

Inhalt

<i>Was</i>	<i>Wo (Seite)</i>
Herzlich Willkommen ...	
Inhalt	1
Abo-Essen-Menu	2
Vorspeisen & Suppen	3
Rohkost & Salat	4
Regionale Spezialitäten	5
Wildspezialitäten	6
Fisch	7
Vegan & Vegetarisch	8
...Guten Appetit	

Un noch e was ...

Alle mit * Sternchen gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen gern auch als Kinder- oder Seniorengerichte.

Kinder- und Seniorenabschlag -1,50 €

Abholung mit Vorbestellung

Wir bitten um eine Vorreservierungszeit von 24h.

Änderungen sind vorbehalten.

Abo-Essen-Menu

mit wöchentlich, wechselnden Angebot

Montag 5,00 €

Eintopf-Tag mit frischem Brot & Kompott

Dienstag 7,50 €

Regional Fleischangebot mit saisonalen Sättigungsbeilagen

Mittwoch 6,00 €

ist Stichtag. Da servieren wir Gerichte mit Ei & Salat

Donnerstag 7,50 €

Regional Fleischangebot mit saisonalen Sättigungsbeilagen

Freitag 6,00 €

Pasta-Tag mit hausgemachten Soßen

* * *

Bei Bestellung für eine ganze Woche 28,00 €

ANRUF genügt Telefon 03762 / 94567 0

oder E-Mail landhotel@sperlingsberg.de

Dieses Angebot gilt nur bei Voranmeldung bis 9.30 Uhr des jeweiligen Tages.
Wochenbestellung spätestens bis Montag.

Guten Appetit !

Vorspeisen

Kleiner Bunter Bauernsalatteller mit Salaten der Saison, Schafskäse und Hausdressing	7,40 €
Ein Getrockneter Gemüse-Wrap gefüllt mit Mandelmus, Salat und Fruchtgemüsen	7,90 €
Geräuchertes vom Wild an Blattsalaten überzogen mit Balsamicocreme	9,50 €

Suppen

Hier ham wer de flissge Brie usn Kochtop

Wildrahmsüppchen	Ta.	5,50 €
Sächsische Tomatensuppe	Ta.	4,50 €
Brokkolicremesuppe	Ta.	4,50 €

Un nu ä bissel Grünzeig un Salad

Vital Salat mit verschiedenen Blatt- und Kräutersalaten mit Nüssen, Kernen und Samen	9,20 €
Großer Bunter Bauernsalatteller mit Salaten und Fruchtgemüse der Saison	8,40 €
<i>mit</i>	Schafskäse 10,90 €
<i>oder</i>	Hähnchenstreifen 13,30 €
<i>oder</i>	Schweinerückensteak 14,50 €
<i>inklusive dazu wählbar:</i> Hausdressing; Jogurt-Knoblauch <u>oder</u> Essig & Öl	
Zwei Getrocknete Gemüse-Wraps gefüllt mit Mandelcreme, Salat und Fruchtgemüsen	12,80 €
Tomatensalat und Büffelmozzarella mit Öl und Balsamico	11,50 €

*Spezialitäten
aus der Region & unserer Heimat*

Putenrollbraten *	15,00 €
an Dampfgemüse und Wickelklößen	
Wildschweinbraten aus der Keule *	15,90 €
auf Apfelrotkohl und Klößen	
Schweinskopfsülze *	11,00 €
mit Hirschherz an Bratkartoffeln und Remoulade	
“Hamburger Schnitzel“ *	13,00 €
paniertes Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln und Setzei	
Schweine-Rücken- Steak	14,00 €
dazu Farmerkartoffeln, Champignon und gemischtes Gemüse	

*Spezialitäten
aus artgerechter Aufzucht
& naturnaher Haltung*

Gulasch vom Hirsch * mit Nudeln <u>oder</u> Klöße	15,90 €
Hirschbraten aus der Keule * auf Apfelrotkohl und Klößen	16,80 €
Wildererpfanne Hirschhaxe <u>oder</u> -halsstück, kleines Hirschschnitzel und Wildbratwurst auf Apfelrotkohl und mit Wickelklöße	18,60 €

Aus dem Wasser

Fisch

Krabben - Reis - Pfanne 10,50 €

Gebrautes Lachsfilet
mit Kroketten und bunten Buttergemüse 14,90 €

Für Veganer, Vegetarier & vitale Fans

Buntes vom Felde und aus dem Garten

Nudeln *	11,50 €
mit Ratatouillegemüse und Ziegenfrischkäse	
Couscous mediterran *	11,10 €
harmoniert mit Zucchini, Paprikaschote, Tomate Frühlingszwiebeln	
Blumenkohl - Brokkoli – Pfanne *	11,20 €
mit geschmolzenen Tomaten, Stangensellerie und Tofu	