

# *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 Björn Schedler und Restaurantleiter Peter Toth freuen sich darauf,  
euch mit ihren köstlichen Kreationen zu verwöhnen.*

*Einen angenehmen Aufenthalt wünschen euch eure Gastgeber  
mit Stefanie Ballschuh*

*&*

*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**.*

*Ziegenkäseprodukte aus dem  
Bio-Ziegenhof der Familie Seim  
in Lauterbach*

*Forellenzucht  
am Lachsbach  
Rathmannsdorf*

*Backwaren aus  
Gnaucks Backhaus in Sebnitz*

*Fleisch- und Wurstwaren  
von der Fleischerei  
Dürrröhrsdorf*

*Geflügelhof  
Struppen GmbH*

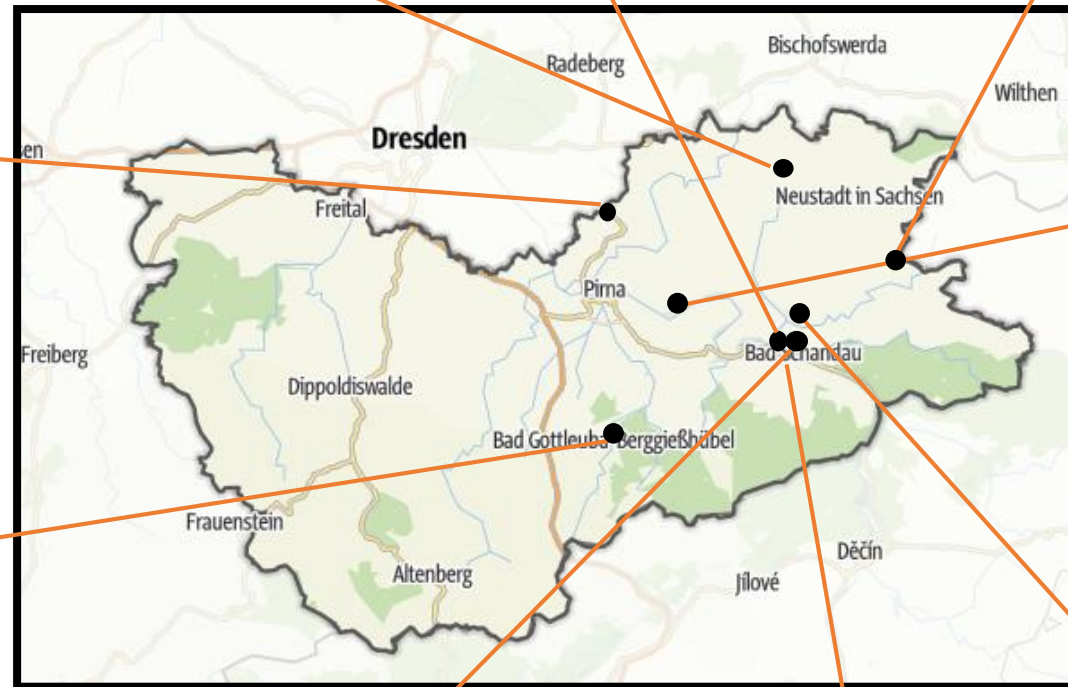
*Steinchampignons von  
der Champignonzucht  
Eichler  
aus Bad Gottleuba*

*Obst und Gemüse aus der  
Oberlausitz von  
Marktfrisch Rothenburg*

*Rotwild aus sächsischen  
Wäldern von Sachsenforst*

*Bienenhonig vom Imker  
Tharang  
aus Rathmannsdorf*

*Kartoffeln vom  
Landwirt Seeliger  
in Altendorf*



# Vorspeisen & Salate

**Frühlings-Gemüse-Sülzchen im Glas** (1/4/6/AW/F/I)  
mit Mango-Avocado-Pfefferonen-Remoulade  
und warmem Naanbrot...



8,50 €

**Quinoa-Kichererbsen-Bowl** (1/6/9/F/K)  
aus Edamame, Rotkohl, Gemüse, Avocado, jungen Kräutern  
geröstetem Sesam und Sesam-Zitronengrass dressing...



Kleine Portion: 9,50 €

Große Portion: 13,00 €

**Kleine Salat-Bowl** (H)  
aus bunten Blattsalaten, knackigem Gemüse, frischen Kräutern,  
pfannengerösteten Knusperkörnern...



7,50 €

**Vitalsalat „Tilia“** (6/H)  
mit knackigen Blattsalaten, mariniertem Rhabarber, Nüssen  
und getrockneten Früchten ...



Kleine Portion: 10,90 €

Große Portion: 15,90 €

...Und wie magst du deinen Salat mariniert?



Mit **Gemüse-Balsamico** (6/I) oder **Kalamansi-Yuzu-Dressing** (1/6) ...



...Wähle dein Topping zu deinem Gericht:

**knuspriger Guanciale** (1/4)

6,50 €

**Lauterbacher Ziegenkäse mit Sumach** (G)

5,00 €

**Falafel nach Tagesangebot**



4,50 €

**Miso-Honig Hähnchen aus dem Ofen** (AG/E/F)

7,50 €

# Suppen

**Süppchen von frischem Bärlauch** (G/AW/H/I)  
mit kandierter Zitrone und Nuss-Knusper...




7,90 €

**Fischsuppe "Tilia"** (B/D/I/N)  
mit Peperoni, Safran, Fenchelsamen  
Fischfiletstücken und Garnelen...

Kleine Portion: 9,50 €  
Große Portion: 13,50 €

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

**Lauterbacher Ziegenkäse mit Sumach** (G)  
**Falafel nach Tagesangebot**   
**Miso-Honig Hähnchen aus dem Ofen** (AG/E/F)

5,00 €

4,50 €

7,50 €

# Moderne Hauptspeisen

**Linguine & Sommertrüffel** (4/6/AG/AW/F/H/I)

*in aromatischer Trüffelsauce geschwenkt, Haselnuss-Cashewkern-Misopesto und frisch gehobelter Sommertrüffel...*



23,50 €

**Cremiges Kräuter-Risotto** (6/G/I)

*mit Erbsen, grünem Spargel, Mini-Kapern, jungem Spinat und pfannengerösteten Pinienkernen...*



21,00 €

*...Leckere Versuchung auf deiner Pasta oder Risotto:*

**knuspriger Guanciale** (1/4)

6,50 €

**Lauterbacher Ziegenkäse mit Sumach** (G)

5,00 €

**Falafel nach Tagesangebot**



4,50 €

**Miso-Honig Hähnchen aus dem Ofen** (AG/E/F)

7,50 €

<p><b>Gebratener Spicy Graved Gin-Lachs</b> <small>(6/D/G)</small>  an cremigem Zitronen-Risotto, gebackenem grünen Spargel  und Zitronenmelisse</p>	27,00 €
<p><b>Mille Feuille vom Wolfsbarschfilet</b> <small>(AW/D/K)</small>  gebackener Knusperteig, würzige Tomaten-Avocado-Salsa,  Tomaten-Gel und Koriander-Kokosschaum</p>	27,00 €
<p><b>Bärlauch-Schnitzel vom sächsischen Landschwein</b> <small>(AW/C/I)</small>  dazu Ofen-Karotten, herzhafte Steinchampignonsauce  und cremiges Kartoffel-Röstzwiebelpüree</p>	23,50 €
<p><b>Gefüllte Maishähnchenbrust „Supreme“</b> <small>(AW/G/H)</small>  mit Tomatenfrischkäse, cremigem Maispüree,  gebackenem Frühlingslauch und gerösteten Pinienkernen</p>	24,50 €
<p><b>Sous Vide Rib Eye Steak mit Zitronen-Lavendel-Knusper</b> <small>(6/AW/F/G)</small>  dazu rauchige Baconbutter, Kräuter-Steinchampignons in Butter geschwenkt  und warmes Naanbrot</p>	32,00 €
<p><b>Lust auf frisch gehobelten Sommertrüffel auf deinem Gericht?</b></p>	6 €/Portion

# Traditionelle Hauptspeisen

**Kräuter-Serviettenknödel aus Vollkorn** (AW/AG/AH/AR/C/G/H/I/K/N)  
mit Steinchampignons aus Bad Gottleuba  
in leichter Crèmesauce und Grün



21,00 €

**Mandel-Forelle aus dem Lachsbach** (6/AW/D/G/I)  
mit zerlassener Kräuterbutter, marinierten Rohkostsalaten  
und gebackenen Rösti-Ecken

25,00 €

**Lammbraten mit Rosmarinjus** (1/4/AW/G/I/N)  
dazu gebutterte Wachsbohnen  
und frittierte Kartoffelbällchen

24,00 €

**Saftiger Schmorbraten vom Hirsch** (6/AW/AG/AH/AR/C/G/H/I/K/N)  
in Thymian-Wacholdersauce, dazu geschmorter Rotkohl  
und geröstete Kräuter-Vollkornknödel

23,50 €

# Desserts

## **Rhabarber Crumble Cake** (AW/H)

*Bourbon-Vanille-Zitrone-Pudding, Streusel  
und Rhabarber kombiniert im Glas*



7,50 €

## **Schoko, Nougat & Birne** (C/G/H)

*Nougat-Schokomousse, Nougateis, Flexi-Ganache, Nuss-Brittle,  
Sous Vide Birne, Birnen-Haselnuss-Püree*



-möglich

11,50 €

## **Unser Eis- und Sorbetangebot:**

*Crème-Vanille<sub>(G)</sub>, Strawberry<sub>(G)</sub>, Chocolate Chips<sub>(F/G)</sub>,  
Maple Walnut<sub>(G/H)</sub>, Pistazie<sub>(G/H)</sub>, weißes Nougateis<sub>(C/G/H)</sub>*



2,50 €/Kugel

*Himbeersorbet, Zitronensorbet, Orangensorbet <sup>(5)</sup>,  
Toffee<sub>(F)</sub>, Cherry Cookie Eis<sub>(AW/AG/AH/AR)</sub>*



*Portion Sahne<sub>(G)</sub>*

1,20 €/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) Glutenhaltig Weizen
- AR) Glutenhaltig Roggen
- AG) Glutenhaltig Gerste
- AH) Glutenhaltig 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 Sulfit