

Menükatalog vom in Lengefeld

<p style="text-align: center;">(1)</p> <p style="text-align: center;">Schwammbrüh mit frischen Kräutern</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Erzgebirgischer Schweinebraten in Pfifferlingstunke dazu Speckbohnen und Kartoffelgetzen</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Rote Beerengrütze mit Vanillesoße und Schlagsahne</p> <p style="text-align: center;">Menü 19,00 € Vorspeise 3,50 € / Hauptgang 12,20 € / Dessert 3,80 €</p>	<p style="text-align: center;">(2)</p> <p style="text-align: center;">Erzgebirgische Rotz- oder Zudlsuppe</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Hirschkeulenbraten aus dem Ofenrohr dazu geschwenkte Waldpilze sowie gebratene Kloßscheiben</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimtsahne</p> <p style="text-align: center;">Menü 21,00 € Vorspeise 3,30 € / Hauptgang 14,10 € / Dessert 4,40 €</p>
<p style="text-align: center;">(3)</p> <p style="text-align: center;">Klare Zwiebelsuppe mit Käsecroutons und frischen Kräutern</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Zarter Lammkeulenbraten in Rosmarin – Soße serviert mit buntem Gemüsegratin und Thymiankartoffeln</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Vanilleapfel mit Rosinensoße</p> <p style="text-align: center;">Menü 22,00 € Vorspeise 4,30 € / Hauptgang 14,30 € / Dessert 4,30 €</p>	<p style="text-align: center;">(4)</p> <p style="text-align: center;">Erzgebirgische Rote Beete Suppe</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Wildsaubraten in Preiselbeertunke dazu Rotkohl, Mais und Broccoli sowie hausgemachte Klöße</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Schwarzbeereis mit Schlagrahm</p> <p style="text-align: center;">Menü 23,50 € Vorspeise 4,30 € / Hauptgang 15,70 € / Dessert 4,50 €</p>

<p style="text-align: center;">(5)</p> <p><i>Frisch gebratene Entenbrustfiletstreifen</i> <i>eingebettet in mariniertem Blattsalat</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Glacierter Kaninchenbraten</i> <i>in Buttermilchsoße</i> <i>dazu buntes Gemüse im Kartoffelnest</i> <i>sowie Kräuterkartoffelklößchen</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Geeister Windbeutel</i> <i>mit frischem Obstsalat</i></p> <p style="text-align: center;">Menü 25,50 € <i>Vorspeise 7,20 € / Hauptgang 13,90 € / Dessert 5,80 €</i></p>	<p style="text-align: center;">(6)</p> <p><i>Klare Steinpilzbouillon</i> <i>mit Mandeleierkuchenstreifen</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Gegrillte Hähnchenbrustfilets</i> <i>Romanescoröschen mit Schinken-Käse-Soße</i> <i>sowie gebackene Kartoffelbirnen</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Verschiedene Parfaits</i> <i>mit frischen Obstfilets umlegt</i></p> <p style="text-align: center;">Menü 25,50 € <i>Vorspeise 5,30 € / Hauptgang 14,90 € / Dessert 6,70 €</i></p>
<p style="text-align: center;">(7)</p> <p><i>Klare Ochsenschwanzsuppe</i> <i>mit Wurzelgemüsen und Chesterstange</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Glacierter Kalbsbraten</i> <i>in Waldpilzrahmsoße</i> <i>mit Broccoli und Honigkarotten</i> <i>dazu Mandelkroketten</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Kleiner Heidelbeergetzen</i> <i>aus Buttermilch</i></p> <p style="text-align: center;">Menü 25,50 € <i>Vorspeise 5,50 € / Hauptgang 16,60 € / Dessert 4,80 €</i></p>	<p style="text-align: center;">(8)</p> <p><i>Legiertes Maissüppchen</i> <i>mit Buttercroustons</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Rosa gebratenes Schweinsfilet</i> <i>in Pfeffersoße</i> <i>dazu frische Kräuterchampignons</i> <i>sowie verschiedene gebackene Kartoffeln</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Marzipaneis auf Schokoladensoße</i> <i>mit kandierten Mandeln und Zimtsahne</i></p> <p style="text-align: center;">Menü 26,50 € <i>Vorspeise 4,50 € / Hauptgang 16,80 € / Dessert 6,60 €</i></p>

<p style="text-align: center;">(9)</p> <p style="text-align: center;">Scheiben vom mildgeräucherten Lachs serviert auf buntem Blattsalat dazu englische Senfsoße und Toasterherzen * * *</p> <p style="text-align: center;">Geflügelkraftbrühe mit Kräuterklobchen * * *</p> <p style="text-align: center;">Piccatta vom Schweinerücken mit Mandelbroccoli und gratinierten Kartoffeltörtchen * * *</p> <p style="text-align: center;">Variation von exotischen Früchten mit Haselnußeis</p> <p style="text-align: center;">Menü 32,00 € Vorspeise 6,90 € / Suppe 4,20 € / Hauptgang 14,90 € / Dessert 7,90 €</p>	<p style="text-align: center;">(10)</p> <p style="text-align: center;">Bunte Blattsalate mit Streifen vom gebratenen Schweinsfilet dazu Preiselbeeren * * *</p> <p style="text-align: center;">Klare Wildbouillon „Diana“ mit frischen Kräutern * * *</p> <p style="text-align: center;">Lachsfilet in der Kartoffelkruste serviert mit geschwenkten Dillgurkengemüse dazu Sesamkartoffeln * * *</p> <p style="text-align: center;">Vanilleparfait auf Erdbeergelee</p> <p style="text-align: center;">Menü 32,00 € Vorspeise 6,90 € / Suppe 5,30 € / Hauptgang 15,90 € / Dessert 5,80 €</p>
<p style="text-align: center;">(11)</p> <p style="text-align: center;">Blattsalate in Salbeidressing obenauf Streifen von geräucherter Putenbrust * * *</p> <p style="text-align: center;">Legierte Gin-Tomatensuppe * * *</p> <p style="text-align: center;">Schweinsfilet Wellington im Blätterteigmantel, gefüllt mit Schinken und Champignons; dazu Kräutersoße, verschiedenes Gemüse und Kartoffelkroketten * * *</p> <p style="text-align: center;">Eisroulade mit frischen Erdbeeren und Mandellikör</p> <p style="text-align: center;">Menü 35,50 € Vorspeise 7,40 € / Suppe 5,50 € / Hauptgang 18,10 € / Dessert 6,90 €</p>	<p style="text-align: center;">(12)</p> <p style="text-align: center;">Feines Ragout vom Kalb im Windbeutel serviert * * *</p> <p style="text-align: center;">Klares Pilzsüppchen mit Brandteigerbsen * * *</p> <p style="text-align: center;">Gespickter Rindslendenbraten in Sahnesoße mit auserlesenem Gemüse und Kartoffelkroketten * * *</p> <p style="text-align: center;">Himbeersorbet mit Eierlikör</p> <p style="text-align: center;">Menü 40,50 € Vorspeise 5,90 € / Suppe 4,90 € / Hauptgang 26,80 € / Dessert 5,50 €</p>

Vegetarische Menüs

<p style="text-align: center;">(1)</p> <p>Perlgraupensüppchen mit Schnittlauch</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p>Kartoffel-Austernseitlingsragout mit Brokkoli unter der Parmesankruste</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p>Crème von weißer Schokolade mit Schokoladeneis, Sauerkirschsauce und Schlagsahne</p> <p style="text-align: center;">Menü 23,50 € Vorspeise 4,30 € / Hauptgang 14,50 € / Dessert 5,80 €</p>	<p style="text-align: center;">(2)</p> <p>Mousse von Roman-Tomaten mit Basilikumschaum an Rucicola- Radicchio-Salat, Parmesan, Baguette</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p>Wurzel-Gemüsebolognese in der Aubergine gebacken, auf Zucchini-ragoût, Petersiliensauce</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p>Joghurt-Limonencreme mit kleiner Auswahl von Früchten, Pistazieneis und Schlagsahne</p> <p style="text-align: center;">Menü 24,50 € Vorspeise 6,40 € / Hauptgang 12,80 € / Dessert 6,30 €</p>
<p style="text-align: center;">(3)</p> <p>Bunt gemischte Blattsalate in Balsamicodressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p>Eierkuchen mit Saisonpilzen gefüllt dazu Marktgemüse</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p>Bayerische Himbeercharlotte mit Sahnehaube</p> <p style="text-align: center;">Menü 25,50 € Vorspeise 7,20 € / Hauptgang 13,00 € / Dessert 5,90 €</p>	