FEINE KÜCHE

Pilz-Aromen

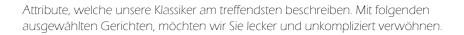
Wir möchten Ihnen mit unserem wechselnden Monatsangeboten, welche von uns behutsam und minutiös zusammengestellt wurden, neue und interessante Geschmackserlebnisse bieten.



ZUM ANFANG Cremiges Rührei mit gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Trüffel Markgräfler Gutedel ObA trocken Martin Waßmer 0,1	10,50 3,40
ZWISCHENDURCH Waldpilzsüppchen mit Ziegenkäse und Salbei Grauburgunder Kabinett VDP trocken Schloss Proschwitz 0,1 1	7,90 3,70
HAUPTSACHE Teriyaki Lachsfilet auf einem Waldpilzrisotto mit Schmortomaten Riesling QbA trocken 0,1	18,50 3,40
Pappardelle in einer Waldpilz-Rahm-Sauce mit Schweinefilet-Streifen und Sellerie Trollinger mit Lemberger ObA halbtrocken Weingut Sonnenhof 0,1 1	18,50 3,60
SÜßER ABSCHLUSS Pflaumen-Süppchen mit Schokoladen-Soufflé und Vanilleeis Silvaner ObA lieblich 0,1 I	7,90 3,40
Menüpreise drei Gänge mit Dessert vier Gänge mit Dessert fünf Gänge mit Dessert	32,00 39,00 52,00

FEINE KÜCHE

$Immer \cdot Klassisch \cdot Schmackhaft$

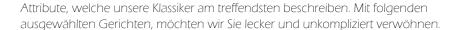




ZUM ANFANG Waldpilzsülze mit Estragon-Mayonnaise und Radieschen-Vinaigrette	8,00
Feine Scheiben vom Jungrind mit karamellisiertem Spitzkraut und Sauerrahm	12,00
"Lieblings Salat" - Gezupfte junge Salate mit geschmorter Tomate, gehobeltem Bergkäse und geräucherter Forelle	10,50
LÖFFELWEISE	
Essenz vom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





Alle Inklusivpreise in Euro

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
Créme Brûlée mit Birnenragout und Himbeer-Sorbet	8,00
Blauschimmelkäse gefroren mit geräuchertem Apfelmus	7,50

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...