

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

Würzfleisch vom Schwarzfederhuhn mit Champignons und Steinofen-Baguette	9,50
Törtchen von der geräucherten Forelle mit Rote Bete Carpaccio und Wildkräutern	10,50
„Lieblingssalat“ - Gezupfte junge Salate mit geschmorter Tomate, gehobeltem Bergkäse und geräucherter Entenbrust	10,50

LÖFFELWEISE

Kürbis-Creme-Süppchen mit Kernen und seinem Öl	7,50
Kokos-Curry-Süppchen mit Hähnchenbrust-Stückchen	7,50

HAUPTSACHE

Gebratene Leber vom Freiland-Rind mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Äpfeln und karamellisierten Zwiebeln	16,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Götzinger-Bratkartoffeln und Rahm-Gurken	17,50
Niedrigtemperatur gegarte Hähnchenbrust mit Pilz-Tagliarini und Karotten-Kohlrabi-Gemüse	18,50
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffel-Gratin	21,50

FEINE KÜCHE

Immer · Klassisch · Schmackhaft

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



Medaillons von der Bio-Kalbshüfte auf Speck-Bohnen und Kartoffel-Auflauf	22,50
Pochiertes Lachsfilet in Butter-Limetten-Sauce mit Blattspinat und Weißwein-Risotto	21,50
VEGAN Kürbis-Curry mit Basmati-Reis	15,50
SÜßER ABSCHLUSS Sächsische Quarkkeulchen mit Apfel-Vanille-Kompott	7,50
Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Portwein-Kirschen und Vanilleeis	8,50
Tonkabohnen-Mousse mit Himbeer-Ragout und Frucht-Sorbet	8,50

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.