



Suppen

- Erbsencremesüppchen** € 5,50
mit Wasabi
und Specksegel vom Meissner Landschwein
- Hausgemachte Wild - Pelmeni** € 6,50
im kräftigen Sud
mit Kräuterschmand

Vorspeisen

- Winterlicher Feldsalat** € 8,50
mit sautierten Hähnchenbruststreifen
und gebackenem Landei
- Pastrami Brioche - Sandwich** € 9,70
mit pochiertem Ei und Kräuterschmand
- Garnelenpfännchen Jaipur** € 10,80
mit Paprini, Frischkäse und Curry



Löwen – ‚Klassiker & Spezialitäten‘

„Löwen Brotzeit“ <i>-kalt-</i> regionale Wurst- & Käsespezialitäten dazu Butter und Landbrot		€ 12,00
Wildgulasch Mandelbrokkoli und Serviettenknödel		€ 14,50
Picatta von der Hähnchenbrust auf Spinat, Tomate und Gnocchi		€ 15,00
Kotelette - Rippchen mit Barbecuesoße Dip von Schwarzer Bohne und Jalapenó dazu hausgebackenes Brot	(500g) (1000g)	€ 15,00 € 20,00
Geschmorte Ochsenbäckchen Rübensgemüse und Kartoffel-Kräuterpüree		€ 16,50
Bruni`s hausgemachte Rinderroulade Waldbeerrotkohl und Klöße		€ 16,80
Rosa „Barbarieentenbrust“ auf Kartoffelspitzkohl-Ragout verfeinert mit Dijon-Senf und Preiselbeere		€ 17,50



Frisches aus Teich und Meer

Fish'n Wedges Zander im Bierteig und Rote Bete - Salat	€ 11,50
Forelle „Müllerin“ mit Salat und Kräuterkartoffeln	€ 14,50

Vegetarisch

Gebackene Champignonköpfe gefüllt mit Blattspinat und Balkankäse auf Tomatensahnesoße	€ 10,50
Riesaer-Rucola-Pasta Farfalle mit Rucola, Pinienkernen und Kirschtomaten	€ 13,80

Dessert

Käsewürfel mit Oliven, Grissini Salzstangen	€ 6,50
Waldbeer - crumble mit Vanilleeis <i>-Zubereitungszeit mindestens 15 Minuten-</i>	€ 6,80
Kaiserschmarrnpommes mit Apfelmajo und Zwetschgenketchup	€ 7,50