

Vorspeisen

Tagessuppe „Alberthöhe“	5,50€
„Ragout fin“ Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke	5,50€
knackfrischer Gartensalat Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini <u>wahlweise mit:</u>	6,00€
Knoblauchgarnelen in Pinot Grigio Fond pochiert	9,50€
französischer Ziegenkäse gratiniert mit Mango- Chutney und Nusskrokant dazu Blattsalat	10,50€

Hauptgerichte

paniertes Schnitzel vom Schwein feines Waldpilzragout, Pommes frites	12,50€
Steak oder Schnitzel „Au four“ überbacken mit Würzfleisch und Käse, Pommes frites	14,50€
Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe	16,50€
gedämpfte Rinderzunge mit guter Butter, cremiges Spitzkohl -Porree -Gemüse und Petersilienkartoffeln	15,50€

zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten	19,50€
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€
auf der Haut gebratenes Zanderfilet Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella, Basilikum – Pinienkern- Pesto	18,50€
Nudelpfanne „Toskana“ geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella und hausgemachtes Basilikum– Pesto	13,50€

für Beilagenwechsel berechnen wir pro Portion 2,00€.

Wickelkloßscheiben 3,00€

Soße extra 1,50€

Dessert

Valrhona Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern hausgemacht und warm serviert mit Waldbeeren Kompott & Sahne	5,50€
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne	5,50€
und gerne auch mit 1 Kugel Vanilleeis	7,00€

Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.