



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**.*

*Fruchthof Thomas
SBH Dresden GbR*

*Forellenzucht
am Lachsbach
Rathmannsdorf*

*Fleisch- und Wurstwaren
von der Fleischerei
Dürrröhrsdorf*

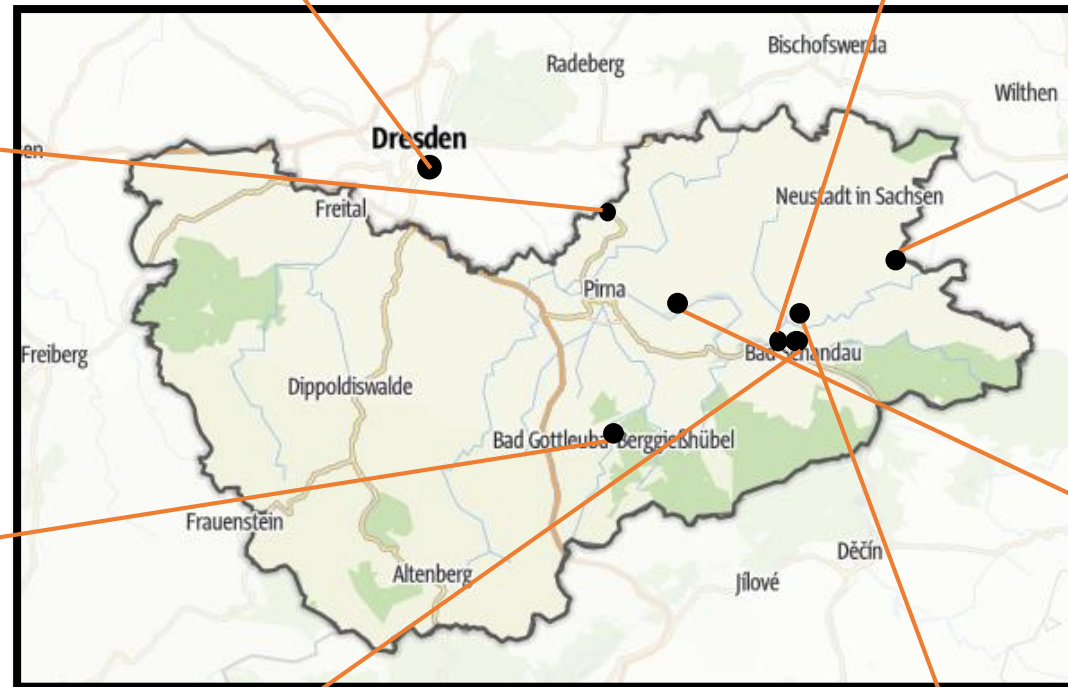
*Backwaren aus
Gnaucks Backhaus in Sebnitz*

*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

Spargel-Radieschen-Tartar_(H/J)

mit Bärlauch, Dijonsenf, Schalotten, gerösteten Pinienkernen und Pitabrot...



9,50 €

Kichererbsen-Grünkern-Bowl_(4/AW/J/K/N)

mit Spinat, Gurke, Frühlingszwiebel, Edamame, Avocado, Brokkoli und Kräuter-Vinaigrette...



8,00 €

Kleine Salat-Bowl_(H)

aus knackigen Blattsalaten, Gemüse der Saison, frischen Kräutern, pfannengerösteten Knusperkörnern...



7,00 €

Vitalsalat „Tilia“_(4/H/I/N)

mit Blattsalaten, gebackenem Frühlingsgemüse, mariniertem Brokkoli, und pfannengerösteten Knusperkörnern...



Kleine Portion: 12,50 €

Große Portion: 14,50 €

...Und wie magst du deinen Salat mariniert?



Mit **Gemüse-Balsamico**_(4/J/N) oder **Grapefruit-Bärlauch-Dressing**_(4/J/N) ...

...Wähle dein Topping zu deinem Gericht:

Marinierter Mozzarella_(G)



4,00 €

Lemon-Chili-Lachs_(D)

9,90 €

Falafel nach Tagesangebot



5,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili_(AW)

8,50 €

Suppen

Kräuterschaumsüppchen_(4/H/I/N)
mit gepickelten Radieschen und gerösteten Mandeln...



7,00 €

Fischsuppe "Tilia"_(5/B/D/I/N)
mit Peperoni, Safran, Fenchelsamen
Fischfiletstücken und Garnelen...

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

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

Marinierter Mozzarella_(G)



4,00 €

Lemon-Chili-Lachs_(D)

9,90 €

Falafel nach Tagesangebot



5,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili_(AW)

8,50 €

Moderne Hauptspeisen

Cremiges Kräuter-Risotto (G/H/I)

mit Erbsen, grünem Spargel, Mini-Kapern, jungem Spinat
und pfannengerösteten Pinienkernen...



-möglich



21,00 €

Linguine in Erdnuss-Sojasauce (AW/E/F/H/I/K)

mit Chiliflocken, Wokgemüse, Knoblauch,
Cashewkernen und geröstetem Sesam...



19,00 €

...Leckere Versuchung auf deinem Risotto oder deiner Pasta:

Marinierter Mozzarella (G)



4,00 €

Lemon-Chili-Lachs (D)

9,90 €

Falafel nach Tagesangebot



5,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili (AW)

8,50 €

Saltimbocca vom Zander_(1/4/D/G/N)
*auf roh-mariniertem Fenchel
und Erbsen-Minzpüree*

23,00 €

Entenbrust rosa_(C/H/I)
*mit Feigensauce, gegrilltem Pak Choi
und Jasmin-Camarguereis*

22,50 €

Saftiges Rumpsteak –sous vide- mit Zitrus-Lavendelknusper_(AW/F/G/I/N)
*dazu rauchige Baconbutter, Kräuter-Steinchampignons in Butter geschwenkt
und Kartoffel-Dijonsenfpuée*

32,50 €

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



19,00 €

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

24,50 €

Kräuter-Schnitzel vom sächsischen Landschwein_(AW/C/G/I)
dazu gebackenes Frühlingsgemüse, 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

23,00 €

Desserts

Kokos-Zitronengras-Panna Cotta_(AW)
mit Kokos-Crumble und Heidelbeerragout



7,50 €

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



7,50 €

Yuzu Crème Brûlée_(1/C/G)
mit Mangokompott und Himbeersorbet



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 €

Folgende Kartenzahlung sind bei uns ab 10,-€ möglich



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*

*#. Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von
Kindern beeinträchtigen*

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*