FEINE KÜCHE

Spargel-Aromen

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

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

ZUM ANFANG

Bunter Spargel-Salat mit Radieschen und Wildkräutern auf Schwarzbrot-Creme 10,50

Gutsriesling | trocken | Ludwig - Mosel | 0,1 l 3,40

Gebratener Spargel im Schinkenmantel mit Bärlauch-Mayonnaise und Schmortomate 10,50

Müller-Thurgau | halbtrocken | WG Wolfenweiler | 0,1 l 3,50

ZWISCHENDURCH

Spargel-Creme-Süppchen mit Beizlachs und Bärlauchöl 7,50

Sächsischer Landwein | trocken | Weingut Hanke | 0,1 l 3,40

HAUPTSACHE

250 g frischer Spargel an Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln 15,90

Chardonnay | trocken | Chile | 0,1 l 3,70

Spargel Toppings: serviert zu Ihrer Portion Spargel

Paniertes Schnitzel vom Schwein 5,50

Rinderfilet 200 g 14,50

Gebratenes Zanderfilet 6,50

Gebratenes Doradenfilet mit Ragout von weißem Spargel an Bärlauch-Kartoffel-Püree 19,50

Gutedel | trocken | Weingut Martin Waßmer | 0,1 l 3,70

SÜßER ABSCHLUSS

Halbflüssiges Schokoladen-Soufflé mit marinierten Erdbeeren und Spargel-Eis 8,50

Silvaner QbA | lieblich | 0,1 l 3,40

Menüpreise

drei Gänge mit Dessert 36,00 | vier Gänge mit Dessert 42,00 | fünf Gänge mit Dessert 56,00

FEINE KÜCHE

Immer · Klassisch · Schmackhaft

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

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

ZUM ANFANG

Gebackenes Schwarzfederhuhn auf Limonen-Kartoffel-Püree mit Zucchini	12,00
Lauch-Quiche mit Limonen-Mayonnaise und Wildkräutern	10,50
„Lieblingssalat" - Gezupfte junge Salate mit geschmorter Tomate, gehobeltem Bergkäse und geräucherter Forelle	10,50

LÖFFELWEISE

Essenz vom Kalbstafelspitz mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse	7,50
Karotten-Zitronengras-Süppchen mit Buchweizenchip	7,50

HAUPTSACHE

Niedrigtemperatur gegarte Hähnchenbrust mit getrüffelten Pilz-Tagliatelle und Zucchini-Gemüse	17,50
Gebratene Leber vom Freiland-Rind mit Kartoffelstampf, Äpfeln und karamellisierten Madeira-Zwiebeln	16,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Wildkräutern	16,50
Geschmorte Krautroulade mit Paprika-Karotten-Gemüse und Linda-Kartoffeln	16,50
Rumpsteak mit Schmorzwiebeln auf Speck-Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln	19,50
Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit Mangold und Kräuter-Risotto	18,50

FEINE KÜCHE
Immer · Klassisch · Schmackhaft

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

GÖTZINGER HÖHE
Neustädter Berggasthöfe

KLASSIKER DES HAUSES

„Götzinger Clubsandwich" mit Rinderfilet, Avocado, Tomatensalsa, Spiegelei, Salat und Süßkartoffel-Pommes	19,50

VEGAN

Gemüse-Tagliatelle mit Soja und Frühlings-Kräutern	14,00

SÜßER ABSCHLUSS

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfel-Vanille-Kompott	7,50
Frucht-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	7,50
Tonkabohnen Créme Brûlée mit Himbeer-Ragout und Frucht-Sorbet	8,50
Blauschimmelkäse gefroren mit geräuchertem Apfelmus	7,50

Alle Inklusivpreise in Euro

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie allergisch auf gewisse Produkte reagieren oder Lebensmittel-unverträglichkeiten 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.