

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 Schwein 14,50€

feines Waldpilzragout, Pommes frites

„Steak Au four“ 17,00€

überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise

und Käse, Pommes frites

gebratene ganze Forelle (grätenfrei) 17,80€

Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 22,40€

Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella,

Basilikum – Pinienkern- Pesto

frische Rinderroulade vom Metzger 17,80€

serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen

„Köstliches Wildes Duett“ 21,30€

Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen

würzige Wildsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße

zart, saftig, knusprig, lecker

Gänsekeule oder Brust 21,50€



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

Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ 18,90€

kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe

gepökelte Rinderzunge frisch vom Metzger 17,80€

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

zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind 22,40€

Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten

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 Mousse, Sahnetupfer & Mandelkrokant

Hausgemachtes warmes Schokoladentörtchen 6,30€

mit Rumtopf- Kirschen

Apfelstrudel 6,30€

mit Vanillesauce

