

Tomatenrahmsüppchen

Basilikumsorbet

6 €

Würzfleisch

Fein cremiges Ragout | Champignons | Käse überbacken

7 €

Rustikale Sülze vom Sächsischen Landschwein

mit Remouladensoße hausgemacht | Zwiebelringen | deftigen Bratkartoffeln

15 €

Knusprige Haxe vom Sächsischen Landschwein

Deftiges Schlachtekraut | Landhausbiersoße | Kartoffelkloß

16 €

Schnitzel „Wiener Art“

Saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken vom Sächsischen Landschwein in Wiener Panade

Lauwarmer Kartoffel – Specksalat | Gartenradieschen | Gurkensalat

17 €

Sächsischer Sauerbraten

Hausmarinierter Braten vom Weiderind | samtiger Balsamico - Rotweinssoße

Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

18 €

„Fang des Tages“

Bester verfügbarer Süß- oder Salzwasser Fisch | Hummerschaum

Grüner Spargel | Parmesan – Tomatenrisotto vom Carnaroli Reis

20 €

„Unter allen Edelsteinen, ist Salz der kostbarste“

über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form. Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

Färsen Roastbeef

Färsen Roastbeef aus dem deutschen Alpen Vorland | viererlei Pfeffersoße
Kleiner Wild - und Wiesenkräuter Salat | Trüffelbutter | Grenaille Kartoffeln

25 €

Involtini von der Hähnchenbrust

Gefüllte Brust vom Bayrischen Bauernhofgeflügel gefüllt | Calamansi – Safransoße
Karotte | Brokkoli | grüner Spargel | Parmesanrisotto

20 €

Aus der süßen Küche

Typisch Sächsische Quarkkeulchen - Unsere Empfehlung -

Hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer

6 €

„Spaß im Glas“

Zweierlei Sorbet | Bote Beeren | Crumbles | Schokolade

7€

„Schokoladen Panna Cotta“

Panna Cotta von der Valrhona Schokolade

Mazeriertes Ragout von frischen Felderdbeeren | Tahiti Vanille

8 €

Satt heißt nicht, dass keine Schokolade mehr reinpasst.

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form. Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.