

# *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!*

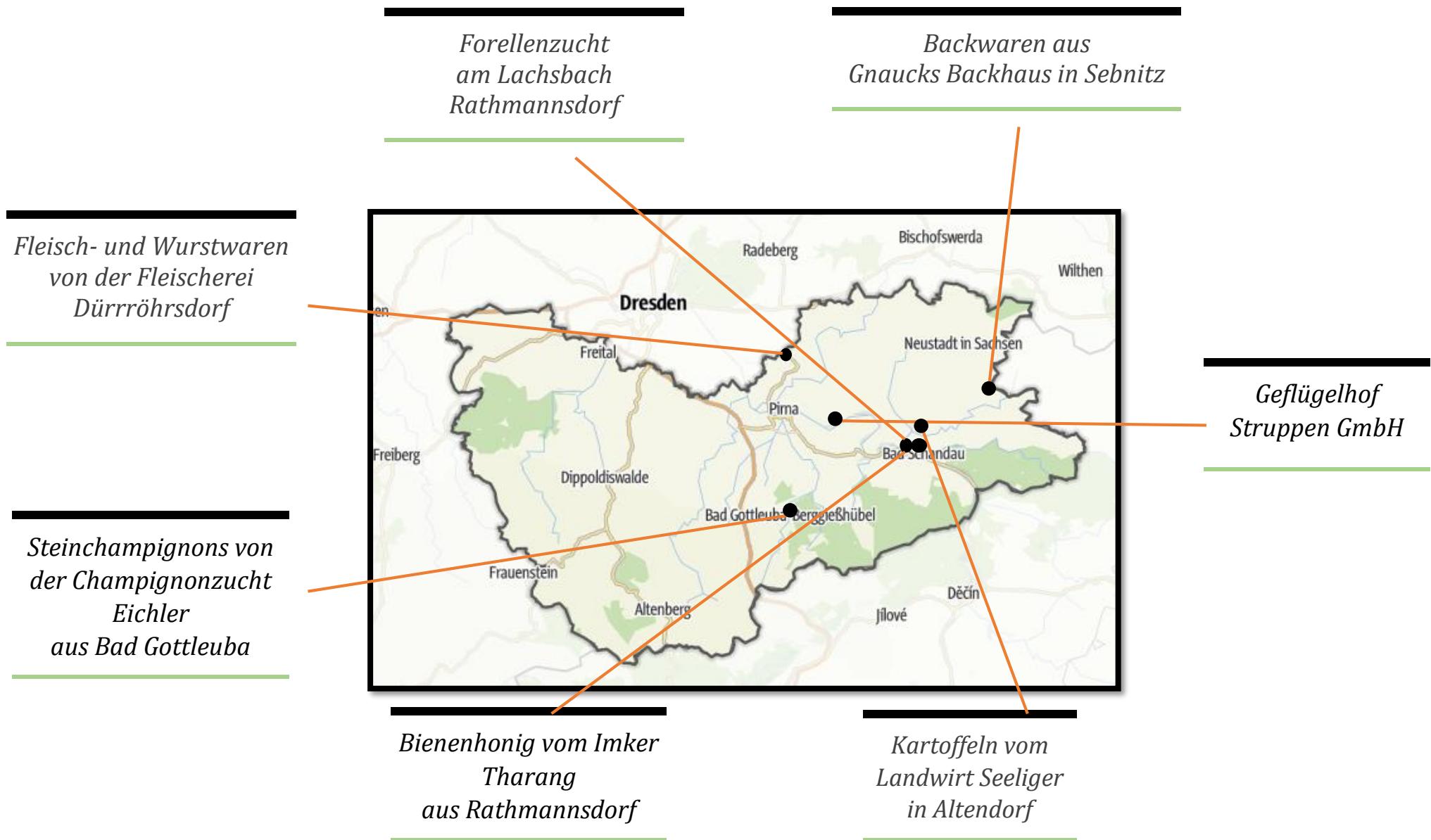
*Unser Restaurant-Team mit Küchenchef Björn Schedler freut sich darauf, euch mit ihren köstlichen Kreationen zu verwöhnen.*

*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**.*



# Vorspeisen & Salate

**Lauwarmer Hirtenkäse unter der Nuss-Kruste**<sub>(AW/AG/AR/C/G/H)</sub>  
mit Safran-Birnenconfit, Gojibeeren und Rapunzel...



8,50 €

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



7,50 €

**Kleine Salat-Bowl**<sub>(H)</sub>  
aus knackigen Blattsalaten, Gemüse der Saison, frischen Kräutern,  
pfannengerösteten Knusperkörnern...



6,50 €

**Vitalsalat a la Kraut und Rüben „Tilia“**<sub>(4/5/J/H/N)</sub>  
mit Blattsalaten, gebackenem Rübgemüse, 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**<sub>(5/J/H/N)</sub>...

...Wähle dein Topping zu deinem Gericht:

**geräucherte Gänsebrust**<sub>(1/4)</sub>

6,00 €

**Lemon-Chili-Lachs**<sub>(D)</sub>

9,90 €

**Falafel nach Tagesangebot**

5,00 €

**Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili**<sub>(AW)</sub>



8,00 €

# Suppen

**Kürbissuppe mit Ingwer und Kokos**<sub>(I)</sub>  
mit Kokosschaum, kandiertem Ingwer und Kürbiskernen...  7,00 €

**Geflügelbouillon "Asia"**<sub>(9/AW/F/I)</sub>  
Brühe mit asiatischer Note, Mie-Nudeln, Hühnerfleisch und Gemüse... 7,00 €

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

<b>geräucherte Gänsebrust</b> <sub>(1/4)</sub>	6,00 €
<b>Lemon-Chili-Lachs</b> <sub>(D)</sub>	9,90 €
<b>Falafel nach Tagesangebot</b> 	5,00 €
<b>Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili</b> <sub>(AW)</sub>	8,00 €

# Moderne Hauptspeisen

## **Cremige Schupfnudel-Pfanne**<sub>(AW)</sub>

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



18,00 €

## **Pappardelle in Kürbissauce**<sub>(AW/F)</sub>

*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**<sub>(1/4)</sub>

6,00 €

### **Lemon-Chili-Lachs**<sub>(D)</sub>

9,90 €

### **Falafel nach Tagesangebot**



5,00 €

### **Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili**<sub>(AW)</sub>

8,00 €

**Ingwer-Kabeljau -sous-vide-**<sub>(D/E)</sub> 24,00 €  
in Kokos-Erdnusscreme und gebratenem Rosenkohl,  
dazu Camargue-Jasminreis

**Entenbrust rosa**<sub>(C/H/I)</sub> 22,50 €  
mit Feigensauce, gebrilltem Pak Choi  
und gebratener Haselnuss-Kloßstange

**Saftiges Rumpsteak -sous vide- mit Zitrus-Lavendelknusper**<sub>(A/W/F/G/J/N)</sub> 30,50 €  
dazu rauchige Baconbutter, Kräuter-Steinchampignons in Butter geschwenkt  
und Kartoffel-Dijonsenfpüree

# Traditionelle Hauptspeisen

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



18,00 €

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

24,00 €

**Kräuter-Schnitzel vom sächsischen Landschwein**<sub>(AW/C/G/I)</sub>  
dazu gebackenes Wintergemüse, herzhafte Steinchampignonsauce  
und knusprige Potato Dippers

20,50 €

**Saftiger Schmorbraten vom Hirsch**<sub>(6/AW/AG/AH/AR/C/G/H/I/K/N)</sub>  
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** (S/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(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