



<p style="text-align: center;">(1)</p> <p style="text-align: center;"><b>Schwammbrüh mit frischen Kräutern</b></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Erzgebirgischer Schweinebraten</b> in Pfifferlingstunke dazu Speckbohnen und Kartoffelgetzen</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Rote Beerengrütze</b> mit Vanillesoße und Schlagsahne</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 30,00 €</b> Vorspeise 5,50 € / Hauptgang 19,00 € / Dessert 5,50 €</p>	<p style="text-align: center;">(2)</p> <p style="text-align: center;"><b>Erzgebirgische Rotz- oder Zudlsuppe</b></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Hirschkeulenbraten aus dem Ofenrohr</b> dazu geschwenkte Waldpilze sowie gebratene Kloßscheiben</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Quarkkeulchen mit Apfelmus</b> und Zimtsahne</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 34,50 €</b> Vorspeise 5,50 € / Hauptgang 22,00 € / Dessert 7,00 €</p>
<p style="text-align: center;">(3)</p> <p style="text-align: center;"><b>Klare Zwiebelsuppe</b> mit Käsecroutons und frischen Kräutern</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Zarter Lammkeulenbraten</b> in Rosmarin – Soße serviert mit buntem Gemüsegratin und Thymiankartoffeln</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Vanilleapfel</b> mit Rosinensoße</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 36,00 €</b> Vorspeise 7,00 € / Hauptgang 22,00 € / Dessert 7,00 €</p>	<p style="text-align: center;">(4)</p> <p style="text-align: center;"><b>Erzgebirgische Rote Beete Suppe</b></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Wildsaubraten</b> in Preiselbeertunke dazu Rotkohl, Mais und Broccoli sowie hausgemachte Klöße</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Schwarzbeereis</b> mit Schlagrahm</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 38,50 €</b> Vorspeise 7,00 € / Hauptgang 24,50 € / Dessert 7,00 €</p>

<p style="text-align: center;">(5)</p> <p style="text-align: center;"><b>Frisch gebratene Entenbrustfiletstreifen</b> eingebettet in mariniertem Blattsalat</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Glacierter Kaninchenbraten</b> in Buttermilchsoße dazu buntes Gemüse im Kartoffelnest sowie Kräuterkartoffelklößchen</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Geeister Windbeutel</b> mit frischem Obstsalat</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 42,50 €</b> Vorspeise 11,50 € / Hauptgang 21,50 € / Dessert 9,50 €</p>	<p style="text-align: center;">(6)</p> <p style="text-align: center;"><b>Klare Steinpilzbouillon</b> mit Mandeleierkuchenstreifen</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Gegrillte Hähnchenbrustfilets</b> Romanescoröschen mit Schinken-Käse-Soße sowie gebackene Kartoffelbirnen</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Verschiedene Parfaits</b> mit frischen Obstfilets umlegt</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 42,00 €</b> Vorspeise 8,50 € / Hauptgang 23,00 € / Dessert 10,50 €</p>
<p style="text-align: center;">(7)</p> <p style="text-align: center;"><b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b> mit Wurzelgemüsen und Chesterstange</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Glacierter Kalbsbraten</b> in Waldpilzrahmsoße mit Broccoli und Honigkarotten dazu Mandelkroketten</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Kleiner Heidelbeergetzen</b> aus Buttermilch</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 42,50 €</b> Vorspeise 8,50 € / Hauptgang 26,00 € / Dessert 8,00 €</p>	<p style="text-align: center;">(8)</p> <p style="text-align: center;"><b>Legiertes Maissüppchen</b> mit Buttercroutons</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Rosa gebratenes Schweinsfilet</b> in Pfeffersoße dazu frische Kräuterchampignons sowie verschiedene gebackene Kartoffeln</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;"><b>Marzipaneis auf Schokoladensoße</b> mit kandierten Mandeln und Zimtsahne</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 43,50 €</b> Vorspeise 7,00 € / Hauptgang 26,00 € / Dessert 10,50 €</p>

<p style="text-align: center;">(9)</p> <p><b>Scheiben vom mildgeräucherten Lachs</b> serviert auf buntem Blattsalat dazu englische Senfsoße und Toasterherzen * * *</p> <p><b>Geflügelkraftbrühe</b> mit Kräuterknöbchen * * *</p> <p><b>Piccatta vom Schweinerücken</b> mit Mandelbroccoli und gratinierten Kartoffeltörtchen * * *</p> <p><b>Variation von exotischen Früchten</b> mit Haselnußeis</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 53,50 €</b> Vorspeise 11,00 € / Suppe 7,00 € / Hauptgang 23,00 € / Dessert 12,50 €</p>	<p style="text-align: center;">(10)</p> <p><b>Bunte Blattsalate</b> mit Streifen vom gebratenen Schweinsfilet dazu Preiselbeeren * * *</p> <p><b>Klare Wildbouillon „Diana“</b> mit frischen Kräutern * * *</p> <p><b>Lachsfilet in der Kartoffelkruste serviert</b> mit geschwenkten Dillgurkengemüse dazu Sesamkartoffeln * * *</p> <p><b>Vanilleparfait</b> auf Erdbeergelee</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 54,00 €</b> Vorspeise 11,00 € / Suppe 8,50 € / Hauptgang 25,00 € / Dessert 9,50 €</p>
<p style="text-align: center;">(11)</p> <p><b>Blattsalate in Salbeidressing</b> obenauf Streifen von geräucherter Putenbrust * * *</p> <p><b>Legierte Gin-Tomatensuppe</b> * * *</p> <p><b>Schweinsfilet Wellington</b> im Blätterteigmantel, gefüllt mit Schinken und Champignons; dazu Kräutersoße, verschiedenes Gemüse und Kartoffelkroketten * * *</p> <p><b>Eisroulade</b> mit frischen Erdbeeren und Mandellikör</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 59,00 €</b> Vorspeise 11,50 € / Suppe 8,50 € / Hauptgang 28,00 € / Dessert 11,00 €</p>	<p style="text-align: center;">(12)</p> <p><b>Feines Ragout vom Kalb</b> im Windbeutel serviert * * *</p> <p><b>Klares Pilzsüppchen</b> mit Brandteigerbsen * * *</p> <p><b>Gespickter Rindslendenbraten in Sahnesoße</b> mit auserlesenem Gemüse und Kartoffelkroketten * * *</p> <p><b>Himbeersorbet</b> mit Eierlikör</p> <p style="text-align: center;"><b>Menü 67,50 €</b> Vorspeise 9,50 € / Suppe 8,00 € / Hauptgang 41,50 € / Dessert 8,50 €</p>

## Vegetarische Menüs

<p>(1)</p> <p><b>Perlgraupensüppchen mit Schnittlauch</b></p> <p>* * *</p> <p><b>Kartoffel-Austernseitlingsragout mit Brokkoli unter der Parmesankruste</b></p> <p>* * *</p> <p><b>Crème von weißer Schokolade mit Schokoladeneis, Sauerkirschsauce und Schlagsahne</b></p> <p><b>Menü 39,00 €</b> Vorspeise 7,00 € / Hauptgang 22,50 € / Dessert 9,50 €</p>	<p>(2)</p> <p><b>Mousse von Roman-Tomaten mit Basilikumschaum an Ruccola- Radicchio-Salat, Parmesan, Baguette</b></p> <p>* * *</p> <p><b>Wurzel-Gemüsebolognese in der Aubergine gebacken, auf Zucchini-ragoût, Petersiliensauce</b></p> <p>* * *</p> <p><b>Joghurt-Limonencreme mit kleiner Auswahl von Früchten, Pistazieneis und Schlagsahne</b></p> <p><b>Menü 40,50 €</b> Vorspeise 10,50 € / Hauptgang 20,00 € / Dessert 10,00 €</p>
<p>(3)</p> <p><b>Bunt gemischte Blattsalate in Balsamicodressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen</b></p> <p>* * *</p> <p><b>Eierkuchen mit Saisonpilzen gefüllt dazu Marktgemüse</b></p> <p>* * *</p> <p><b>Bayerische Himbeercharlotte mit Sahnehaube</b></p> <p><b>Menü 41,50 €</b> Vorspeise 11,50 € / Hauptgang 20,50 € / Dessert 9,50 €</p>	