

FEINE KÜCHE

Pilz-Aromen

Wir möchten Ihnen mit unserem wechselnden Monatsangeboten, welche von uns behutsam und minutiös zusammengestellt wurden, neue und interessante Geschmackserlebnisse bieten.



ZUM ANFANG

Cremiges Rührei mit gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Trüffel	10,50
Markgräfler Gutedel ObA trocken Martin Waßmer 0,1 l	3,40

ZWISCHENDURCH

Waldpilzsüppchen mit Ziegenkäse und Salbei	7,90
Grauburgunder Kabinett VDP trocken Schloss Proschwitz 0,1 l	3,70

HAUPTSACHE

Teriyaki Lachsfilet auf einem Waldpilzrisotto mit Schmortomaten	18,50
Riesling QbA trocken 0,1 l	3,40
Pappardelle in einer Waldpilz-Rahm-Sauce mit Schweinefilet-Streifen und Sellerie	18,50
Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken Weingut Sonnenhof 0,1 l	3,60

SÜßER ABSCHLUSS

Pflaumen-Süppchen mit Schokoladen-Soufflé und Vanilleeis	7,90
Silvaner QbA lieblich 0,1 l	3,40

Menüpreise

drei Gänge mit Dessert	32,00
vier Gänge mit Dessert	39,00
fünf Gänge mit Dessert	52,00

FEINE KÜCHE

Immer · Klassisch · Schmackhaft

Attribute, welche unsere Klassiker am treffendsten beschreiben. Mit folgenden ausgewählten Gerichten, möchten wir Sie lecker und unkompliziert verwöhnen.



ZUM ANFANG

Waldpilzsülze mit Estragon-Mayonnaise und Radieschen-Vinaigrette	8,00
Feine Scheiben vom Jungrind mit karamellisiertem Spitzkraut und Sauerrahm	12,00
„Lieblings Salat“ - Gezupfte junge Salate mit geschmorter Tomate, gehobeltem Bergkäse und geräucherter Forelle	10,50

LÖFFELWEISE

Essenz vom Kalbstafelspitz mit Pfannkuchenstreifen und kleinem Gemüse	5,50
Petersilienwurzel-Süppchen mit Brotchip	5,50

HAUPTSACHE

Niedrigtemperatur gegarte Hähnchenbrust mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Urkarotte	14,50
Gebratene Leber vom Freilandschwein mit Kartoffelpüree und Rotwein-Schalotten	15,00
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Wildkräutern	15,50
Zarter Kalbstafelspitz mit Meerrettich, grünem Spargel und Pistazien-Pappardelle	18,00
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Speck-Bohnen und Pommes-frites	18,50
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Kräuter-Risotto, jungem Lauch und Rispentomaten	16,50

FEINE KÜCHE

Immer · Klassisch · Schmackhaft

Attribute, welche unsere Klassiker am treffendsten beschreiben. Mit folgenden ausgewählten Gerichten, möchten wir Sie lecker und unkompliziert verwöhnen.



KLASSIKER AUS HEIMISCHER JAGD

Wildburger - Brioche-Brötchen, unsere Haussauce, Bockshornklee, Salat und Süßkartoffel-Pommes 16,50

VEGAN

Pasta mit buntem Gemüse und Blattspinat 14,00

SÜßER ABSCHLUSS

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfel-Zimt-Kompott 6,50

Passionsfrucht-Sorbet aufgefüllt mit Sekt 6,00

Crème Brûlée mit Birnenragout und Himbeer-Sorbet 8,00

Blauschimmelkäse gefroren mit geräuchertem Apfelmus 7,50

Alle Inklusivpreise in Euro

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie allergisch auf gewisse Produkte reagieren oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, so dass wir Ihnen unsere Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen überreichen können und sich unsere Küche beim Zubereiten Ihrer gewählten Speisen darauf einstellen kann. Gern berät Sie dazu auch unser freundlicher Service.

Wir arbeiten überwiegend mit regionalen Partnern und legen großen Wert auf heimische Produkte und Zutaten.

Unsere Partner:

- Bio Fleisch Mörl - Doberschau-Gaußig
- Bäckerei Gierig - Neustadt
- Hofkäserei Vetter - Sohland
- Imkerei Baumgart - Neustadt
- Fischzucht Ermisch - Neustadt
- Landwirtschaftsbetrieb Hartmann
- Bio-Wallnusshof Bulang - Göda
- und viele mehr...