

Unser Abholservice Tel:37204/83474

Mi,Fr-So. zu unseren regulären Öffnungszeiten

Vorspeisen

kleiner bunter Gartensalat 6,50€

Hirtenkäse, Hausdressing

wahlweise mit:

Knoblauchgarnelen 10,90€

in Pinot Grigio Sud gegart

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein

mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites 14,50€

Steak „Au four“ 17,00€

überbacken mit Würzfleisch, Hollandaise und Käse, Pommes frites

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 22,40€

Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella,
Basilikum – Pinienkern- Pesto

Gebratene ganze Forelle (grätenfrei) 17,80€

Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

frische Rinderroulade vom Metzger 17,80€

serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen

zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind 22,40€

Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten

zart, saftig, knusprig, lecker

Gänsekeule oder Gänsebrust  21,50€

mit Zimt- Pfefferkuchen- Preiselbeersauce,
hausgemachtem Apfel- Rotkohl und Thüringer Klößen

„Köstliches Wildes Duett“ 21,30€

Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen

würzige Wildsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße

Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ 18,90€

kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe

gepökelte Rinderzunge frisch vom Metzger 17,80€

serviert mit guter Butter, cremiges Spitzkohl -Porree -Gemüse
und Petersilienkartoffeln

Nudelpfanne „Toskana“ 15,50€

geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit
frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella und
hausgemachtes Basilikum– Pesto

Dessert

beschwipste Glühwein-Kirschen „mal anders“ 5,50€

salted Caramel Schokoladen Mousse, Sahnetupfer & Mandelkrokant

Valrhona Schokoladentörtchen 6,30€

mit flüssigem Kern

warm serviert mit Waldbeeren Kompott & Sahne

Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,30€