

Vorspeisen

kleiner Gartensalat Hirtenkäse, Grissini und Hausdressing <u>wahlweise mit:</u> französischen Ziegenkäse gratiniert mit Mango- Chutney und Nusskrokant	6,00€ 8,00€
Knoblauchgarnelen in Pinot Grigio Sud gegart	9,50€

Hauptgerichte

paniertes Schnitzel mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites	12,50€
„Steak Au four“ zartes Schweinesteak, überbacken mit Ragout fin und Käse dazu Pommes frites	14,50€
gedämpfte Rinderzunge serviert mit guter Butter, Rahmspitzkohl und Petersilienkartoffeln	15,50€

„Spezialität des Hauses“

zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten	18,50€
Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ mit kräftiger Bratensoße, Rotkohl und Wickelkloßscheibe	16,00€
Rinderroulade vom Metzger serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen	15,50€
„Köstliches Wildes Duett“ Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen würzige Wildsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße	18,50€
gebratenes Zanderfilet Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella, Basilikum – Pinienkern- Pesto	17,00€
Nudelpfanne „Toskana“ geschwenkt in Trüffel-Mascarpone- Rahm mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella und hausgemachtem Basilikum– Pinienkern- Pesto	13,50€

für Beilagen Wechsel berechnen wir pro Portion 2,00€.
auf Wickelkloßscheiben 3,00€, Soße extra 1,50€