

Tilia

RESTAURANT

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.

Willkommen im Tilia, wo Tradition auf Moderne trifft!

*Liebvoller Service und pure Leidenschaft für gesunde, zeitgemäße und kreative Küche
machen uns zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis.*

*Hier findet ihr eine sorgfältige Auswahl an veganen, Fisch- und Fleischgerichten, die aus regionalen Produkten
zubereitet und mit Kräutern und Gewürzen aus der ganzen Welt verfeinert werden.*

Taucht ein in die Aromenvielfalt und lasst euch von unserem Credo verzaubern.

Wir bereiten alle Speisen erst nach Bestellung für euch zu. Aus diesem Grund kann es teilweise etwas länger dauern.

Wir bitten daher um euer Verständnis im Sinne der Frische!

*Unser Team mit Küchenchef Alexander Becker und Restaurantleiter Peter Toth freuen sich darauf,
euch mit ihren köstlichen Kreationen zu verwöhnen.*

Einen angenehmen Aufenthalt wünschen euch eure Gastgeber

Stefanie Ballschuh & Björn Schedler

&

Tilia Team

Viele Produkte beziehen wir aus der **Region**.

Die Nähe zum Erzeuger garantiert kurze Lieferwege und **optimale Frische**.

Somit wird euer Aufenthalt bei uns zu einem **Genuss aller Sinne**.

Backwaren aus
Gnaucks Backhaus in Sebnitz

Fleisch- und Wurstwaren
von der Fleischerei
Dürrröhrsdorf

Bienenhonig vom
Imker Tharang
aus Rathmannsdorf

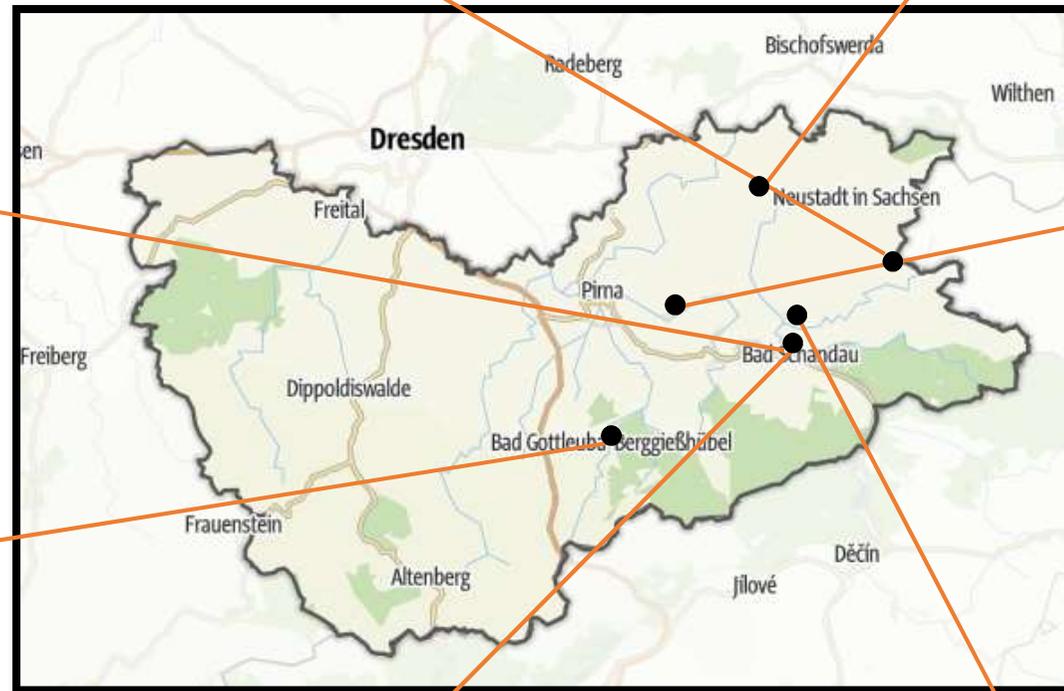
Geflügelhof
Struppen GmbH

Steinchampignons von
der Champignonzucht
Eichler
aus Bad Gottleuba

Obst und Gemüse aus der
Oberlausitz von
Marktfrisch Rothenburg

Rotwild aus sächsischen
Wäldern von Sachsenforst

Kartoffeln vom
Landwirt Seeliger
in Altendorf



Traditionelles aus unserer Küche

Knuspriges Schnitzel vom Jungschwein
an Steinchampignons aus Bad Gottleuba
in leichter Crèmesauce
und Potato Dippers
24,50€

Pannfisch nach Tagesangebot
mit Dillsauce, kleiner Salatbeilage
und Altendorfer Kartoffeln
24,50 €

Kräuter-Serviettenknödel aus Vollkorn
mit Steinchampignons aus Bad Gottleuba
in leichter Crèmesauce
18,20 €

Vorspeisen & Salate

Wolkiger Ziegenfrischkäse aus Lauterbach_(1/3/4/5/9/AW/G/I/N)
auf mariniertem Ensemble von Pilzen & Kräutern,
dazu knuspriges Pfannbrot...  -möglich



9,90 €

Kürbis-Kichererbsen-Bowl₍₁₎
aus gepickeltem Kürbis, Kichererbsen, Gemüseallerlei,
Schwarzkümmel, Zitrone und Sprossen...



Kleine Portion: 7,50 €
Große Portion: 9,50 €

Kleines Gartenbeet_(H)
aus knackigen Blattsalaten, Gemüse der Saison, frischen Kräutern,
pfannengerösteten Knusperkörnern...



7,50 €

Herbstlicher Vitalsalat „Tilia“_(H)
mit feinen Blattsalaten, zartem Gemüse, saftigem Kernobst,
und gerösteten Haselnusskernen...



Kleine Portion: 12,00 €
Große Portion: 14,50 €

...Und wie magst du deinen Salat mariniert?



Mit **Erdnuss-Ingwer**-_(1/4/6/AW/E/F/K/N) oder **Blutorangen-Dressing**_(I) ...

...Wähle dein Topping zu deinem Gericht:

gebratene Fischfiletstreifen nach Angebot_(D)

Chicken Teriyaki-Spieß_(AW/F/N)

Kürbis-Falafel



kleine Portion: 7,50 €
kleine Portion: 7,50 €
kleine Portion: 4,00 €

Suppen

Kürbis-Erdnuss-Suppe_(AW/C/E/F/G/H/L)
mit Kokosschaum, Erdnuss-, Kokos- und Kürbisallerlei...



7,50 €

Bouillon de boeuf „Asia“_(1/6/9/AW/AG/F/I)
Rinderbrühe mit asiatischer Note, Pilzen, Sojabohnen,
Glasnudeln und Karotten...

7,50 €

...Wähle deinen „Sidekick“ zu deiner Suppe:

gebratene Fischfiletstreifen nach Angebot_(D)
Chicken Teriyaki-Spieß_(AW/F/N)
Kürbis-Falafel



kleine Portion: 7,50 €

kleine Portion: 7,50 €

kleine Portion: 4,00 €

Hauptspeisen

Paella mit bunt gemischten Wald- und Wiesen-Pilzen_(5/H/I)

begleitet von gebackenem Kürbis, Weintrauben, gerösteten Nüssen, Zitrusaromen und Safran...



21,00 €

Cremige Pappardelle mit Steinpilzen_(4/5/AW/I/N)

dazu Blattspinat, Schalotten, Knoblauch, getrocknete Tomaten und pfannengeröstete Pinienkerne...



22,00 €

...Leckere Versuchung auf deiner Paella oder deiner Pappardelle:

gebratene Fischfiletstreifen nach Angebot_(D)

11,00 €

Chicken Teriyaki-Spieß_(AW/F/N)

11,00 €

Kürbis-Falafel



6,50 €

Lemon-Chili-Lachs_(4/5/D/E/H/I/K/N) 29,00 €
*an cremiger Weißweinsauce, Chinakohl und Dörrapfel,
dazu Venere-Reis und Cashews*

Hechtbarsch & Violett_(5/D/I/J/K/N) 28,00 €
*gebratenes Filet, Senfsauce, bunte Sesammöhren,
und Gremolata-Kartoffeln*

Kräuter-Suprême vom Maishähnchen_(5/6/G/H/I/N) 24,00 €
*mit Mandelsauce, gebratenem Mirepoix
und Kartoffel-Knoblauchpüree*

Saftiger Schmorbraten vom Hirsch_(1/5/6/AW/AG/AR/AH/C/G/H/I/J/K/N) 25,00 €
*in Thymian-Wacholdersauce, dazu sautierter Rotkohl mit Sauerkirsche
und gerösteter Kräuter-Vollkornknödel*

Tri Tip Steak -sous-vide- mit Kürbiskernknusper_(4/5/AW/AG/F/G/I/J/N) 30,00 €
*dazu Pfeffersauce, warmer Belugalinsen-Salat,
und würziger Ofenkürbis*

Desserts

Crème brûlée von der Tonkabohne_(1/AW/C/F/G/H)
mit Walnusseis und Apfel-Rosinenkompott



9,00 €

Schokolade & Johannisbeere_(4/5/AW/AH/F)
Kuchen, Crème & Dekor von dunkler Schokolade,
Beerendeko und Cassissorbet



9,90 €

Unser Eis- und Sorbetangebot:
Crème-Vanille_(G), Strawberry_(G), Chocolate Chips_(F/G),
Maple Walnut_(G/H), Mango Joghurt_(G)



2,30 €/Kugel

Himbeersorbet, Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet,
Cassissorbet, Cherry Cookie Eis_(AW/AG/AH/AR)



Kuchen nach Angebot_(je nach Sorte)

4,10 €/Stück

Torte nach Angebot_(je nach Sorte)

4,90 €/Stück

Portion Sahne_(G)

1,00 €/Portion

Liebe Gäste,

alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren,

z.B. Stäube, von Allergenen enthalten,

da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.

*Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene gekennzeichnet die laut Rezepturen verarbeitet
oder auf der Verpackung aufgeführt sind.*

Bei Fragen wendet Euch gerne an uns.

Legende der Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoffen/Nitritpökelsalz
2. geschwärzt
3. mit Süßungsmittel
4. mit Antioxidationsmittel
5. mit Farbstoff
6. geschwefelt /enthält Sulfite
7. mit Phosphat
9. mit Geschmacksverstärker
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig

Allergene

- AW) Glutentaltig Weizen
- AR) Glutentaltig Roggen
- AG) Glutentaltig Gerste
- AH) Glutentaltig Hafer
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch
- H) Schalenfrüchte
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Lupine
- M) Weichtiere
- N) Schwefeldioxid und Sulfid