenthalt wünschen euch eure Gastgeber
mit Stefanie Ballschuh*

&

Tilia Team

*Viele Produkte beziehen wir aus der **Region**.*

*Die Nähe zum Erzeuger garantiert kurze Lieferwege und **optimale Frische**.*

*Somit wird Euer Aufenthalt bei uns zu einem **Genuss aller Sinne**.*

*Ziegenkäseprodukte aus dem
Bio-Ziegenhof der Familie Seim
in Lauterbach*

*Forellenzucht
am Lachsbach
Rathmannsdorf*

*Backwaren aus
Gnaucks Backhaus in Sebnitz*

*Fleisch- und Wurstwaren
von der Fleischerei
Dürrröhrsdorf*

*Geflügelhof
Struppen GmbH*

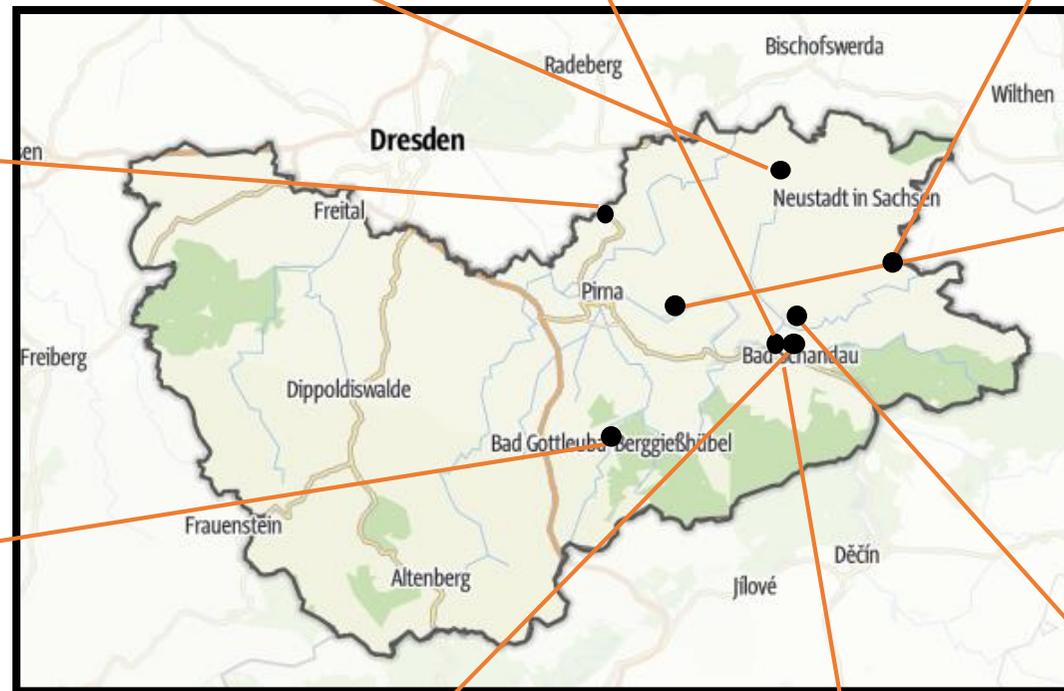
*Steinchampignons von
der Champignonzucht
Eichler
aus Bad Gottleuba*

*Obst und Gemüse aus der
Oberlausitz von
Marktfrisch Rothenburg*

*Rotwild aus sächsischen
Wäldern von Sachsenforst*

*Bienenhonig vom Imker
Tharang
aus Rathmannsdorf*

*Kartoffeln vom
Landwirt Seeliger
in Altendorf*



Vorspeisen & Salate

Mediterranes Flair (4/6/AW/G/K/N)

sonnengetrocknete Tomaten, saftiges Grillgemüse, Mammut-Oliven, Prosciutto, Grissini und mariniertes Mozzarella...  -möglich

9,50 €

Taboulé-Bowl (AW/H)

aus mariniertem Bulgur, gerösteten Cashewkernen, zarten Salatspitzen, Granatapfelkernen, knackigem Gemüse, Petersilie und Minze... 

Kleine Portion: 8,00 €

Große Portion: 10,50 €

Kleine Salat-Bowl (H)

aus bunten Blattsalaten, knackigem Gemüse, frischen Kräutern, pfannengerösteten Knusperkörnern... 

7,50 €

Vitalsalat „Tilia“ (H)

mit knackigen Blattsalaten, saftigen Beeren und Steinobst, Gartengemüse, pfannengerösteten Körnern und Kräutern... 

Kleine Portion: 10,50 €

Große Portion: 14,50 €

...Und wie magst du deinen Salat mariniert?

Mit  **Gemüse-Balsamico** (6/1) oder  **Himbeer-Dressing** (6) ...

...Wähle dein Topping zu deinem Gericht:

gebratenem Lemon-Chili-Pepper Lachs (D)

11,50 €

6,00 €

Lauterbacher Ziegenkäse mit Sumach (G)

5,00 €

Falafel nach Tagesangebot 

9,50 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili (AW)

Suppen

Pikantes Thai-Kokos-Süppchen

mit Gemüse, Pilzen und Hähnchenfleisch...



-möglich

8,50 €

Wassermelonen-Gazpacho_(AW/F)

mit Rucola, Gurke und Zitrusknusper...



7,50 €

...Wähle deinen „Sidekick“ zu deiner Suppe:

gebratenem Lemon-Chili-Pepper Lachs_(D)

11,50 €

Lauterbacher Ziegenkäse mit Sumach_(G)

6,00 €

Falafel nach Tagesangebot



5,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili_(AW)

9,50 €

Moderne Hauptspeisen

Linguine & Sommertrüffel (4/6/AG/AW/F/H/I)

in aromatischer Trüffelsauce geschwenkt, Haselnuss-Cashewkern-Misopesto und frisch gehobelter Sommertrüffel...



23,50 €

Lauwarmer Ligurischer Nudelsalat (4/6/H)

mit Rucola, Kapern, Oliven, schwarzem Knoblauch, Balsamico, Kirschtomaten, Pinienkernen, Bohnen und Olivenöl...



20,50 €

...Leckere Versuchung auf deiner Pasta oder Nudelsalat:

gebratenem Lemon-Chili-Pepper Lachs (D)

11,50 €

Lauterbacher Ziegenkäse mit Sumach (G)

6,00 €

Falafel nach Tagesangebot

5,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili (AW)

9,50 €



Mille Feuille vom Wolfsbarschfilet_(D/H/K) 29,00 €
*gebackener Pappadums-Knusperteig, würzige Tomaten-Avocado-Salsa
und Koriander-Petersilien-Pesto*

Pollo Fino in Rosmarinöl gebraten_(AW/G/H/I) 25,00 €
*mit Tomatenvelouté, cremigem Maispüree,
geflämmter Lauch und gerösteten Pinienkernen*

Sous Vide Rib Eye Steak mit Zitronen-Lavendel-Knusper_(AW/F/G/I/N) 34,00 €
*dazu rauchige Baconbutter, Kräuter-Steinchampignons in Butter geschwenkt
und Kartoffel-Dijonsenföree*

Lust auf frisch gehobelten Sommertrüffel auf deinem Gericht? 6 €/Portion

Traditionelle Hauptspeisen

Kräuter-Serviettenknödel aus Vollkorn_(AW/AG/AH/AR/C/G/H/I/K/N)
mit Steinchampignons aus Bad Gottleuba
in leichter Crèmesauce und Grün



21,00 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“_(1/3/5/6/AW/C/D/G/I)
mit Schmand, Zwiebel, Gewürzgurke und Apfel, dazu Salatbukett
und Petersilienkartoffeln

23,50 €

Mandel-Forelle aus dem Lachsbach_(6/AW/D/G/I)
mit zerlassener Kräuterbutter, marinierten Rohkostsalaten
und gebackenen Rösti-Ecken

26,00 €

Kräuter-Schnitzel vom sächsischen Landschwein_(AW/C/G/I)
dazu Ofen-Karotten, herzhafteste Steinchampignonsauce
und knusprige Potato Dippers

24,50 €

Dresdner Sauerbraten_(6/AW/AG/AH/AR/C/G/H/I/K/N)
in Lebkuchen-Rosinensauce, dazu Rotkohl
und gerösteter Kräuter-Vollkornknödel

26,00 €

Desserts

Strawberry Passionfruit Crumble Cake_(1/AW/H)
Bourbon-Vanille-Zitrone-Pudding, Streusel,
Erdbeere und Passionsfrucht kombiniert im Glas
dazu Fruchtsorbet



9,00 €

Sächsische Quarkkeulchen_(AW/C/G)
mit fruchtigem Apfelmus, Zimt und Zucker
und Vanilleeis



8,00 €

Bourbon-Vanille Crème Brûlée_(C/G/H)
dazu Himbeer-Toffees mit Meersalzflocken
und Pistazieneis



9,50 €

Unser Eis- und Sorbetangebot:
Crème-Vanille_(G), Strawberry_(G), Chocolate Chips_(F/G),
Maple Walnut_(G/H), Pistazie_(G/H),



2,50 €/Kugel

Himbeersorbet, Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet,
Orangensorbet_(S),
Toffee_(S/F)



Portion Sahne_(G)

1,20 €

card payment over 10,-€ possible:



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 wendet Euch gerne 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 Sulfit