

*Steinpilzcappuccino  
mit knusprigem Möhrenspeck*

\*\*\*

*Fasanenbrust, in Nussbutter conchiert,  
mit Morchelsoße, angeschwenktem Spitzkohl  
und hausgemachtem Süßkartoffelpüree*

\*\*\*

*Zart schmelzendes Baileysparfait  
mit warmem Sauerkirschragout  
und hausgebackenem Schokoladenbrownie*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

*Altbautzener Holunderkaltschale  
mit hausgemachter Quarkmousse*

*Dazu empfehlen wir Ihnen einen sächsischen Weißwein:*

*Riesling & Müller-Thurgau 0,2 l 7.90 €*

*Qualitätswein trocken 0,75 l 29.60 €*

*Staatsweingut Schloss Wackerbarth*

## Aperitifs/ Aperitiwy

<i>Hausaperitif (auch alkoholfrei) Hausgemachte Mirabellen-Essenz mit Prosecco</i>	<i>0,1 l 6.40 €</i>
<i>Tanqueray Blackberry Gin mit Quitte und Tonic (auch alkoholfrei)</i>	<i>0,2 l 6.90 €</i>
<i>Martini fiero oder bianco (auch alkoholfrei) mit Tonic Wild berry und roten Beeren</i>	<i>0,2 l 6.90 €</i>
<i>Lillet Wild berry mit Himbeeren und Minze</i>	<i>0,2 l 6.90 €</i>
<i>Aperol Spritz mit Orange, Prosecco und Soda</i>	<i>0,2 l 6.90 €</i>
<i>Sherry trocken, medium oder Pedro Ximénez</i>	<i>0,05 l 5.40 €</i>
<i>Crodino (alkoholfreier Aperitif) Kräuter-Bitter-Limonade mit Eis</i>	<i>0,1 l 4.80 €</i>
<i>Hausgemachte Limonade: Ingwer-Zitronengras Erdbeeren-Rhabarber</i>	<i>0,4 l 4.80 €</i>

## Suppen und Vorspeisen/ Póliwki a předjědźe

<i>Sorbische Hochzeitssuppe – Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen</i>	<i>6.70 €</i>
<i>Bautzener Senfsuppe mit pochiertem Ei<sub>2</sub>)</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Steinpilzcappuccino mit knusprigem Möhrenspeck</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Lausitzer Meerrettichmousse mit Rote Bete-Tartar und Preiselbeersoße</i>	<i>8.60 €</i>
<i>Kleiner gemischter Salatteller mit gerösteten und Sonnenblumenkernen und Blüten</i>	<i>6.80 €</i>

## *Sorbische und Lausitzer Spezialitäten/ Serbske a lužiske speciality*

*Sorbisches Hochzeitsessen - Falsches Filet vom Ochsen, 16.80 €  
im Wurzelgemüsesud gegart, mit Spreewälder Meerrettichsoße<sup>3)</sup>,  
frischem Marktgemüse und Kartoffeln von Bio-Bauer Wjesela  
(Auf Wunsch rühren wir Ihnen die Soße schärfer ein)*

*Sorbische Rinderroulade, mit feinem Kalbfleisch gefüllt, 16.90 €  
Pommery-Senfsoße<sup>2)</sup>, fruchtigem Rotkraut  
und hausgemachten Serviettenknödeln*

*Zarter Hirschbraten, in Buttermilch eingelegt, 18.20 €  
mit Preiselbeer-Bratensoße, angeschwenktem Rosenkohl,  
hausgemachtem Semmelkloß und böhmischen Knödeln*

*Portion knusprige Ente, im Ganzen gebacken 18.50 €  
und ausgelöst, mit Bratensoße, fruchtigem Rotkraut  
und hausgemachten Kartoffelklößen*

*Fünf Lausitzer Köstlichkeiten "Winter in Bautzen" 16.80 €  
Forellenmuspraline, Bautzener Senf-Bratenfleisch,  
hausgemachte Fleischsülze<sup>2)</sup>, gebackener Ziegenkäse<sup>2)</sup>  
und hausgemachte Maishähnchenbratwurst  
mit Wildkräuter-Blattsalaten und frischem Brot*

## *Fisch der Lausitzer Teichlandschaft /Ryba z lužiskich hatow*

*Lausitzer Forellenfilet, in Butter gebraten, 18.90 €  
mit Blutwurstkruste, Sternanissoße,  
angeschwenktem Spitzkohl und Beluga-Linsenragout*

*Lausitzer Karpfenfilet, gebraten oder blau, 18.90 €  
mit geschmortem Fenchelgemüse in Senfsoße  
und Rote Beete - Kartoffelkissen (Karpfen enthält Gräten)*

## *Saisonale Köstlichkeiten/ Chtóšćenki po počasach*

*Wiener Schnitzel oder Cordon bleu vom Kalb  
mit Sahnesoße, frischem Marktgemüse  
und Pommes frites* 19.80 €

*Fasanenbrust, in Nussbutter conchiert,  
mit Morchelsoße, angeschwenktem Spitzkohl  
und hausgemachtem Süßkartoffelpüree* 20.80 €

*Rumpsteak vom US-Beef mit Sellerie-Kräuterkruste,  
Thymiansoße, angeschwenkten Steinchampignons  
und Drillingekartoffeln* 24.50 €

*Gebratene Kalbsleber mit Marsalasoße,  
geschmortem Zwiebelragout, hausgemachtem Kartoffelpüree  
und Muskat-Weintrauben* 18.70 €

*... und wenn es einfach und lecker sein soll/... jednora, ale słódna kuchnja*

*Hausgemachte Fleischsülze Wjelbik<sub>2</sub>)  
mit Remouladensoße, Zwiebelchen  
und Bratkartoffeln* 14.80 €

*Kürbisspalten vom Spreewälder Hokkaido-Kürbis,  
im Ofen gegart, verfeinert mit Selleriemousseline  
und Steinchampignons und mit Ziegenfrischkäse gratiniert  
(vegetarisch)* 16.40 €

*Geschmortes buntes Rübenragout,  
verfeinert mit Pastinake, Möhren und Petersilienwurzel,  
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  
(vegetarisch)* 15.90 €

*Desserts aus unserer Pâtisserie/ Domjace desery z našeje patiserije*

*Crème brûlée mit Bourbon-Vanille verfeinert  
und Rohrzucker karamellisiert,  
dazu hausgemachtes Mirabellensorbet* *7.80 €*

*Frisch gebackene Lausitzer Apfelringe  
mit hausgemachter Bourbon-Vanillesoße  
und cremigem Zimteis* *7.80 €*

*Zart schmelzendes Baileysparfait  
mit warmem Sauerkirschragout  
und hausgebackenem Schokoladenbrownie* *7.80 €*

*Altbautzener Holunderkaltschale  
mit hausgemachter Quarkmousse* *7.10 €*

*Hausgemachtes Café glacé  
(cremig kaltgerührtes Kaffeeis)  
mit hausgebackenem Baumkuchen* *7.80 €*

*Wir sind Unterstützer von Slow Food  
und sind ausgezeichnet  
im Slow Food Genussführer 2022/2023*

*Für kleine Portionen ziehen wir 1 € für den geringeren Wareneinsatz  
pro Portion ab. Alle anderen Kosten sind die selben,  
wie bei normalen Portionen. Bitte haben Sie Verständnis dafür!*

*Eine Liste der verwendeten Allergene können Sie bei unserem Servicepersonal anfragen.  
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Nitritpökelsalz 3) Antioxidationsmittel, alle Weine enthalten Sulfite*

*NEUHEIT-NOWOSĆ*

*Solidarische Landwirtschaft "RainKost Obermühle"  
-ökologische, soziale und wirtschaftspolitische Nachhaltigkeit-  
Realisieren von permakulturellen, biointensiven Gemüseanbau,  
welcher den Boden verbessert und Biodiversität fördert!*

*Marktfrisch Rothenburg, Bio-Bauer Wessela in Crostwitz,  
Fleischerei Heinze in Bautzen, Bäckerei Marx in Bautzen,  
Gemüsehof Domanja in Hoske, Rätze-Mühle in Spittwitz,  
Geflügelfarm Strahwalde, Fischzucht und -handel Wels in Jessnitz,  
Ölmühle Ballaschk in Burg/Spreewald,  
Spreewälder Erzeugnisse Firma Ubl in Cottbus, Linke Fruchtsäfte,  
Oppacher Mineralquelle, Oberlausitzer Saftquell aus Oderwitz,  
Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth in Radebeul,  
Weingut Schloss Proschwitz,  
Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex,  
Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe,  
Erzeugnisse vom Bautzener Wochenmarkt  
Blüten und Kräuter aus Barbaras Kräutergarten*

*Frische, die man schmeckt/ Ćerstwosć, kotruż słodziś*

*Wir kochen für Sie mit frischen Zutaten und verwenden bei der Zubereitung der Speisen keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe.*

*Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.*

*Wir können Sie daraufhin beraten und Ihnen die Speisen entsprechend bestellen und zubereiten.*

*Da wir jede Speise erst nach Bestellen für Sie zubereiten und schonend erwärmen, bitten wir Sie, sich Zeit zu nehmen und das Essen in unserem Restaurant zu genießen!*

*Lassen Sie es sich schmecken – Dajće sebi słodźeć!*