

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 Restaurant-Team mit Küchenchef Björn Schedler freut 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**.

Fruchthof Thomas
SBH Dresden GbR

Forellenzucht
am Lachsbach
Rathmannsdorf

Fleisch- und Wurstwaren
von der Fleischerei
Dürrröhrsdorf

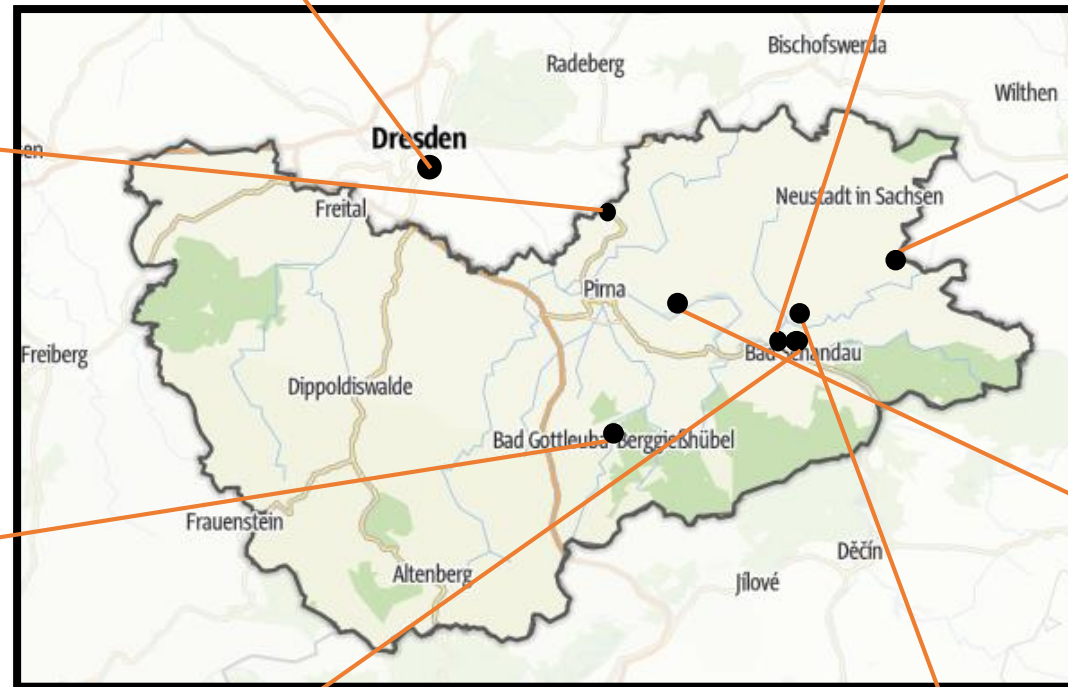
Backwaren aus
Gnaucks Backhaus in Sebnitz

Steinchampignons von
der Champignonzucht
Eichler
aus Bad Gottleuba

Geflügelhof
Struppen GmbH

Bienenhonig vom Imker
Tharang
aus Rathmannsdorf

Kartoffeln vom
Landwirt Seeliger
in Altendorf



Vorspeisen

Mediterranes Flair (4/6/AW/G/K/N)

sonnengetrocknete Tomaten, saftiges Grillgemüse, Oliven, Prosciutto und Grissini...



-möglich

9,90 €

Kichererbsen-Wasabi-Bowl (5/AW/F/K)

mit Mango, Gurke, Frühlingszwiebel, Harissa-Karotten und geröstetem Sesam...



9,00 €

Taboulé (AW/H/N)

aus mariniertem Bulgur, gerösteten Cashewkernen, zarten Salatspitzen, Granatapfelkernen, knackigem Gemüse, Petersilie und Minze...



8,00 €

...Wähle dein Topping zu deiner Vorspeise:

Marinierter Ziegenkäse (G)



7,50 €

Lemon-Chili-Lachs (D)

10,50 €

Grilled Pepper Falafel (AW)



6,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili (AW)

8,50 €

Suppen & Salate

Zitronengras-Tomatensuppe_(4/AW/F/N)
mit frittierten Glasnudeln...



8,50 €

Gelbe Paprika-Rhabarber-Gazpacho_(AW/I)
dazu Rosmarin-Croûtons...



8,50 €

Kleine Salat-Bowl_(H)
aus knackigen Blattsalaten, Gemüse der Saison, frischen Kräutern,
pfannengerösteten Knusperkörnern...



8,50 €

Vitalsalat „Tilia“_(H)
mit Blattsalaten, knackigem Gartengemüse, saisonalen Früchten, Avocado
und pfannengerösteten Knusperkörnern...



kleine Portion: 15,00 €
große Portion: 18,00 €

...Und wie magst du deinen Salat mariniert?



Mit **Gemüse-Balsamico**_(4/I/N) oder **Mango-Passionsfrucht-Dressing**_(N) ...

...Wähle dein Topping zu deiner Suppe oder deinem Salat:

Marinierter Ziegenkäse_(G)



7,50 €

Lemon-Chili-Lachs_(D)

10,50 €

Grilled Pepper Falafel_(AW)



6,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili_(AW)

8,50 €

Moderne Hauptspeisen

Cremiges Zitronen-Risotto (G/H/I/N)

mit Erbsen, gebackenem grünen Spargel, Rucola
und pfannengerösteten Pinienkernen ...



-möglich



23,00 €

Linguine in Erdnuss-Sojasauce (AW/E/F/H/I/K)

mit Chiliflocken, Wokgemüse, Knoblauch,
Cashewkernen und geröstetem Sesam...



22,00 €

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

Marinierter Ziegenkäse (G)



7,50 €

Lemon-Chili-Lachs (D)

10,50 €

Grilled Pepper Falafel (AW)



6,00 €

Hähnchenbruststreifen mit Sweet Chili (AW)

8,50 €

Filet von der Goldbrasse_(2/AW/D/G/H/N) 27,00 €
*an lauwarmem Karottensalat
und Oliven-Taboulé*

Asiatischer Schweinebauch sous-vide_(1/5/9/AW/F) 25,00 €
*an crispy Reis-Salat mit Avocado
und frischem Koriander*

Gegrilltes Pollo Fino vom Kikok Hähnchen_(1/N) 26,00 €
*mit fruchtiger Mango-Salsa, Pimentos de Padron
und gebratenen Drillingen „Mojo-Style“*

Saftiges Rumpsteak –sous vide- mit Zitrus-Lavendelknusper_(AW/F/G/I/N) 36,00 €
*dazu rauchige Baconbutter, Kräuter-Steinchampignons in Butter geschwenkt
und Kartoffel-Dijonsenfpuree*

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



22,00 €

Mandel-Forelle aus dem Lachsbach(6/AW/C/D/G/H/I)
mit zerlassener Kräuterbutter, marinierten Rohkostsalaten
und gebackenen Mandelbällchen

27,00 €

Kräuter-Schnitzel vom sächsischen Landschwein(AW/C/G/I)
dazu gebackenes Ofengemüse, herzhafteste Steinchampignonsauce
und knusprige Potato Dippers

25,00 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“(1/3/5/6/AW/C/D/G/I)
mit Schmand, Zwiebel, Gewürzgurke und Apfel, dazu Salatbukett
und Petersilienkartoffeln

24,00 €

Desserts

Kokos, Ananas & Reis (S/AW)
mit Crumble, Ragout und Espuma



8,50 €

Sächsische Quarkkeulchen (AW/C/G)
mit Apfelmus, Zimt und Zucker
und Vanilleeis



8,50 €

Cheesecake & Erdbeere (C/G)
mit marinierten Erdbeeren in Erdbeer-Passionsfruchtsauce



9,00 €

Unser Eis- und Sorbetangebot:
Crème-Vanille (G), Strawberry (G), Chocolate Chips (F/G),
Maple Walnut (G/H), Pistazie (G/H),



2,50 €/Kugel

Himbeersorbet, Passionsfruchtsorbet, Orangensorbet (S),
Zitronensorbet,
Toffee (S/F)



Portion Sahne (G)

1,50 €

Food Waste muss nicht sein...

...Ihr habt Euer Essen leider nicht geschafft?

Dann besteht die Möglichkeit das restliche Essen auch mitzunehmen.

Sprecht uns hierfür einfach an.

Wir berechnen 1,00 € pro Verpackung.

Bitte fragt unser Team nach der Allergen- Speisekarte!

Folgende Kartenzahlung sind bei uns ab 10,-€ möglich



VISA



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*

*#. Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von
Kindern beeinträchtigen*

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*