

Suppen & Kleine Köstlichkeiten

- Sächsisches Kartoffelsüppchen**   **Unsere Empfehlung**
feines Süppchen aus wohlschmeckenden Sächsischen Bauernkartoffeln
gebratenem Bauchspeck und viel Majoran 5,50 €
- Zwiebelsuppe** 
Feines Süppchen mit Zwiebeln | Knoblauch | Kräutern
Weißwein | Käsecroûton 6,00 €
- „Würzfleisch“** 
Ragout vom Schwein | Käse gratiniert | Bauernbaguette 6,50 €
- Grönland Garnelen** 
Garnelen gebraten | Tomaten | Junger Lauch | Passionsfrucht
Röstbrot | Ziegenkäse 9,00 €
- Mille Feuille vom Rind** 
Rindertatar | Landei | Zwiebeln | Kapern | Landbrot 12,00 €
- „Bratenbrot“**  **Unsere Empfehlung**
Pastramie vom Rind fein mariniert | Meerrettich | Spreewald Gurken
Setzei | Hausgebackenes rustikales Sauerteigbrot 13,50 €

Vernunft verhält sich zum Verstande, wie ein
Kochbuch zu einer Suppe.

Eine Auflistung aller Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unserem freundlichen Service.

Hauptspeisen

„Landhotel Salat“

Großer Bunter Salat der Saison | Himbeer – Grüner Tee Vinaigrette

Tranchen von der Barbarieente | Ofenfrisches Baguette Ziegenkäsecrumble 14,00 €

„Spätzle Pfanne“

Frische Spätzle | Tomatensoße | Kräuter | Gruyere Käse

15,00 €

Butterhähnchen

Brust vom Kokländer Huhn | Marktgemüse

Venere Reis aus dem Piemont | Weißwein – Zitronen – Emulsion 17,00 €

„Typisch Sächsischer Sauerbraten“



Unsere Empfehlung

Hausmarinierter Braten vom Rind | Balsamico – Portweinsoße

Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

15,00 €

Oldenburger Entenbrust

Waldhonig glasierte Entenbrust | Blutorangen – Passionsfruchtsoße

Gemüse vom Markt | Venere Reis aus dem Piemont 16,00 €

„Schnitzel Wiener Art“

Schwarzes Haselnuss Schwein | Bunter Salat der Saison

gebratene Sächsische Bauernkartoffeln 18,00 €

Unter allen Edelsteinen auf der Welt ist Salz der Kostbarste.

Eine Auflistung aller Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unserem freundlichen Service.

Kalbsbäckchen 

Zart geschmortes Kalb | Bautzener Senfsoße | Gemüse vom Markt

Püree von Sächsischen Bauernkartoffeln

19,00 €

Entrecôte vom Hereford Rind 

Calvados – Pfeffersoße | Brokkoli | Blumenkohl

gebratene Sächsische Bauernkartoffeln

24,00 €

Tranchen vom Rinderfilet 

Portwein Zwiebeln | Pfefferbutter | getrüffelte Kartoffeln

26,00 €

Forelle aus dem Bielathal 



Unsere Empfehlung

Forelle im Ganzen gebraten | Gemüse vom Markt |

Petersilienkartoffeln | Zitrone

17,00 €

„Arktischer Saibling“ 

Filet vom Saibling | Hummerschaum | Gemüse vom Markt

Mango - Papardelle | Meerrettich

18,00 €

„Gebergrund Pfanne“ 



Unsere Empfehlung

Entenbrust | Kokländer Hühnchen | Rind | Haselnusschwein

Zweierlei Pfeffersoßen | Marktgemüse | Bratkartoffeln

29,00 €

Nach einem vortrefflichen Essen ist man geneigt, allem zu verzeihen.

„Ausgewählter Käse“

Feinster Brie 

gefüllt mit Perigord - Trüffeln | Preiselbeerchutney |

Trauben | Kartoffelbrot | Butter | 1 Glas „Dresdner Obstsinfonie“

13,00 €

Die meisten Menschen hasten so sehr nach Genuss,
dass Sie an ihm vorbeirennen.

Süße Leckereien...

Typisch Sächsische Quarkeulchen



Unsere Empfehlung

Fruchtiger Apfelmus | Sahnetupfer | fein arrangiert

6,00 €

Kaiserschmarrn

Gebuttert | Vanilleemulsion | Fruchtcoulli | Himbeertuilles

7,00 €

Moelleux au chocolat



Unsere Empfehlung

kräftiger Schokoladen Kuchen | konfierte Zwergorangen

fruchtiges Sorbet nach Angebot | gepuffter Amarant | Pistazienhippe

9,00 €

Satt heißt nicht, dass keine Schokolade mehr rein passt...

Kleine Getränkeauswahl

Aperitifs

Aperol Sprizz 0,2 l 5,90 €

Hugo 0,2 l 5,90 €

Geldermann Piccolo 0,2 l 11,00 €

Ramazotti Rosato 0,2 l 5,90 €

Campari Orange 0,2 l 5,50 €

Mango Secco (1,2) 0,1 l 3,90 €

Longdrinks

Southern Ginger 0,2 l 4,50 €

Charly (weinbrand, Cola) 0,2 l 4,80 €

Gin Tonic(15) 0,2 l 4,90 €

Wodka Lemon(15,2) 0,2 l 5,60 €

Weinempfehlung – Wein des Monats

Spanien Rueda

Verdejo DO – trocken

Palacio de Bornos

San Antolin

Ein typischer Verdejo mit Aromen von exotischen Früchten wie Ananas, Kiwi und Mandarinen. Am Gaumen spiegeln sich vornehme Noten von Pfirsich und Minze wieder, eingebunden in erfrischender

Säure - perfekt ausbalanciert.

0,2 l 5,50 €

0,75 l 18,50 €

Spezielle Zusatzstoffe und Zutaten

Farbstoffe(1), Konservierungsstoffe(2), Antioxidationsmittel(3), Geschmacksverstärker(4), Schwefelung(5), Schwärzung von Oliven(6), Phosphate(7), mit Milcheiweiß(8), enthält Phenylalaminquelle(9), Wachsung(10), Natriumpökelsalz(11), koffeinhaltig(12) mit Milcheiweiß(13), mit Taurin(14), chininhaltig(15) Nektar(16)

Eine Auflistung aller Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unserem freundlichen Service.