

# *Frühlingskarte*



*Leckereien zur  
Frühlingszeit*

# Vorspeisen & Salate

## *Spargelcremesuppe*

Ein cremiges Rahmsüppchen vom frisch gestochenen Spargel, mit Spargelstückchen und knusprigen Croutons **8.90 €**

## *Traditionelle Soljanka*

Unsere leckere Soljanka reichen wir Ihnen mit reichlich Einlage, ganz wie man sie von früher kennt, mit etwas Creme Fraiche und ofenfrischem Baguette **8.90 €**

## *Kleiner gemischter Frühlingssalat*

Eine kleine Auswahl saisonfrischer Blattsalate, ergänzt mit fruchtigen Kirschtomaten und knusprigen Buttercroutons, mariniert mit unserem hausgemachten Salatdressing und Balsamico Creme **8.90 €**

## *Hausgemachtes Würzfleisch*

Hausgemachtes traditionelles Würzfleisch vom Huhn, verfeinert mit einem Schuss Rahm und frischen Champignons, gratiniert mit mild würzigem Edamerkäse, dazu reichen wir ofenfrisches Baguettebrot, Zitrone und Original Dresdener Worcester Sauce **9.90 €**

## *Bunte Salat-Bowl*

Ein gesunder Fitmacher ist unsere große bunte Salat-Bowl, mit marinierten saisonalen Blattsalaten, frischer Avocado, gerösteten Cashewkernen und ofenfrischen Baguettescheiben, wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust **17.90 €** oder gegrillten Black Tiger Garnelen **21.90 €**

## *Carpaccio vom irischen Rinderfilet*

Hauchdünne Scheiben vom Filet des irischen Weiderindes, marinieren wir mit weißem Trüffelöl, hellem Balsamico, Pfeffer und Meersalz, anschließend verziert mit Tête de Moine (Käse vom Rad) und gerösteten Pinienkernen, dazu servieren wir knuspriges Knoblauchbaguette vom Grill **20.90 €**  
... gern auch als kleinere Probierportion **12.90 €**

# Klassiker

## *Schnitzel „Hamburger Art“*

Ein goldgelb paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, mit einem frischen Setzei bedeckt, dazu leckere Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebeln und frischem Majoran **18.90 €**

## *Hühnerbrustfilet „Exotisch“*

Ein zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet wird mit zwei Pfirsichhälften und mildem Edamer gratiniert und auf Sauce Hollandaise angerichtet, dazu reichen wir eine Garnitur aus frischen Früchten sowie gebackene Mandelbällchen **19.90 €**

## *Schweinerückensteak „Strindberg“*

Ein zartes Steak vom Schweinerücken, gebraten in Eihülle mit gewürfelter Zwiebel, Bautz'ner Senf und saurer Spreewaldgurke, servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter und herzhaften Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebel und frischem Majoran **20.90 €**

## *Frisches Rumpsteak*

Ein nach Ihren Wunsch gegrilltes 250g - Rumpsteak, vom besonders zarten, irischen Weideochsen, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, auf knackigem Pfannengrillgemüse und knusprig gebackenen Süßkartoffel-Pommes-Frites mit hausgemachten Kräuter-Dipp **35.90 €**

# *Frischer Fisch*

## *Mediterraner Fischtopf*

Eine besondere Empfehlung unseres Küchenteams ist unser beliebter Fischtopf, mit verschiedenen Fischfilets, Grünschalmuschel, Black Tiger Garnelen und knackig frischen Gemüsesorten, perfekt abgestimmt mit einem Schuss Rahm, geschmolzenen Tomaten und frisch gehacktem Dill. Dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguettebrot **21.90 €**

## *Viktoriabarsch „Strindberg“*

Ein alter Bekannter zurück auf unserer Karte! Das Filet vom frischen Viktoriabarsch braten wir in einer leichten Eihülle mit gewürfelter Zwiebel, Spreewaldgurke und Bautz'ner Senf und kombinieren es zusammen mit hausgemachter Kräuterbutter, auf einer leichten Dillrahmsoße und frisch gestampften Kartoffeln, aromatisiert mit einer leichten Sellerienote **23.90 €**

## *Norwegisches Lachsfilet*

Fangfrisch in zerlaufener Butter gebratenes Filet vom norwegischem Lachs, auf knackigem Pfannengrillgemüse und leicht gerahmten frischen Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Frühlingskräutern **26.90 €**

## Traditionell

### *Tafelspitz vom Weiderind*

Besonders zarte Scheiben vom Tafelspitz des sächsisch regionalen Weiderindes, in einer rahmigen Meerrettichsoße mit buntem Frühlingsgemüse und dampfend frischen Thüringer Klößen mit gebräunten Semmelbröseln **25.90 €**

## Vegetarisch

### *Gebackener Rahmkäse*

Besonders mild und cremiger Rahmkäse, in handgemachter goldgelber Wiener Panade, auf knackigem Pfannen - Grillgemüse und leicht gerahmten Frischei – Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Frühlingskräutern **20.90 €**

# *Frischer Spargel*

## *Spargel klassisch*

Ein reichliches halbes Pfund stechfrischer weißer Stangenspargel, reichen wir klassisch mit Petersilienkartoffeln und leckerer Sauce Hollandaise **22.90 €**

## *Spargel & Lachs*

Stechfrisch zubereitete Spargelstangen, gratinieren wir mit mild geräucherten norwegischen Lachsscheiben und Sauce Hollandaise, angerichtet auf zwei knusprig goldgelben Kartoffelrösti und etwas mariniertem Frühlingsalat **23.90 €**

## *Spargel trifft ...*

Ein halbes Pfund stechfrischer Spargel mit Sauce Hollandaise und gebutterten Petersilienkartoffeln, können von Ihnen ergänzt werden mit...

... einem goldgelb gebratenen Schnitzel vom Schweinerücken nach „Wiener Art“ **29.90 €**

... zarten leicht gebutterten Rinderzungenscheiben **32.90 €**

# Rustikales

## *Bauern - Omelett*

Leckere Röstkartoffeln gebraten mit Bauchspeck, Zwiebeln, Tomate, Paprika und Spreewälder Gurke werden von uns in der Pfanne in geschlagenem Ei leicht gebacken, und Ihnen mit einem kleinen marinierten Beilagensalat gereicht **13.90 €**

## *Rindfleischbolognese*

Unsere hausgemachte Bolognese vom Rind besonders fleischig und aromatisiert mit italienischen Kräutern, servieren wir Ihnen auf frischen, leckeren Frischei – Bandnudeln, mit gehobeltem Grana Padano **14.90 €**

## *Hausgemachte Sülze*

Hausgemachte Eisbeinsülze nach Omas Originalrezeptur, mit deftigen Bratkartoffeln und würziger Remouladensoße **16.90 €**

# *Kindergerichte*

## *Nudeln mit Tomatensoße*

Frische Bandnudeln mit  
leckerer Tomatensoße  
und geriebenen Käse **7.90 €**

## *Phicken Nuggets*

6 Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites,  
Ketchup oder Mayo **8.90 €**

## *Znusprige Fischstäbchen*

6 goldgelb gebackene Fischstäbchen mit frisch  
gestampfter Kartoffel **8.90 €**

## *Desserts*

Für den perfekten kulinarischen Abschluss halten wir eine separate Karte mit  
leckeren Dessertvariationen bereit. Sprechen Sie uns gern darauf an.

## *Zusatzstoffe und Allergene*

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal Ihre Allergien und Unverträglichkeiten  
mit. Wir beraten Sie gern und halten ebenfalls eine gesonderte Karte mit allen  
gekennzeichneten Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.