

Suppe und Salat

Knoblauchcremesuppe ^{A,G,I,8} **7,90 €**
mit gebackener Petersilie, Butter Croutons,
dazu ofenfrische Baguettescheiben

Harmonie von Rote Bete und Ziegenkäse **15,50 €**
^{A,G,J,8}

Carpaccio von der Roten Bete, mariniert mit
Limettendressing, gratiniertem Ziegenkäse und
gerösteten Walnüsse verfeinert mit Feldsalat,
dazu ofenfrische Baguettescheiben

Gartensalat der Saison ^{A,G,J,8} **16,50 €**

Gartengemüse und Blattsalat mit Honig-
Dressing, rosa gebratenen Scheiben von der
Kalbsleber, Apfelspalten und gerösteten
Maronen, dazu ofenfrisches Baguette

Brotzeit

Brotzeitplatte unserer Hausräucherei **17,90 €**
^{A,G,J,8,15}

Kaltgeräucherte Spezialitäten aus dem
Buchenrauch vom hausgebeizten Schweinefilet,
Schinken, Knackwurst und Cheddarkäse, dazu
frisch geriebenen Meerrettich, Treber-Brot, und
Butter

Rustikales kaltes Bratenbrot ^{A,C,I,J} **14,90 €**

Scheiben vom Schweinebraten, auf Treber-
Brot, garniert mit Senf, Gewürzgurke,
Zwiebelscheiben, Meerrettich und Ei

Hausgebackener Kassler in Brotteig ^{A,G,J,I,8} **16,50 €**

Kassler im Brotlaib gebacken, auf fruchtigem
Sauerkraut, Kräuterdip und kleinem Salat der
Saison

Fisch, Vegetarisch, Vegan

Moritzburger Karpfenfilet „Strindberg“ **24,90 €**
^{A,D,G,I,J,8}

Karpfenfilet nach „Strindberg-Art“, gebacken in
einer Senf- Zwiebel- Ei-Hülle, auf Möhren-
Lauch-Gemüse und Petersilienkartoffeln

Vegane Kohlroulade aus dem Ofen ^A **15,90 €**

gefülltes Weißkraut mit roten Linsen, Bulgur
und Champignons, im Ofen geschmort, auf
karamellisierten Möhren und Weißkraut, dazu
Petersilien-Kartoffelwürfel

**Vegetarische Pasta mit gegrilltem
Ziegenkäse** ^{A,G,8} **15,90 €**

In Butter geschwenkte Tagliatelle, mit Roten
Linsen, Lauch, Paprikawürfeln und
Kirschtomaten in Limettensoße, dazu gegrillte
Ziegenkäse Taler

Hauptgänge

Eisenberger Bauern-Pfanne ^{I,G,J,8,15} **19,90 €**

Gebratenes Kassler Steak, hausgeräucherte
Saumaisen und gegrillte Bratwürstchen, auf
Kümmel-Schwarzbiersoße, fruchtigem
Sauerkraut und cremigen Kartoffelpüree

Gerolltes Knoblauchschnitzel ^{A,C,G,8} **18,90 €**

Schweinerücken mit Knoblauch und Maronen
gefüllt, gebacken auf Linsen-Blumenkohlrahm
und Petersilien-Kartoffelwürfel

Tempura Hähnchen ^{A,C,G,8} **17,90 €**

Hähnchenbrust in Tempura Teig gebacken, auf
tomatisierten Gemüse von Champignons,
Paprika und Zucchini, dazu Basmatireis

Moritzburger Schwerterfleisch ^{A,C,G,I,8} **19,90 €**

Medaillons vom Schweinefilet mit Gemüse der
Saison gebraten, in St. Afra Schwarzbiersoße,
dazu Kräuterspätzle

Rosa gebratene Kalbsleber ^{A,G,I,8} **20,50 €**

Scheiben von der Kalbsleber, an einer St.Afra
Schwarzbiersoße, auf cremigen Kartoffelpüree
und Apfel-Zwiebel-Gemüse

Rinderroulade nach „Hausfrauen Art ^{A,16} **25,50 €**

Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit
Bauchspeck, Zwiebeln und Gewürzgurke, in
einer kräftigen Rotweinssoße, mit Apfelrotkraut
und Kartoffelklößen

Edelgulasch vom Hirsch ^{A,C,G,I,8} **24,50 €**

Saftig geschmortes Gulasch von der Hirschkeule
in einer Wacholder-Pilz Soße, dazu gebratener
Speckrosenkohl und Butterspätzle

