



Frühlingsmenü

22.90 €

*Spargelschaumsuppe mit Spargelspitze
in luftgetrocknetem Serrano - Schinken*

*Gebratenes Maishähnchenbrüstchen
mit frischem Lausitzer Spargel, Sherrysoße,
hausgemachter Sauce Hollandaise
und angeschwenkten Kartoffelkissen*

*Karamellisiertes Rhabarberkompott
mit luftiger Sabayon gratiniert
und hausgemachtem Sauerrahmeis*

Dazu empfehlen wir Ihnen einen württembergischen Rotwein:

2014 Spätburgunder Edition 'S'

0,1 l 3.55 €

Fellbacher Goldberg

0,2 l 6.10 €

Spätlese, Prädikatswein trocken

0,75 l 22.70 €

Fellbacher Weingärtner eG



Sorbisches Menü

20.80 €

*Sorbische Hochzeitssuppe
Klare Rinderkraftbrühe
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen*

*Sorbisches Hochzeitsessen
- Falsches Filet vom Ochsen im Wurzelgemüsesud gegart,
Meerrettichsoße, frisches Marktgemüse,
Brot oder Petersilienkartoffeln*

*Altbautzener Holunderkaltschale
mit hausgemachter Quarkmousse*

Dazu empfehlen wir Ihnen einen sächsischen Weißwein:

2015 Müller - Thurgau	0,1 l	3.70 €
Qualitätswein trocken	0,2 l	6.40 €
Staatsweingut Schloss Wackerbarth	0,75 l	23.80 €



Aperitif

<i>Hausaperitif</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Erdbeeren – Rhabarber – Essenz mit Riesling – Sekt</i>		
<i>Alkoholfreier Hausaperitif Čerwjenawka</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3.10 €</i>
<i>Crodino (alkoholfreier Aperitif)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3.10 €</i>
<i>Kräuter – Bitter – Limonade</i>		
<i>Nahe Riesling Sekt trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4.20 €</i>
<i>Münsterer Pittersberg , Klassische Flaschengärung</i>		
<i>Martini bianco oder rosso</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3.10 €</i>
<i>Sorbisches Pils – Probeschluck</i>	<i>0,1 l</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Ingwer – Zitronengras – Limonade</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3.30 €</i>

Suppen und Vorspeisen

<i>Sorbische Hochzeitssuppe</i>	<i>4.90 € Klare</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen</i>	
<i>Bärlauchschaumsuppe</i>	<i>4.90 €</i>
<i>Bautzener Senfsuppe mit pochiertem Ei</i>	<i>4.90 €</i>
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	<i>4.90 €</i>
<i>mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	
<i>Vitello tonnato</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfisch – Mayonnaise</i>	



Sorbische und Lausitzer Spezialitäten

Sorbisches Hochzeitssessen – Falsches Filet vom Ochsen 12.70 €
im Wurzelgemüsesud gegart, mit Meerrettichsoße₃ kl. Port. 11.20 €
frischem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln
(Auf Ihren Wunsch rühren wir die Meerrettichsoße schärfer ein)

Sorbische Rinderroulade, mit feinem Kalbfleisch gefüllt, 13.90 €
Pommery – Senfsoße, frischem Marktgemüse
und hausgemachten Serviettenknödeln

Sächsischer Sauerbraten 12.90 €
mit Bratensoße, angeschwenkten grünen Bohnen kl. Port. 11.40 €
und hausgemachten Semmelklößen und böhmischen Knödeln

Fünf Lausitzer Köstlichkeiten "Frühling in Bautzen" 12.40 €
mit Forellenmuspraline, hausgemachter Maishähnchenbratwurst,
hausgeräucherter Entenbrust, gebackenem Ziegenkäse₂₎
und Fleischsülzchen₂₎ an einem großen Blattsalate – Teller

Quark mit kaltgepresstem Spreewälder Leinöl, 9.80 €
Zwiebelchen, Petersilienkartoffeln und einem kleinem Salat

Hausgemachte Fleischsülze Wjelibik₂₎ 9.90 €
mit Remouladensoße, Zwiebelchen und Bratkartoffeln



Meeresfisch und Fisch der Lausitzer Teichlandschaft

*Lausitzer Forellenfilet in Butter gebraten,
mit Safransoße, angeschwenktem Fenchelgemüse
und Petersilienkartoffeln*

14.70 €

*Gebratenes Zanderfilet
Rieslingsoße, grünem Spargel
und Gräupchenrisotto*

14.90 € mit

Saisonale Köstlichkeiten

*Frischer Spargel (roh 500g)
mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln*

13.10 €

kl. Port. 11.60 €

*Frischer Spargel (roh 250 g) mit Sherrysoße,
hausgemachter Sauce Hollandaise
und hausgemachten Kartoffelkissen*

- *mit Wiener Schnitzel vom Kalb* 17.10 €
- *mit zartem Kalbszünglein* 16.50 €
- *mit gebratenem Maishähnchenbrüstchen* 16.70 €
- *mit gebratenem Rumpsteak vom US – Beef* 19.80 €



*Rosa gebratene Lammhüfte
mit Kräuterkruste, Thymiansoße,
frischem Ratatouille – Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

16.60 €

*Zartes Steak aus der Kalbshüfte
mit Sherrysoße, Bärlauchmousseline,
angeschwenkten Steinchampignons
und hausgemachtem Kartoffelaufbau*

17.80 €

*Cordon bleu vom Kalb
mit Sahnesoße, frischem Marktgemüse
und Pommes frites*

14.80 €

kl. Port. 13.30 €

*Gebratene Kalbsleber
mit Muskat – Weintrauben und Marsalasoße,
angeschwenkten Schalotten und Kartoffelmus*

14.20 €

kl. Port. 12.70 €



Hausgemachte Desserts aus unserer Pâtisserie

*Crème brûlée mit Bourbon – Vanille verfeinert
und mit feinem Rohrzucker karamellisiert,
hausgemachtes Erdbeeren - Rhabarbersorbet*

5.40 €

*Hausgemachtes weißes Schokoladenparfait
mit hausgebackenem Baumkuchen
und frischer Mango*

5.60 €

*Karamellisiertes Rhabarberkompott
mit luftiger Sabayon gratiniert
und hausgemachtem Sauerrahmeis*

5.80

*Altbautzener Holunderkaltschale
mit hausgemachter Quarkmousse*

4.80 €

*Hausgemachtes Café glacé
(cremig kaltgerührtes Kaffeeis)*

3.90 €