

Vorspeisen

„Ragout fin“ Würzfleisch vom Schwein 5,50€
mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke

Tagessuppe „Alberthöhe“ 5,50€

kleiner Gartensalat 6,00€

Hirtenkäse, Grissini und Hausdressing

wahlweise mit:

französischen Ziegenkäse 8,00€

gratiniert mit Mango- Chutney und Nusskrokant

Knoblauchgarnelen 9,50€

in Pinot Grigio Sud gegart

Hauptgerichte

paniertes Schnitzel 12,50€

mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites

„Steak Au four“ 14,50€

zartes Schweinesteak, überbacken mit Ragout fin und Käse

dazu Pommes frites

gedämpfte Rinderzunge 15,50€

serviert mit guter Butter, Rahmspitzkohl

und Petersilienkartoffeln

„Spezialität des Hauses“

zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind 18,50€

Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten

Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ 16,00€

mit kräftiger Bratensoße, Rotkohl und Wickelkloßscheibe

Rinderroulade vom Metzger 15,50€

serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl

und Thüringer Klößen

„Köstliches Wildes Duett“ 18,50€

Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen

würzige Wildsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße

gebratenes Zanderfilet 17,00€

Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella,

Basilikum – Pinienkern- Pesto

Nudelpfanne „Toskana“ 13,50€

geschwenkt in Trüffel-Mascarpone- Rahm mit frischen

Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella

und hausgemachtem Basilikum– Pinienkern- Pesto

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