

## 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.