

## Suppen & Kleine Köstlichkeiten

**Sächsisches Kartoffelsüppchen** 



Unsere Empfehlung

sächsische Bauern Kartoffeln | gebratener Bauchspeck | Majoran **5,50 €**

**Tomatenrahmsüppchen**

leicht pikant | Sauerrahm | Basilikumsorbet | Kräutercannelloni **6,00 €**

**Würzfleisch** 

Ragout vom Schwein | Champignons | Käse gratiniert |

Bauernbaguette **6,50 €**

**Rilette vom Ikarimi Lachs** 

Ikarimi Lachs | Rotgarnele | Jacobsmuschel | Kartoffelrösti

konfierte Tomaten | Avocado - Petersilie | Honigweinluft **7,00 €**

**Rindercarpaccio** 



Unsere Empfehlung

Black Angusrind | gehobelter Parmesan | Trüffelschaum | Senfrauke

Basilikumsorbet | Nickerner Landbrot der Bäckerei Gehre **10,00 €**

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

Eine Auflistung aller Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unserem freundlichen Service.  
Für Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € Aufschlag.

## Wählen Sie von unseren feinen Steaks

Ribe EYE Steak ☒	25,00 €
Filet vom Hereford Rind ☒	28,00 €
T - Bonesteak ( Filet und Rücken ) ☒	32,00 €

Dazu reichen wir Ihnen einen kleinen Salat der Saison,  
Bratkartoffeln, Butterpräparation  
und Zwiebel - Senf - Chutney

### Wir empfehlen dazu:

Italien, Apulien

Appassimento Puglia I.G.T. - trocken

Grand Maestro, Cielo e Terra Spa

Tiefrot mit violetten Reflexen und einem Geruch nach reifen roten Früchten,  
schmeckt dieser Wein intensiv und voll nach süßlichen Tanninen.

Der kleine Bruder vom Amarone.

0,2 l 6,90 €

0,75 l 23,90 €



Eine Auflistung aller Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unserem freundlichen Service.  
Für Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € Aufschlag.

## Hauptspeisen

### Landhotel Salat

großer bunter Salat der Saison | Himbeer - Grüner Tee – Vinaigrette |

Tranchen vom Butterhuhn | ofenfrisches Baguette | Pecorino **14,00 €**

### Cannelloni

Kräuter – Ricotta - Cannelloni | Gorgonzolarahm | Ratatouille | Parmesan **15,00 €**

### Schnitzel Wiener Art

schwarzes Haselnusschwein | lauwarmer Kartoffel - Radieschen – Lauchsalat |

Zitronen - Speckvinaigrette | Pecorino **16,00 €**

mit Steinchampignons in Rahm & Pommes frites **17,00 €**

mit Würzfleisch überbacken & Pommes frites **19,00 €**

### Typisch Sächsischer Sauerbraten Unsere Empfehlung

hausmarinierter Braten vom Rind | Balsamico - Portweinsoße |

Apfelrotkohl | Kartoffelkloß **17,00 €**

### Pestohühnchen

Brust vom Kokländer Huhn | Marktgemüse |

cremiges Perlgraupenrisotto | Weißwein – Zitronen - Emulsion **17,00 €**

**Unter allen Edelsteinen auf der Welt ist Salz der Kostbarste.**

Eine Auflistung aller Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unserem freundlichen Service.  
Für Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € Aufschlag.

## Hauptspeisen

### **Leber vom Weidekalb**

gebratene Kalbsleber | luftiges Püree von sächsischen Bauernkartoffeln |

Steirischer Hirschbirnenessig | glasiertes Apfel – Zwiebelgemüse |

Balsamico - Portweinsauce

15,50 €

### **Landhotel Gedeck**

knusprige Schweinshaxe | Chorizokraut | Schwarzbier – Senfsauce |

Bratkartoffeln | 0,3 l Landhausbier

17,50 €

### **BBQ Lamm**

schottischer Lammrücken | Apfel – Zwiebel – Senf - Chutney |

Sauce Bernaise | Kartoffel – Speck - Püree | buntes Bohnenpotpourri

22,00 €

### **Tagliarini**



Unsere Empfehlung

Fang des Tages | Kräuterpesto | konfierte Tomaten | Sauerrahm |

Kresse | Pecorino

16,00 €

### **Forelle aus dem Bielatal**



Unsere Empfehlung

Forelle im Ganzen gebraten | Gemüse vom Markt |

Püree von sächsischen Bauernkartoffeln | leichte Bautzner Senfsauce

18,00 €

### **Dorade Royal**

Filet von der Dorade | Hummerschaum | Gemüse vom Markt |

schwarzes Perlgrauenrisotto | Meerrettich

19,00 €

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

Eine Auflistung aller Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unserem freundlichen Service.  
Für Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € Aufschlag.

## Ausgewählter Käse

### Ofenkäse

Camembert de Normandie | Tomaten - Aprikosen - Marmelade |

Preiselbeerchutney | Trauben | Nickerner Landbrot der Bäckerei Gehre 12,00 €

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

## Süße Leckereien...

### Typisch Sächsische Quarkkeulchen



Unsere Empfehlung

fruchtiger Apfelmus | Sahnetupfer | fein arrangiert

6,00 €

### Kaiserschmarrn

gebuttert | Vanilleemulsion | Fruchtcouli | Himbeertuilles

7,00 €

### Moelleux au chocolat



Unsere Empfehlung

kräftiger Schokoladenkuchen | konfierte Zwergorangen |

fruchtiges Sorbet nach Angebot | gepuffter Amarant | Pistazienhippe 9,00 €

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

Eine Auflistung aller Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unserem freundlichen Service.  
Für Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € Aufschlag.