

SUPPEN

HEISS

Pilzrahmsuppe (Vegetarisch) dazu Steinofenbaguette ⁽¹³⁾ ^(A₁,6)	5,50
Rote Beete Kokossuppe (Vegan) mit Wasabi-Erdnüssen ^(A₁)	6,50
Rinderkraftbrühe nach asiatischer Art, Rindfleisch, Gemüse und Wasabi-Erdnüsse ^(A₁,B)	6,90
Sächsischer Linseneintopf süß- sauer gewürzt, mit Knackerstückchen	
Klein	6,90
Groß	9,90

VORSPEISEN

HUNGRIG

Hausgemachtes Würzfleisch mit Champignons, überbacken mit Käse dazu Steinofenbaguette ⁽¹³⁾ ^(A₁,6)	6,90
Halbes Dutzend Riesengarnelen gebraten, mit Steckrübenaioli und Steinofenbaguette ^(A₁)	12,90

Frühlingsrolle „Asia Style“ (Vegan) gebackene Reisteigrolle mit Linsenfüllung und Steckrübenaioli ^(F,K)	8,90
Ganze Wachtel im Rotweinsud geschmort, dazu gelber Steckrübensalat und Rote Beete Dip	13,90

SALATE

GESÜNDER

Bunter Rohkostsalat (Vegan) mit Steinofenbaguette ^(A₁)	
Klein	4,90
Mittel	6,90
Groß	8,90

Salatteller „Mühlenrad“	15,90
Rohkostsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Steinofenbaguette ^(A₁)	

BURGERVARIATIONEN

NEUHEIT

Herzhafter Pulled-Pork -Burger knuspriges Brioche-Burger-Bun, gezupftes Schweinefleisch, Weißkohlsalat und Orangen Majo Dip, dazu rustikale Pommes Frites ^(13,B) ^(A₁,C,G)	17,90
Saftiger Chicken-Burger knuspriges Brioche-Burger-Bun, gegrilltes Hähnchenfleisch, Weißkrautsalat und Orangen Majo Dip, dazu Landhaus Pommes Frites ^(13,B) ^(A₁,C,G)	17,90



„Surf and Turf“
Argentinisches Rumpsteak und Riesengarnelen saftig gebraten, mit hausgemachten Kroketten, Jus und Steckrübenaioli ^(A)
29,90

HAUSMANNSKOST

WIE FRÜHER BEI OMA

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ⁽¹³⁾ ^(G)	20,90
Zart geschmorter Sauerbraten im Haus eingelegt, mit Rotkohl und frischen Klößen ^(2,5,7) ^(A₁)	21,90
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotwein-Schalotten und Kartoffelpüree ^(A₁,6)	22,90
Feiner Hirschgulasch mit hausgemachtem Rotkohl und frischen Klößen ^(2,5,7) ^(A₁)	23,90

Polnische Grill- Ente	
Viertel Ente ^(2,5,7) (A ₁)	20,90
oder	
Halbe Ente ^(2,5,7) (A ₁)	25,90
mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen	

WINTER

UND

BROTZEIT

Deftiger Schweinebraten , im Bratensaft geschmort, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln dazu 2cl Rostocker Doppelkümmel ^(5,7) ^(A₁)	19,90
Zarte Schälrippchen vom Schwein, in eigener Fleischbrühe gekocht, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln dazu 2cl Rostocker Doppelkümmel ^(5,7) ^(A₁)	19,90

Winterliche Snackvariation 2cl Rostocker Doppelkümmel, hausgemachtes Speckfett, Rote-Beete-Dip, Steckrübenaioli, serviert mit Steckrübenröstis und Steinofenbaguette ^(A₁)
9,90

TÄGLICH GEÖFFNET VON 11:00 BIS 23:00 UHR
KÜCHE BIS 21:00 UHR

AUS DER PFANNE

DAUERRENNER

Schweinemedallions mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten ⁽¹³⁾ ^(A₁,6)	17,90
Schnitzel vom Schwein mit Rahmchampignons und Pommes Frites ⁽¹³⁾ ^(A₁,6)	17,90
Zarte Gänseleber mit Rotwein-Schalotten und Kartoffelpüree ^(A₁,6)	18,90
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und kleine Salatgarnitur ⁽¹³⁾ ^(A₁,6)	19,90
„Lammteller“ Medallions von der Lammhülte mit grünen Speckbohnen dazu hausgemachte Steckrübenröstis und Kräuterbutter ⁽¹³⁾ ^(G)	24,90

Argentinisches Rumpsteak Ca. 200g	24,90
Ca. 300g	29,90
Ca. 400g	34,90

saftig gebraten, dazu ein bunter Rohkostsalat,
Jus und hausgemachte Kräuterbutter ⁽¹³⁾ ^(A₁,6)

weitere Beilagen sind separat bestellbar

FISCH

LIEBLINGE UNSERER GÄSTE

Forelle „Müllerin“ (ohne Mittelgräte) mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu hausgemachter Rotkohl oder kleiner Rohkostsalat ⁽¹³⁾ ^(A₁)	22,90
--	-------

Filet vom Schwarzen Heilbutt in Eihülle gebraten, mit Petersilienkartoffeln und kleinem Rohkostsalat ⁽¹³⁾ ^(G)	23,90
--	-------

Karpfenfilet (Frisch und praktisch grätenfrei) mit hausgemachtem Rotkohl, Salzkartoffeln und zerlassener Butter ⁽¹³⁾ ^(A₁,6)	blau gebraten paniert	24,90 24,90 24,90
--	--	-------------------------

DESSERT

ICH BIN SATT

Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert ^(5,13) ^(A₁,C,G,H₁,H₂)	6,90
Süße Frühlingsrolle gebackene Reisteigrolle mit Pflaumenragoutfüllung, dazu cremiges Zimteis und Zitronen Chilli Sauce ^(G)	9,90

Unser weiteres Dessertangebot
entnehmen Sie bitte der
separaten Eiskarte !

ALLERGENE
A- Gluten (1-Weizen, 2-Gerste, 3- Roggen, 4-Dinkel, 5-Hafer), B-Krebstiere (1-Krebse, 2-Shrimps, 3-Garnelen, 4-Langusten, 5-Hummer), C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch (Lactose), H-Schalenfrüchte (1-Mandeln, 2-Walnüsse, 3-Pecannüsse, 4-Cashewnüsse, 5-Pistazien, 6-Paranüsse, 7-Macadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Sesam, L-Schwefeldioxid und Sulfite

ZUSATZSTOFFE
1-Geschmackverstärker, 2-geschwefelt, 3-Phosphat, 4-Farbstoff, 5-Konservierungsmittel, 6-Süßungsmittel, 7-Antioxidationsmittel, 8-Säuerungsmittel, 9-Chininhaltig, 10-Koffeinhaltig, 11-enthält eine Phenylalaninquel, 12-kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 13-Milchweiß