



## Hausgemachte Vorspeisen

<b>Würzfleisch vom Schwein</b> mit Champignons, dazu Zitrone	<b>6,90 €</b>
<b>Böhmische Knoblauchsuppe</b> mit Schinken, Käse und Croutons	<b>6,50 €</b>
<b>Knoblauchbrot</b> serviert mit Knoblauchcreme und Tomatenwürfel	<b>8,90 €</b>

## Hausgemachte Salate

<b>Rote Beete Fetasalat</b> serviert mit einer Vinaigrette marinierte Blattsalate, Walnüssen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, dazu geröstetes Knoblauchbrot	<b>13,50 €</b>
<b>Kleiner gemischter Salatteller</b> verschieden marinierte Salate auf Eisbergsalat, serviert mit Dressing nach „Sylter“ Art	<b>8,50 €</b>
<b>Großer Salatteller</b> verschieden marinierte Salate, serviert mit Tomate, Gurke, Paprika, Eisbergsalat und Dressing nach „Sylter“ Art wählen Sie zwischen:	
• Hähnchenbruststreifen	<b>14,50 €</b>
• Schnitzelstreifen	<b>14,50 €</b>
• Gegrillter Halloumikäse	<b>14,50 €</b>



## Hausgemachte Hauptspeisen

<b>Rindergulasch</b> serviert mit Rotkohl und Böhmisches Knödeln	<b>16,90 €</b>
<b>Gepökelte Rinderzunge</b> mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln	<b>16,50 €</b>
<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Hawaii“</b> mit Ananas überbacken, dazu Kartoffelkroketten und Salatbeilage	<b>17,90 €</b>
<b>Hausgemachte Sülze</b> serviert mit Bratkartoffeln, Salatbeilage, Remoulade	<b>15,20 €</b>
<b>Lichtenhainer Knusper-Cordon-Bleu</b> gefüllt mit Feta-Käse und Parmaschinken, serviert mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	<b>18,90 €</b>
<b>Lichtenhainer Knusperschnitzel</b> Schnitzel aus dem Schweinelachs, mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	<b>16,90 €</b>
<b>Lichtenhainer Champi-Schnitzel</b> Schnitzel aus dem Schweinelachs serviert mit Champignonrahm und runden Kartoffelkroketten	<b>18,60 €</b>
<b>Steak „au four“</b> Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatbeilage	<b>18,90 €</b>
<b>Rostbrät'l</b> Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln	<b>18,90 €</b>
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> serviert mit Grillgemüse, einer gebackenen Ofenkartoffel und Sauerrahm	<b>23,90 €</b>



## Hausgemachte Vegetarische Gerichte

<b>Gebackene Ofenkartoffel</b> serviert mit Grillgemüse und Sauerrahm	<b>13,60 €</b>
<b>2 Spinat-Bergkäse-Knödel</b> serviert auf Tomatenragout, dazu Grillgemüse	<b>15,20 €</b>
<b>Gebackener Camembert</b> mit einer Vinaigrette marinierte Blattsalate, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, dazu runde Kartoffelkroketten, Preiselbeeren und Kräuterdipp	<b>15,40 €</b>

## Hausgemachte Burger

<b>Panorama Cheese-Burger</b> Rustikales Burgerbrötchen mit 150 g Hacksteak, Käse, rote Zwiebel, Käsesoße, Tomate, Salatblatt und Gewürzgurke, dazu Pommes frites	<b>15,60 €</b>
<b>Panorama Bacon-Burger</b> Rustikales Burgerbrötchen mit 150 g Hacksteak, rote Zwiebel, Bacon, BBQ-Soße, Tomate, Salatblatt und Gewürzgurke, dazu Pommes frites	<b>15,60 €</b>
<b>Veggie- Burger</b> Rustikales Burgerbrötchen mit einer Scheibe Grillkäse, rote Zwiebel, Käsesoße, Salatblatt, Tomate und Gewürzgurke, dazu Pommes frites	<b>14,90 €</b>



## Hausgemachte Kindergerichte

<b>Portion Pommes frites</b> mit Ketchup und Mayonnaise	<b>4,90 €</b>
<b>Nudeln mit Tomatenragout und Käse</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Kinderschnitzel</b> mit Erbsen und Pommes frites	<b>9,20 €</b>
<b>Buttermilchplinse Kirsche</b> serviert mit Zucker, Zimt, Kirschkompott, Vanilleeis und Sahnehaube	<b>7,50 €</b>

## Hausgemachte Desserts

<b>Tiramisu</b>	<b>7,60 €</b>
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	<b>8,50 €</b>
<b>Buttermilchplinse Kirsche</b> serviert mit Zucker, Zimt, Kirschkompott, Vanilleeis und Sahnehaube	<b>10,20 €</b>

## Eisbecher

<b>Kirsch-Eisbecher</b> Joghurt-Kirsch-, und Vanilleeis, mit Kirschgrütze und Sahne	<b>7,90 €</b>
<b>Karamell-Eisbecher</b> Vanille-, Schokoladen- und Stracciatellaeis mit Karamellsoße, Haselnuss-Krokant und Sahne	<b>8,50 €</b>
<b>Kugel Eis</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt-Kirsch, Stracciatella, Walnuss	<b>1,50 €</b>