

## Vorspeisen & Suppen

<b>Kleiner Vorspeisensalat</b>	3,90
frische Salate der Saison und ein wenig Mozzarella sowie Hausdressing	
<b>Feines Würzfleisch vom Huhn</b>	3,90
mit Käse überbacken, Toast	
<b>Lindaer Bauernsuppe</b>	2,75
deftige Brühe mit allerlei frischem Gemüse	
<b>Tagessuppe</b>	2,75
bitte beim Servicepersonal erfragen!	

## Salate & Vegetarisches

<b>Bunter Salatteller mit Hähnchenspießen</b>	zum Sattessen	6,50
allerlei frisches Gemüse und Salat, Hausdressing und Toast	als Vorspeise	4,75
<b>Salat 3KäseHoch</b>		6,25
gemischtem Salat der Saison, je ein kleiner gebackener Brie, Frischkäse und Emmentaler-Käsesterne, Dressing und Toast		
<b>Valess Toscana</b>		8,50
fleischloses, mediterran gefülltes Schnitzel auf Gemüsereis und Tomatensoße		

## *Aus Töpfen und Pfannen*

<b>Hausmacher Schweinskopfsülze</b>	6,75
mit Remouladensoße und deftigen Bratkartoffeln	
<b>Sächsischer Rindersauerbraten</b>	9,50
nach altem sächsischem Rezept eingelegt in Essigsud, geschmort und mit echtem Chemnitzer Soßenkuchen gebunden, Apfelrotkohl und Klöße gehören dazu.	
<b>Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt</b>	10,75
mit Zwiebeln, Speck und Gurke, Apfelrotkohl & Klöße	
<b>Deftiger Wildschweinbraten</b>	11,95
mit Zwetschgen-Preiselbeerchutney, an gemischten Pilzen in Rahm und Klößen	
<b>Wildragout Försterin</b>	10,25
herzhaft mit Wacholder und Rotwein abgeschmeckt, dazu gemischte Pilze in Rahm sowie Kartoffelbällchen	

<b>Gebackene Schweinshaxe vom Grill</b>	9,50
mit rustikalem Hausmachersenf, Sauerkraut und Klößen	

<b>Paniertes Schweineschnitzel Jägerart</b>	<b>9,50</b>
auf frischen Champignons in Kräuterrahm, dazu Pommes Frites	
<b>Radeberger Bierkutschersteak</b>	<b>9.00</b>
deftig-kraftiges Schweinenackensteak mit Senfzwiebeln und Bratkartoffeln	
<b>3 Medallions vom Schweinefilet mit Käsekruste überbacken</b>	<b>11,95</b>
auf Rahmchampignons und Kartoffelbällchen	
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b>	<b>13,50</b>
250 gr schwer und rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln	
<b>Rumpsteak Neapel</b>	<b>13,50</b>
250 gr. schwer und rosa gebraten, überbacken mit herzhaftem Gorgonzolakäse, dazu Pommes Frites	

### Gebratenes Nordseeschollenfilet (MSC)

**10.95**

mit Weißweinsosse, abgeschmeckt mit Kräutern der Provence,  
Broccoli und Reis mit Pasta

### Kabeljaufilet im Weißweinsud gargezogen (MSC)

**9,75**

unter einer Soße von Meerrettich und hausgemachtem Senf, dazu  
Petersilienkartoffeln und kleine Salatbeilage

