

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**.*

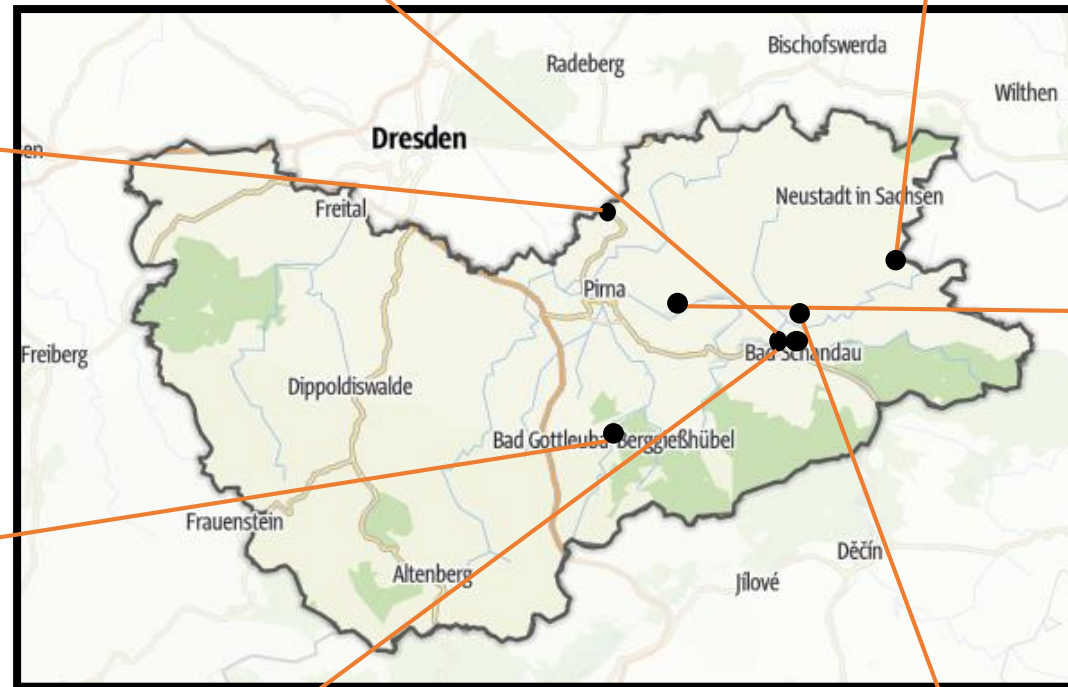
*Somit wird Euer Aufenthalt bei uns zu einem **Genuss aller Sinne**.*

*Forellenzucht
am Lachsbach
Rathmannsdorf*

*Backwaren aus
Gnaucks Backhaus in Sebnitz*

*Fleisch- und Wurstwaren
von der Fleischerei
Dürrröhrsdorf*

*Steinchampignons von
der Champignonzucht
Eichler
aus Bad Gottleuba*



*Geflügelhof
Struppen GmbH*

*Bienenhonig vom Imker
Tharang
aus Rathmannsdorf*

*Kartoffeln vom
Landwirt Seeliger
in Altendorf*

Vorspeisen & Salate

Lauwarmer Hirtenkäse unter der Nuss-Kruste_(AW/AG/AR/C/G/H)
mit Safran-Birnenconfit, Gojibeeren und Rapunzel...



8,50 €

Tartar von geräucherter Karotte und Apfel_(3/4/AW/J/H/N)
mit Schalotten, Dijonsenf, Kapern, Nüssen, Schwarzkümmel
und geröstetem Pitabrot...



7,50 €

Kleine Salat-Bowl_(H)
aus knackigen Blattsalaten, Gemüse der Saison, frischen Kräutern,
pfannengerösteten Knusperkörnern...



6,50 €

Vitalsalat a la Kraut und Rüben „Tilia“_(4/5/J/H/N)
mit Blattsalaten, gebackenem Rübengemüse, mariniertem Kohl,
eingelegten Senffrüchten und pfannengerösteten Knusperkörnern...



Kleine Portion: 12,50 €
Große Portion: 14,50 €

...Und wie magst du deinen Salat mariniert?



Mit **Himbeer-** oder **dunklem Balsamico-Walnuss-Dressing**_(5/J/H/N) ...

...Wähle dein Topping zu deinem Gericht:

geräucherte Gänsebrust_(1/4)

6,00 €

Lemon-Chili-Lachs_(D)

9,90 €

Falafel nach Tagesangebot



5,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili_(AW)

8,00 €

Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokos^(V)

mit Kokosschaum, kandiertem Ingwer und Kürbiskernen...



7,00 €

Geflügelbouillon "Asia"^(9/AW/F/I)

Brühe mit asiatischer Note, Mie-Nudeln, Hühnerfleisch und Gemüse...

7,00 €

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

geräucherte Gänsebrust^(1/4)

6,00 €

Lemon-Chili-Lachs^(V)

9,90 €

Falafel nach Tagesangebot



5,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili^(AW)

8,00 €

Moderne Hauptspeisen

Cremige Schupfnudel-Pfanne_(AW)

mit Steinchampignons, getrockneter Tomate, geschmortem Weißkraut und knusprigem Grünkohl...



18,00 €

Pappardelle in Kürbissauc_(AW/F)

verfeinert mit Thai-Curry Aromen, Koriander, Apfel, gebackenem Kürbis, geräuchertem Tofu und Knusper-Topping...



18,00 €

...Leckere Versuchung auf deiner Schupfnudel-Pfanne oder Pasta:

geräucherte Gänsebrust_(1/4)

6,00 €

Lemon-Chili-Lachs_(D)

9,90 €

Falafel nach Tagesangebot



5,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili_(AW)

8,00 €

Ingwer-Kabeljau –sous-vide-_(D/E)

*in Kokos-Erdnusscreme und gebratenem Rosenkohl,
dazu Camargue-Jasminreis*

24,00 €

Entenbrust rosa_(C/H/I)

*mit Feigensauce, gegrilltem Pak Choi
und gebratener Haselnuss-Kloßstange*

22,50 €

Saftiges Rumpsteak –sous vide- mit Zitrus-Lavendelknusper_(AW/F/G/I/N)

*dazu rauchige Baconbutter, Kräuter-Steinchampignons in Butter geschwenkt
und Kartoffel-Dijonsenfpüree*

30,50 €

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



18,00 €

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

24,00 €

Kräuter-Schnitzel vom sächsischen Landschwein_(AW/C/G/I)
dazu gebackenes Wintergemüse, herzhafte Steinchampignonsauce
und knusprige Potato Dippers

20,50 €

Saftiger Schmorbraten vom Hirsch_(6/AW/AG/AH/AR/C/G/H/I/K/N)
in Thymian-Wacholdersauce, dazu Rotkohl
und gerösteter Kräuter-Vollkornknödel

22,50 €

Desserts

Haselnuss-Apfel-Crumble aus dem Ofen (AW/F/H)
mit cremigem Toffee-Eis



8,00 €

Sächsische Quarkkeulchen (AW/C/G)
mit Amaretto-Pflaumen, Zimt und Zucker
und Vanilleeis



7,50 €

Orangen-Allerlei (5/AW/C/G)
saftiger Kuchen, Crème brûlée und Sorbet



8,50 €

Unser Eis- und Sorbetangebot:
Crème-Vanille (G), Strawberry (G), Chocolate Chips (F/G),
Maple Walnut (G/H), Pistazie (G/H),



2,10 €/Kugel

Himbeersorbet, 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*