

Suppen & Kleine Köstlichkeiten

Soljanka

Wurst | Tomate | Sauerrahm | Zitrone | leicht pikant 4,50 €

Sächsische Kartoffelsuppe

Unsere Empfehlung 

typisch sächsisches Süppchen aus wohlschmeckenden

Bauernkartoffeln mit Majoran und Bauchspeck 5,00 €

Würzfleisch

Ragout vom Schwein

Champignons | Käse gratiniert | Bauernbaguette 7,00 €

Tomaten – Bruscetta

San Marzano Tomaten | Lauchzwiebeln | Mango - Aceto | Röstbrot

Parmesan 8,00 €

gegrillter Ziegenkäse & hausgebeitzter Lachs

sächsischer Ziegenkäse im Lardomantel | Zitruslachs | Honig | Chutney

Röstbrot | Wiesenkräuter 9,00 €

Rindercarpaccio

Black Angusrind | gehobelter Parmesan | Senfrauke

Basilikumsorbet | Nickerner Landbrot von der Bäckerei Gehre 11,00 €

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.*

Hauptspeisen

Gnocchi

gebutterte Gnocchi | Ratatouille - Gemüse | Parmesan Hobel 13,00 €

Bäckchen vom Landschwein

zart geschmorte Bäckchen vom Landschwein | Pommery – Senfsoße

Marktgemüse | Kräuterdrillinge 15,00 €

Leber vom Weidekalb

gebratene Kalbsleber | Balsamico - Portweinssoße | luftiges Püree von

Sächsischen Bauernkartoffeln | Steirischem Hirschbirnenessig

glasiertes Apfel - Zwiebelgemüse 16,00 €

typisch Sächsischer Sauerbraten

Unsere Empfehlung 

hausmarinierter Braten vom Rind | Balsamico - Portweinssoße

Apfelrotkohl | Kartoffelkloß 17,00 €

hausgemachte Rinderroulade

Weiderind | Spreewaldgurke | Burgundersoße | Bautzner Senf

geräucherter Speck | Apfelrotkohl | Kartoffelkloß 19,00 €

BBQ Lamm

schottischer Lammrücken | Apfel – Zwiebel - Senf Chutney

Spitzmorchelsoße | Kartoffel – Speck - Püree

buntes Bohnenpotpourri 22,00 €

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

edle Rahmwaldpilze

Waldpilze im Kräuterrahm | Böhmisches Knödel 12,50 €

Zitrus – Hähnchen – Pfanne

Maishähnchen | Zitronen - Butteremulsion | knackiges Marktgemüse

Drillinge | Passionsfrucht | Kräuter 16,00 €

Forelle aus dem Bielathal

Forelle im Ganzen gebraten | Gemüse vom Markt | Püree von Sächsischen

Bauernkartoffeln | leichte weiße Balsamico - Pommery - Senfsoße 18,00 €

Dorade Royal

Filet von der Dorade | Hummer - Limonenschaum | Gemüse vom Markt

Parmesan - Risotto | Meerrettich 19,00 €

„Fischplatte“

Zweierlei Fischfilets | Garnelen | Meerrettichsoße | Limette

Gemüse vom Markt | Drillinge 22,00 €

Rumpsteak vom Black Angus Rind

gebratenes Champignon - Zwiebelgemüse | BBQ – Chutney

Bratkartoffeln | Pfefferbutter 25,00 €

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.

Süße Leckereien...

„Gläser Post“ 

Zweierlei hausgemachte Sorbets | Crumbles | Früchte 5,00 €

typisch Sächsische Quarkkäulchen 

(von sächsisch Kaule „Kugel“)

Unsere Empfehlung

fruchtiger Apfelmus | Sahnetupfer | fein arrangiert 6,00 €

Kaiserschmarrn

gebuttert | Vanilleemulsion | Fruchtcouli | Himbeertuiles 7,00 €

Moelleux au chocolat

kräftiger Schokoladen Kuchen | konfierte Zwergorangen

Pistazienerde 8,00 €

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



Besuchen Sie uns
auch auf Facebook.

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

Suppen & Kleine Köstlichkeiten

Soljanka

Wurst | Tomate | Sauerrahm | Zitrone | leicht pikant 4,50 €

Sächsische Kartoffelsuppe

Unsere Empfehlung 

typisch sächsisches Süppchen aus wohlschmeckenden

Bauernkartoffeln mit Majoran und Bauchspeck 5,00 €

Würzfleisch

Ragout vom Schwein

Champignons | Käse gratiniert | Bauernbaguette 7,00 €

Tomaten – Bruscetta

San Marzano Tomaten | Lauchzwiebeln | Mango - Aceto | Röstbrot

Parmesan 8,00 €

gegrillter Ziegenkäse & hausgebeitzter Lachs

sächsischer Ziegenkäse im Lardomantel | Zitruslachs | Honig | Chutney

Röstbrot | Wiesenkräuter 9,00 €

Rindercarpaccio

Black Angusrind | gehobelter Parmesan | Senfrauke

Basilikumsorbet | Nickerner Landbrot von der Bäckerei Gehre 11,00 €

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.*

Hauptspeisen

Gnocchi

gebutterte Gnocchi | Ratatouille - Gemüse | Parmesan Hobel 13,00 €

Bäckchen vom Landschwein

zart geschmorte Bäckchen vom Landschwein | Pommery – Senfsoße
Marktgemüse | Kräuterdrillinge 15,00 €

Leber vom Weidekalb

gebratene Kalbsleber | Balsamico - Portweinssoße | luftiges Püree von
Sächsischen Bauernkartoffeln | Steirischem Hirschbirnenessig
glasiertes Apfel - Zwiebelgemüse 16,00 €

typisch Sächsischer Sauerbraten

Unsere Empfehlung 

hausmarinierter Braten vom Rind | Balsamico - Portweinssoße
Apfelrotkohl | Kartoffelkloß 17,00 €

hausgemachte Rinderroulade

Weiderind | Spreewaldgurke | Burgundersoße | Bautzner Senf
geräucherter Speck | Apfelrotkohl | Kartoffelkloß 19,00 €

BBQ Lamm

schottischer Lammrücken | Apfel – Zwiebel - Senf Chutney
Spitzmorchelsoße | Kartoffel – Speck - Püree
buntes Bohnenpotpourri 22,00 €

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

edle Rahmwaldpilze

Waldpilze im Kräuterrahm | Böhmisches Knödel 12,50 €

Zitrus – Hähnchen – Pfanne

Maishähnchen | Zitronen - Butteremulsion | knackiges Marktgemüse

Drillinge | Passionsfrucht | Kräuter 16,00 €

Forelle aus dem Bielathal

Forelle im Ganzen gebraten | Gemüse vom Markt | Püree von Sächsischen

Bauernkartoffeln | leichte weiße Balsamico - Pommery - Senfsoße 18,00 €

Dorade Royal

Filet von der Dorade | Hummer - Limonenschaum | Gemüse vom Markt

Parmesan - Risotto | Meerrettich 19,00 €

„Fischplatte“

Zweierlei Fischfilets | Garnelen | Meerrettichsoße | Limette

Gemüse vom Markt | Drillinge 22,00 €

Rumpsteak vom Black Angus Rind

gebratenes Champignon - Zwiebelgemüse | BBQ – Chutney

Bratkartoffeln | Pfefferbutter 25,00 €

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.

Süße Leckereien...

„Gläser Post“ 

Zweierlei hausgemachte Sorbets | Crumbles | Früchte 5,00 €

typisch Sächsische Quarkkäulchen 

(von sächsisch Kaule „Kugel“)

Unsere Empfehlung

fruchtiger Apfelmus | Sahnetupfer | fein arrangiert 6,00 €

Kaiserschmarrn

gebuttert | Vanilleemulsion | Fruchtcouli | Himbeertuiles 7,00 €

Moelleux au chocolat

kräftiger Schokoladen Kuchen | konfierte Zwergorangen

Pistazienerde 8,00 €

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



Besuchen Sie uns
auch auf Facebook.

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

Suppen & Kleine Köstlichkeiten

Soljanka

Wurst | Tomate | Sauerrahm | Zitrone | leicht pikant 4,50 €

Sächsische Kartoffelsuppe

Unsere Empfehlung 

typisch sächsisches Süppchen aus wohlschmeckenden

Bauernkartoffeln mit Majoran und Bauchspeck 5,00 €

Würzfleisch

Ragout vom Schwein

Champignons | Käse gratiniert | Bauernbaguette 7,00 €

Tomaten – Bruscetta

San Marzano Tomaten | Lauchzwiebeln | Mango - Aceto | Röstbrot

Parmesan 8,00 €

gegrillter Ziegenkäse & hausgebeitzter Lachs

sächsischer Ziegenkäse im Lardomantel | Zitruslachs | Honig | Chutney

Röstbrot | Wiesenkräuter 9,00 €

Rindercarpaccio

Black Angusrind | gehobelter Parmesan | Senfrauke

Basilikumsorbet | Nickerner Landbrot von der Bäckerei Gehre 11,00 €

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.*

Hauptspeisen

Gnocchi

gebutterte Gnocchi | Ratatouille - Gemüse | Parmesan Hobel 13,00 €

Bäckchen vom Landschwein

zart geschmorte Bäckchen vom Landschwein | Pommery – Senfsoße

Marktgemüse | Kräuterdrillinge 15,00 €

Leber vom Weidekalb

gebratene Kalbsleber | Balsamico - Portweinssoße | luftiges Püree von

Sächsischen Bauernkartoffeln | Steirischem Hirschbirnenessig

glasiertes Apfel - Zwiebelgemüse 16,00 €

typisch Sächsischer Sauerbraten

Unsere Empfehlung 

hausmarinierter Braten vom Rind | Balsamico - Portweinssoße

Apfelrotkohl | Kartoffelkloß 17,00 €

hausgemachte Rinderroulade

Weiderind | Spreewaldgurke | Burgundersoße | Bautzner Senf

geräucherter Speck | Apfelrotkohl | Kartoffelkloß 19,00 €

BBQ Lamm

schottischer Lammrücken | Apfel – Zwiebel - Senf Chutney

Spitzmorchelsoße | Kartoffel – Speck - Püree

buntes Bohnenpotpourri 22,00 €

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

edle Rahmwaldpilze

Waldpilze im Kräuterrahm | Böhmisches Knödel 12,50 €

Zitrus – Hähnchen – Pfanne

Maishähnchen | Zitronen - Butteremulsion | knackiges Marktgemüse

Drillinge | Passionsfrucht | Kräuter 16,00 €

Forelle aus dem Bielathal

Forelle im Ganzen gebraten | Gemüse vom Markt | Püree von Sächsischen

Bauernkartoffeln | leichte weiße Balsamico - Pommery - Senfsoße 18,00 €

Dorade Royal

Filet von der Dorade | Hummer - Limonenschaum | Gemüse vom Markt

Parmesan - Risotto | Meerrettich 19,00 €

„Fischplatte“

Zweierlei Fischfilets | Garnelen | Meerrettichsoße | Limette

Gemüse vom Markt | Drillinge 22,00 €

Rumpsteak vom Black Angus Rind

gebratenes Champignon - Zwiebelgemüse | BBQ – Chutney

Bratkartoffeln | Pfefferbutter 25,00 €

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.

Süße Leckereien...

„Gläser Post“ 

Zweierlei hausgemachte Sorbets | Crumbles | Früchte 5,00 €

typisch Sächsische Quarkkäulchen 

(von sächsisch Kaule „Kugel“)

Unsere Empfehlung

fruchtiger Apfelmus | Sahnetupfer | fein arrangiert 6,00 €

Kaiserschmarrn

gebuttert | Vanilleemulsion | Fruchtcouli | Himbeertuiles 7,00 €

Moelleux au chocolat

kräftiger Schokoladen Kuchen | konfierte Zwergorangen

Pistazienerde 8,00 €

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



Besuchen Sie uns
auch auf Facebook.

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