

Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte

*Knoblauchsuppe „Tatra“
darin geriebener Käse und Schwarzbrotcroutons*

5,50 €

*Kokos-Currysüppchen
mit Hähnchenfleisch,
Shiitakepilzen und Gemüse*

6,90 €

*Pikante Tomatencremesuppe „Pöhlantis“
natürlich hausgemacht,
mit Johannisbeer-Balsamico und Crème fraiche*

5,60 €

*Seafood Chowder
Irische Fischsuppe mit
Muscheln, Garnelen, Lachs, Kabeljau
und Sahne*

6,90 €

*Leckerer hausgemachtes Würzfleisch
seit Jahrzehnten der Klassiker
vom Schweinchen,
mit Käse überbacken,
dazu Toast und
Worcestersoße*

5,90 €

*Es gibt drei Dinge, die eine Frau aus dem Nichts zaubern kann:
einen Hut, einen Ehekrach und einen Salat*

„Vitaminstoß“

*Kleine Salatschüssel mit
Blattsalat, Gurke, Paprika, Tomate
und dazu hausgemachtes
Joghurtdressing*

5,70 €

*Gurkensalat asiatisch
mit Dill, Chili, Knoblauch und Erdnüssen*

5,90 €

*Kleiner Salat mit Falaffel-Bällchen
und Joghurt-Minzedip*

6,20 €

*Zu unseren Suppen und Salaten geben wir
auf Wunsch gerne frischen Toast für 0,30 €*

*Die Salate können wir auch mit Balsamico-Essig,
Olivenöl oder Kürbiskernöl reichen*

Fleischlos glücklich

*8 Riesengarnelen
auf Linguine schwarz-weiß,
mit Olivenöl, Knoblauch und
Chili angeschwenkt, etwas Grana Padano
-Achtung, leichte Schärfe-*

17,10 €

*Mediterrane Pasta
feine Riesaer Pasta mit in Olivenöl
geschwenktem mediterranem Gemüse,
Pesto und etwas Tête de Moine*

14,40 €

Aus der guten, alten Zeit

*Tafelspitz mit Meerrettichsoße³⁾,
hausgemachte böhmische Semmelknödel
(in Österreich als Serviettenknödel bekannt)*

14,70 €

*Vogtländischer Sauerbraten,
hausgemachtes Rotkraut und Klöße¹⁾
Dicker Bug eingelegt in einem Sud aus Essig,
Senfkörnern, Lorbeerblatt,
Piment, Wachholderbeeren,
Zucker und für die Soße darf
der Soßenkuchen nicht fehlen,*

14,90 €

*Gepökelte Rinderzunge²⁾,
feines Schwarzwurzelgemüse,
gebutterte Kartoffeln*

16,90 €

*Wir reichen gerne zusätzliche Soßen und berechnen
dafür nur 1,50 Euro*

*Sollten Sie eine Ladyportion oder eine Seniorenportion wünschen,
so vermindert sich Ihr Hauptspeisenpreis um 1,50 €.
Teilen Sie Ihren Wunsch dem Servicepersonal mit.*

Das ging uns in's Netz

*Saßnitzer Pfannenhering
Heringe aus der Pfanne,
mit Schinken²⁾- und Zwiebelwürfelchen,
Frühkartoffeln (Drillinge)*

13,30 Euro

Wo die Küche gut ist, braucht's keinen Arzt oder Apotheker

*Zanderfilet aus der Pfanne,
mit Rahm-Steinpilzen
dazu Butter-Basmatireis*

15,90 €

*Heilbuttsteak „Strindberg“
in Senf-Gurken-Eihülle
angeschwenkte Zwiebelringe,
deftige Bratkartoffeln*

16,50 €

*Saiblingsfilet aus der Pfanne,
auf Fenchel-Zucchini-Kirschtomaten in Weißwein,
dazu kräftiges Kartoffel-Selleriepüree*

16,90 €

*Ganze gebratene Forelle
Wirsing-Speck²⁾-Kartoffelstampf,
Lauchgemüse*

16,90 €

*Trilogie vom Fisch
Petersfisch-, rotes Meerbarben-
und Doradenfilet,
Schmorgurke und Rahmlinsen*

19,40 €

*Forellen und Saiblinge beziehen wir frisch von der
Fischwirtschaft Schröder in Kirchberg/Cunersdorf*

*Wir filetieren die Fische im Haus mit größter Sorgfalt.
Trotzdem kann es vorkommen, dass einzelne Gräten vorhanden sind.*

Wir bitten um entsprechende Vorsicht.

Wir geben zu beachten, dass nur Fische, die als Filet ausgewiesen sind, auch filetiert werden.

Bei Fischen und Weibern ist der Bauch das Beste

Frisch aus der Pfanne

Vitaminschnitzel

*Schweineschnitzel aus der Oberschale
mit verschiedenen frischen Salaten
und Joghurtdressing*

13,10 €

Schweinerückensteak „au four“;

*mit feinem Würzfleisch und
Edamer Käse überbacken, Pommes Frites*

14,70 €

Schnitzel „Dubarry“

*Schweineschnitzel aus der Oberschale,
mit Blumenkohl und Käse überbacken,
auf knusprigen Bratkartoffeln*

14,70 €

„Jägerschnitzel“

*Schweineschnitzel
mit gebratenen Waldpilzen
und Bratkartoffeln*

15,20 €

Argentinisches Rumpsteak

*Chorizo-Zuckerschoten-Fenchelgemüse,
Rosmarin-Tomatenbutter
hausgemachte Kartoffelwedges*

19,60 €

Rotes Thai-Hähnchencurry

*mit Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch
Kichererbsen und Zuckerschoten
Jasmin- Reis*

14,80 €

Kalte Gerichte ab 17 Uhr

Tatar

*Sardellen, Gewürzgurke, Kapern
Eigelb, Butter, Brot*

10,90 €

„Brückenbauers Abendschmaus“

*verschiedene Schinken²⁾ und Käsesorten mit Butter und
Brot und Meerrettich*

11,10 €

Leckerer für Kinder

Für Kinder gibt's ´ne Extrakarte!

Natürlich gibt's auch ein Räubergedeck

(Messer und Gabel zum Stibitzen von Muttis Teller)

*Änderungen an den Speisenzusammenstellungen sind
möglich, wir berechnen dafür nur 1,50 Euro pro Änderung*

*Wir geben zu beachten, dass sich durch Änderungen
der Speisenzusammenstellung die Zubereitungszeit verlängern kann.*

*Zu den kurz gebratenen Gerichten passt
unser „Vitaminstoß“-Salatschüsselchen besonders gut*

Unsere Speisen enthalten echte Gewürze. Dazu gehören Kümmel, Majoran und Pfeffer.

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten (Allergien)

*halten wir eine spezielle Karte bereit. Wenn Sie etwas nicht vertragen, bitten wir Sie sich mit dem Personal
abzustimmen.*

1) geschwefelt
2) Nitritpökelsalz

3) Antioxidationsmittel

Hier wird nicht aufgewärmt, hier wird gekocht

Unsere Desserts

*Ananas-Carpaccio
Zitronensorbet,
Koriander-Zitronensoße*

5,50 €

*Omis heimliche Liebe
Je eine Kugel Vanille- und Schokoeis,
Eierlikör und Schokolikör, Schlagsahne
Achtung: mit Alkohol*

4,90 €

*Pöhlschlamm-Becher
Drei Kugeln Vanilleeis und Schokoeis,
Pöhlschlamm und Schlagsahne
Achtung: mit Alkohol*

5,10 €

*Schmelzendes Herz
Schokoküchlein mit flüssigem Kern,
Vanilleeis, Schlagsahne*

5,50 €

