

## FEINE KÜCHE

### Kräuter-Aromen

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



---

### ZUM ANFANG

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kleiner Wildkräuter-Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse,<br>Walnüssen und gepickelter Gartengurke | 10,50 |
| Markgräfler Gutedel QbA   trocken   Martin Waßmer 0,1 l                                             | 3,40  |

### ZWISCHENDURCH

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Basilikum-Olivenöl-Süppchen mit gegrillter Riesengarnele        | 7,90 |
| Grauburgunder Kabinett VDP   trocken   Schloss Proschwitz 0,1 l | 3,70 |

### HAUPTSACHE

|                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gebratenes Lachsfilet unter der Kräuterkruste<br>auf einer Zitronen-Pasta mit Fenchelgemüse                 | 18,50 |
| Riesling QbA   trocken 0,1 l                                                                                | 3,40  |
| Gebratene Medaillons vom Freilandschwein<br>mit Salbei und Rohschinken, kleine Kartoffeln und Zuckerschoten | 19,50 |
| Trollinger mit Lemberger QbA   halbtrocken   Weingut Sonnenhof 0,1 l                                        | 3,60  |

### SÜßER ABSCHLUSS

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Zitronengras-Panna-Cotta<br>mit Erdbeer-Minz-Salat und Joghurteis | 7,90 |
| Silvaner QbA   lieblich 0,1 l                                     | 5,70 |

### Menüpreise

|                        |       |
|------------------------|-------|
| drei Gänge mit Dessert | 34,00 |
| vier Gänge mit Dessert | 42,00 |
| fünf Gänge mit Dessert | 54,00 |

# 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<br>und Radieschen-Vinaigrette                                               | 8,00  |
| Feine Scheiben vom Jungrind<br>mit karamellisiertem Spitzkraut und Sauerrahm                                      | 12,00 |
| „Lieblings Salat“ - Gezupfte junge Salate mit geschmorter<br>Tomate, gehobeltem Bergkäse und geräucherter Forelle | 10,50 |

### LÖFFELWEISE

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Essenz vom Kalbstafelspitz mit Pfannkuchenstreifen<br>und kleinem Gemüse | 5,50 |
| Petersilienwurzel-Süppchen mit Brotchip                                  | 5,50 |

### HAUPTSACHE

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