



<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 24,90 € Vorspeise 4,50 € / Hauptgang 15,50 € / Dessert 4,90 €</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 27,90 € Vorspeise 4,30 € / Hauptgang 18,00 € / Dessert 5,60 €</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 29,10 € Vorspeise 5,50 € / Hauptgang 18,10 € / Dessert 5,50 €</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 31,10 € Vorspeise 5,50 € / Hauptgang 19,90 € / Dessert 5,70 €</p>

<p>(5)</p> <p>Frisch gebratene Entenbrustfiletstreifen eingebettet in mariniertem Blattsalat</p> <p>* * *</p> <p>Glacierter Kaninchenbraten in Buttermilchsoße dazu buntes Gemüse im Kartoffelnest sowie Kräuterkartoffelklößchen</p> <p>* * *</p> <p>Geeister Windbeutel mit frischem Obstsalat</p> <p>Menü 34,20 € Vorspeise 9,20 € / Hauptgang 17,60 € / Dessert 7,40 €</p>	<p>(6)</p> <p>Klare Steinpilzbouillon mit Mandeleierkuchenstreifen</p> <p>* * *</p> <p>Gegrillte Hähnchenbrustfilets Romanescoröschen mit Schinken-Käse-Soße sowie gebackene Kartoffelbirnen</p> <p>* * *</p> <p>Verschiedene Parfaits mit frischen Obstfilets umlegt</p> <p>Menü 34,30 € Vorspeise 6,80 € / Hauptgang 18,90 € / Dessert 8,60 €</p>
<p>(7)</p> <p>Klare Ochsenchwanzsuppe mit Wurzelgemüsen und Chesterstange</p> <p>* * *</p> <p>Glacierter Kalbsbraten in Waldpilzrahmsoße mit Broccoli und Honigkarotten dazu Mandelkroketten</p> <p>* * *</p> <p>Kleiner Heidelbeergetzen aus Buttermilch</p> <p>Menü 34,30 € Vorspeise 7,00 € / Hauptgang 21,10 € / Dessert 6,20 €</p>	<p>(8)</p> <p>Legiertes Maissüppchen mit Buttercroutons</p> <p>* * *</p> <p>Rosa gebratenes Schweinsfilet in Pfeffersoße dazu frische Kräuterchampignons sowie verschiedene gebackene Kartoffeln</p> <p>* * *</p> <p>Marzipaneis auf Schokoladensoße mit kandierten Mandeln und Zimtsahne</p> <p>Menü 35,50 € Vorspeise 5,70 € / Hauptgang 21,30 € / Dessert 8,50 €</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 Kräuterknöbchen * * *</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 43,10 € Vorspeise 8,80 € / Suppe 5,40 € / Hauptgang 18,90 € / Dessert 10,00 €</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 43,20 € Vorspeise 8,80 € / Suppe 6,80 € / Hauptgang 20,20 € / Dessert 7,40 €</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 48,20 € Vorspeise 9,40 € / Suppe 7,00 € / Hauptgang 23,00 € / Dessert 8,80 €</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 54,60 € Vorspeise 7,40 € / Suppe 6,30 € / Hauptgang 33,90 € / Dessert 7,00 €</p>

Vegetarische Menüs

<p>(1)</p> <p>Perlgraupensüppchen mit Schnittlauch</p> <p>* * *</p> <p>Kartoffel-Austernseitlingsragout mit Brokkoli unter der Parmesankruste</p> <p>* * *</p> <p>Crème von weißer Schokolade mit Schokoladeneis, Sauerkirschsauce und Schlagsahne</p> <p>Menü 31,30 € Vorspeise 5,50 € / Hauptgang 18,40 € / Dessert 7,40 €</p>	<p>(2)</p> <p>Mousse von Roman-Tomaten mit Basilikumschaum an Ruccola- Radicchio-Salat, Parmesan, Baguette</p> <p>* * *</p> <p>Wurzel-Gemüsebolognese in der Aubergine gebacken, auf Zucchini-ragoût, Petersiliensauce</p> <p>* * *</p> <p>Joghurt-Limonencreme mit kleiner Auswahl von Früchten, Pistazieneis und Schlagsahne</p> <p>Menü 32,50 € Vorspeise 8,20 € / Hauptgang 16,30 € / Dessert 8,00 €</p>
<p>(3)</p> <p>Bunt gemischte Blattsalate in Balsamicodressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen</p> <p>* * *</p> <p>Eierkuchen mit Saisonpilzen gefüllt dazu Marktgemüse</p> <p>* * *</p> <p>Bayerische Himbeercharlotte mit Sahnehaube</p> <p>Menü 33,20 € Vorspeise 9,20 € / Hauptgang 16,50 € / Dessert 7,50 €</p>	