

„Landhotel Leckereien“

Klare kräftige Ochsensuppe

Ochsenbäckchen | Feldgemüse | Baguette

7 €

Kürbisrahmpotpourri

White Tiger Garnelen im Kartoffelmantel | Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne

8 €

Würzfleisch

fein cremiges Ragout | Champignons | Käse überbacken

7 €

Gebeizter Färöer Lachs

Kartoffelrösti | Wiesenkräuter | Pommery Senf – Honigsoße | Wasabicremé

10 €

Rustikale Sülze vom Sächsischen Landschwein

Remouladensoße hausgemacht | Zwiebelringen | deftige Bratkartoffeln

15 €

Knusprige Haxe vom Sächsischen Landschwein

deftiges Schlachtekraut | Landhausbiersoße | Kartoffelkloß

16 €

Kürbis – Gnocchi

Gnocchi | Kürbisgemüse | Kürbiskerne | konfierte Tomate | Pesto

15 €

Sächsischer Sauerbraten

hausmarinierter Braten vom Weiderind | samtige Balsamico - Rotweinsoße

Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

18 €

„Unter allen Edelsteinen, ist Salz der kostbarste“

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form. Bei einem Beilagenwechsel berechnen wir 1,00€.

„Landhotel Leckereien“

„Fang des Tages“

besten verfügbarer Süß oder Salzwasser Fisch | Garnele | Hummerschaum

Gnocchi | buntes Marktgemüse

21 €

Färsen Roastbeef

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

28 €

Steak „au four“

Steak vom Sächsischen Landschwein | Würzfleisch & Käse gratiniert

Marktgemüse | Grenaille Kartoffeln

20 €

Gulasch vom heimischen Wild

Was dem Jäger vor die Flinte läuft | Speckrosenkohl | Kartoffelkloß

hausgemachte Marmelade von Klingenberg Cranberrys

21 €

Oldenburger Ente

rosa Sous Vide gegarte Entenbrust | glasiert mit Gadewitzer Honig

Orangen – Passionsfruchtsoße | Marktgemüse | Grenaille Kartoffeln

23 €

Bäckchen vom Donald Russel Ochsen

butterweiche Ochsenbäckchen im arteigenen Fond

Bouillon Kartoffeln | frisches Feldgemüse

25 €

„Ohne Gold kann man leben, ohne Salz nicht.“

„Landhotel Leckereien“

Aus der süßen Küche

Typisch Sächsische Quarkkeulchen - Unsere Empfehlung -

hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer

7 €

Gebutterter Kaiserschmarrn

fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

8 €

Ofenfrischer Apfelstrudel

gezogener Strudelteig | Vanillesoße | Beerenragout

7 €

Molleaux au chocolat

kleiner kräftiger Schokoladenkuchen | Zwergorangen | Vanille | Sorbet

9 €

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. Bei einem Beilagenwechsel berechnen wir 1,00€.