

Tilia RESTAURANT

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.

Willkommen im Tilia, wo Tradition auf Moderne trifft!

*Liebevoller 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

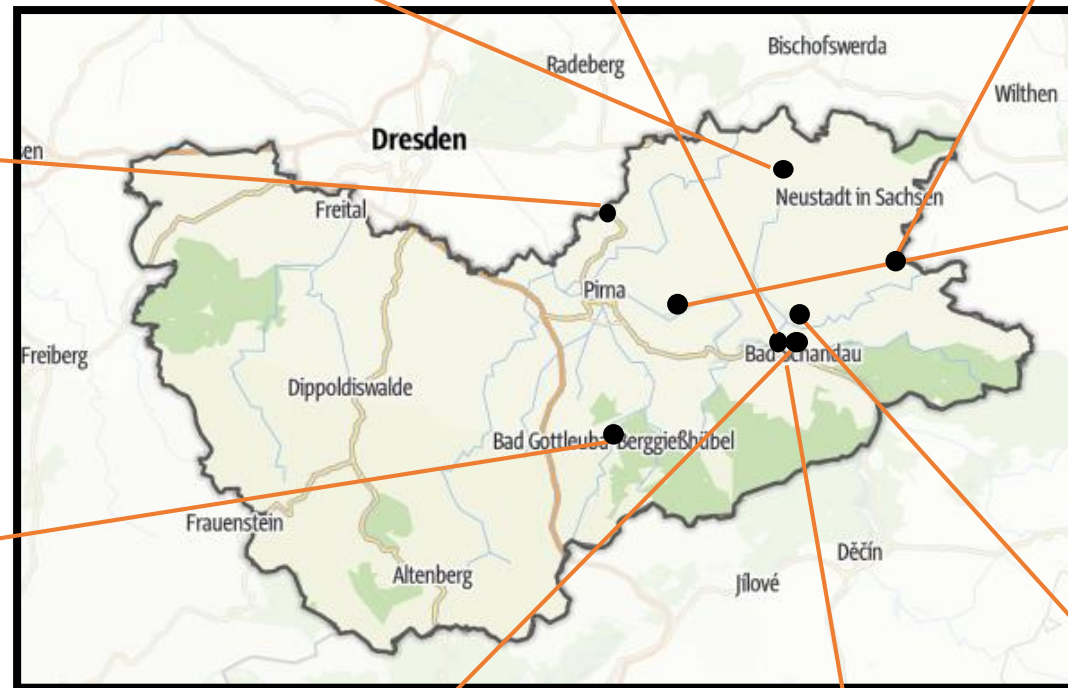
Steinchampignons von
der Champignonzucht
Eichler
aus Bad Gottleuba

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

Pilz-Wrap mit Kichererbsen_(6/AW/J)

eingelegte gegrillte Pilze, knackige Zwiebel, Avocado, Petersilie, Tomate und Sumach...



Kleine Portion: 8,50 €
Große Portion: 12,50 €

Kürbis-Taboulé-Bowl_(AW/H)

aus mariniertem Bulgur, gerösteten Cashewkernen, eingelegtem Kürbis, Granatapfelkernen und frischen Kräutern...



Kleine Portion: 8,50 €
Große Portion: 11,00 €

Kleine Salat-Bowl_(H)

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



7,50 €

Vitalsalat „Tilia“_(H)

mit knackigen Blattsalaten, Herbstfrüchte, Gartengemüse, gerösteten Haselnüsse und Kräutern...



Kleine Portion: 11,50 €
Große Portion: 15,50 €

...Und wie magst du deinen Salat mariniert?



Mit **Gemüse-Balsamico**_(6/J) oder **Aprikosen-Dressing**_(4/6) ...

...Wähle dein Topping zu deinem Gericht:

gebratenem Lemon-Chili-Pepper Lachs_(D)

Lauterbacher Ziegenkäse mit Sumach_(G)

Falafel nach Tagesangebot



Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili_(AW)

11,50 €
6,00 €
5,00 €
9,50 €

Suppen

Pikantes Thai-Kokos-Süppchen^(F)

mit Gemüse, Pilzen und Hähnchenfleisch...



-möglich

8,50 €

Steinpilzsuppe^(I)

mit Gemüse-Quinoa Crunch und gebratenen Steinchampignons...



9,00 €

...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

Paella mit bunt gemischten Wald- und Wiesen-Pilzen_(5/H/I)

begleitet von gebackenem Kürbis, Weintrauben, gerösteten Nüssen, Zitrusaromen und Safran...



22,50 €

Cremige Pappardelle mit Steinpilzen_(4/5/AW/I/N)

dazu Blattspinat, Schalotten, Knoblauch, getrocknete Tomaten und pfannengeröstete Pinienkerne...



22,50 €

...Leckere Versuchung auf deiner Paella oder Pasta:

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 €

Zanderfilet in Polenta_(6/D/G)

26,50 €

*mit pikanter Petersilien-Minz-Salsa, cremigem Rotkohl-Orangen Coleslaw
und smashed Süßkartoffel mit orientalischer Note*

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-Dijonsenfpuée*

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 €

Mandel-Forelle aus dem Lachsbach(6/AW/C/D/G/H/I)
mit zerlassener Kräuterbutter, marinierten Rohkostsalaten
und gebackenen Mandelbällchen

26,00 €

Kräuter-Schnitzel vom sächsischen Landschwein(AW/C/G/I)
dazu Ofen-Karotten, herzhafte 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

Himbeer-Allerlei (5/AW)

Mousse, Gelee, Sorbet, Crumble und Crispy



9,50 €

Sächsische Quarkkeulchen (AW/C/G)

mit fruchtigem Apfelmus, Zimt und Zucker
und Vanilleeis



8,00 €

Bourbon-Vanille Crème Brûlée (C/G/H)

dazu Safran-Birne 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 (5),
Toffee (5/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) Glutenthaltig Weizen*
- AR) Glutenthaltig Roggen*
- AG) Glutenthaltig Gerste*
- AH) Glutenthaltig 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*