

VORSPEISEN

Suppen und Salate

Violette Kartoffel-Cremesuppe

mit Kokosmilch

(Vegan)

6,90 €

Hausgemachte Soljanka L, G, A

mit Sahne verfeinert

7,90 €

Kleiner gemischter Salat G, O, M

mit weißem Balsamico-Dressing

7,50 €

Wedges mit „Sour Cream“

knusprige Kartoffelecken mit Kräutersauerrahm *

7,90 €

Gebackener Ziegenkäsetaler

mit Feigensenf an Blattsalat

und Vinaigrette vom weißen Balsamico

9,50 €

Zu den Vorspeisen servieren wir frisches Baguette. ^A

Allergenlegende: * Hafer

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch und Fischerzeugnisse, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Regionale Speisen

Original DDR-Würzfleisch ^{A, G, L}

(Ragout vom Schwein, mit Käse überbacken, serviert mit Zitrone und Baguette)

– deftig und lecker -
mit Baguette serviert

8,90 €

Leipziger Bauernfrühstück ^{C, O, G, M}

Bratkartoffeln, Zwiebeln, Schinkenspeck,
als Omelette mit Gewürzgurke

13,90 €

Böhlitzer Eckchen ^{A, G, C,}

Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern
auf Roggenmischbrot

15,50 €

Bautzener Senfschnitzel ^{M, A, G, C}

(mit Bautzener Senf und Sahnemeerrettich bestrichen)

dazu Steakhaus Pommes

15,90 €

Schweinerücken-Steak „au four“ ^{G, A, L}

mit Original DDR-Würzfleisch und Käse überbacken

dazu Steakhaus Pommes

17,50 €

Beilagenwechsel bei allen Speisen berechnen wir 2,00 EUR.

Wählen Sie zwischen Kartoffelrösti, Steakhaus Pommes oder Bratkartoffeln.

Allergenlegende: * Hafer

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D – Fisch und Fischerzeugnisse, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose,
H – Schalenfrüchte L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten
sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Herzhafter ungarischer Paprika-Gulasch ^{A, C, G,}

mit Serviettenknödel serviert

15,50 €

Schnitzel von der Hähnchenbrust ^{A, C, G,}

mit Tomate und Mozzarella überbacken
und Süßkartoffel-Pommes

16,90 €

Schweineschnitzel mit Letscho ^{A, C, G,}

(auf Hausgemachtem Letscho)

mit Bratkartoffeln

17,50 €

Filetpfanne- Rustikal ^{G, A, C}

(Schweinefilet-Streifen in Champignon-Rahmsoße)

mit Kartoffelrösti

18,90 €

Wiener Schnitzel ^{A, G, C}

mit Steakhaus Pommes

22,50 €

Beilagenwechsel bei allen Speisen berechnen wir 2,00 EUR.
Wählen Sie zwischen Kartoffelrösti, Steakhaus Pommes oder Bratkartoffeln.

Allergenlegende: * Hafer

A - Glutenhaltiges Getreide , B - Krebstiere, C - Ei, D – Fisch und Fischerzeugnisse, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose,
H – Schalenfrüchte L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten
sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

vegetarische Speisen

Gebratenes Pfannengemüse ^{A, G,}

mit Fetakäse und Baguette serviert

14,50 €

Tagliarini mit Sauce-Bolognese ^{F, L, M}

(auf Tofu-Sojabasis)

mit Parmesan serviert

14,90 €

Frikadelle mit Violetterm Kartoffelstampf

(Frikadelle auf Basis von Sojaprotein)

und brauner Soße ^(Vegan)

15,50 €

Tortellini mit Gemüsefüllung ^{A, C, G}

auf Pfannengemüse in Tomatensoße

mit Parmesan serviert

15,90 €

Variationen vom Fisch

Rotbarschfilet ^{C, G, D, A}

In Eihülle gebraten

mit Bratkartoffeln serviert

17,50 €

Gebratenes Zanderfilet ^{A, D, G,}

auf Ratatouille mit Basmatireis

22,90 €

Beilagenwechsel bei allen Speisen berechnen wir 2,00 EUR.

Wählen Sie zwischen Kartoffelrösti, Steakhaus Pommes oder Bratkartoffeln.

Allergenlegende: * Hafer

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch und Fischerzeugnisse, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose,
H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten
sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Für unsere kleinen Gäste

Milchreis Zucker und Zimt ^{G,}

mit Apfelmus

7,90 €

Chicken Nuggets ^{C, A, G,}

Knusprig-zart, mit Süßkartoffel-Pommes

10,90 €

Kleines Schnitzel ^{G, C, A,}

mit Gemüse und Petersilienkartoffeln

11,50 €

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, dass diese Speisen nur unseren kleinen Gästen des Restaurants serviert werden. Vielen Dank!

Desserts

Hausgemachte Quarkkeulchen ^{A, C, G}

mit Apfelkompott und Sahne

7,90 €

Soufflé Black and White ^{A, G, C, F}

Schokoladensoufflé mit weißem Schokoladenkern
auf warmen Sauerkirschen und Sahne

9,50 €

Windbeutel gefüllt

mit Fruchtkompott, Mango-Sorbet
und Schokosahne

10,90 €

Allergenlegende: * Hafer

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch und Fischerzeugnisse, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose,
H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.