

# 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

Essenz vom Kalbstafelspitz mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse	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 Steakhouse-Pommes und marinierten Wildkräutern	17,50
Niedrigtemperatur gegarte Hähnchenbrust mit Pilz-Tagliarini und Karotten-Kohlrabi-Gemüse	18,50
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffel-Gratin	19,50

# FEINE KÜCHE

## Immer · Klassisch · Schmackhaft

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



---

Gebratenes Rumpsteak auf Speck-Bohnen und Kartoffel-Auflauf	22,50
Pochiertes Lachsfilet in Butter-Limetten-Sauce mit Blattspinat und Weißwein-Risotto	19,50
<b>VEGAN</b>	
Süßkartoffel-Curry mit Basmati-Reis	14,50
<b>SÜßER ABSCHLUSS</b>	
Sächsische Quarkkeulchen mit Apfel-Vanille-Kompott	7,50
Apfel-Tarte mit Vanille-Eis	7,50
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.