



<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 30,00 € Vorspeise 5,50 € / Hauptgang 19,00 € / Dessert 5,50 €</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 34,50 € Vorspeise 5,50 € / Hauptgang 22,00 € / Dessert 7,00 €</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 36,00 € Vorspeise 7,00 € / Hauptgang 22,00 € / Dessert 7,00 €</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 38,50 € Vorspeise 7,00 € / Hauptgang 24,50 € / Dessert 7,00 €</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 42,50 € Vorspeise 11,50 € / Hauptgang 21,50 € / Dessert 9,50 €</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 42,00 € Vorspeise 8,50 € / Hauptgang 23,00 € / Dessert 10,50 €</p>
<p>(7)</p> <p>Klare Ochsenschwanzsuppe 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 42,50 € Vorspeise 8,50 € / Hauptgang 26,00 € / Dessert 8,00 €</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 43,50 € Vorspeise 7,00 € / Hauptgang 26,00 € / Dessert 10,50 €</p>

<p style="text-align: center;">(9)</p> <p>Scheiben vom mildgeräucherten Lachs serviert auf buntem Blattsalat dazu englische Senfsoße und Toasterherzen * * *</p> <p>Geflügelkraftbrühe mit Kräuterknöbchen * * *</p> <p>Piccatta vom Schweinerücken mit Mandelbroccoli und gratinierten Kartoffeltörtchen * * *</p> <p>Variation von exotischen Früchten mit Haselnußeis</p> <p style="text-align: center;">Menü 53,50 € Vorspeise 11,00 € / Suppe 7,00 € / Hauptgang 23,00 € / Dessert 12,50 €</p>	<p style="text-align: center;">(10)</p> <p>Bunte Blattsalate mit Streifen vom gebratenen Schweinsfilet dazu Preiselbeeren * * *</p> <p>Klare Wildbouillon „Diana“ mit frischen Kräutern * * *</p> <p>Lachsfilet in der Kartoffelkruste serviert mit geschwenkten Dillgurkengemüse dazu Sesamkartoffeln * * *</p> <p>Vanilleparfait auf Erdbeergelee</p> <p style="text-align: center;">Menü 54,00 € Vorspeise 11,00 € / Suppe 8,50 € / Hauptgang 25,00 € / Dessert 9,50 €</p>
<p style="text-align: center;">(11)</p> <p>Blattsalate in Salbeidressing obenauf Streifen von geräucherter Putenbrust * * *</p> <p>Legierte Gin-Tomatensuppe * * *</p> <p>Schweinsfilet Wellington im Blätterteigmantel, gefüllt mit Schinken und Champignons; dazu Kräutersoße, verschiedenes Gemüse und Kartoffelkroketten * * *</p> <p>Eisroulade mit frischen Erdbeeren und Mandellikör</p> <p style="text-align: center;">Menü 59,00 € Vorspeise 11,50 € / Suppe 8,50 € / Hauptgang 28,00 € / Dessert 11,00 €</p>	<p style="text-align: center;">(12)</p> <p>Feines Ragout vom Kalb im Windbeutel serviert * * *</p> <p>Klares Pilzsüppchen mit Brandteigerbsen * * *</p> <p>Gespickter Rindslendenbraten in Sahnesoße mit auserlesenem Gemüse und Kartoffelkroketten * * *</p> <p>Himbeersorbet mit Eierlikör</p> <p style="text-align: center;">Menü 67,50 € Vorspeise 9,50 € / Suppe 8,00 € / Hauptgang 41,50 € / Dessert 8,50 €</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 39,00 € Vorspeise 7,00 € / Hauptgang 22,50 € / Dessert 9,50 €</p>	<p>(2)</p> <p>Mousse von Roman-Tomaten mit Basilikumschaum an Rucicola- 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 40,50 € Vorspeise 10,50 € / Hauptgang 20,00 € / Dessert 10,00 €</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 41,50 € Vorspeise 11,50 € / Hauptgang 20,50 € / Dessert 9,50 €</p>	

Vegane Menüs

<p>(1)</p> <p>Rote-Bete-Avocado-Salat mit Sonnenblumenkernen * * *</p> <p>Kichererbsen-Möhren-Suppe mit Chiliflocken * * *</p> <p>Linguine mit Auberginen mit frischem Thymian und Basilikum sowie Kapern und Oliven * * *</p> <p>Seidentofu-Schoko-Pudding in der Sektschale serviert</p> <p>Menü 43,00 € Salat 9,60 € / Suppe 6,80 € / Hauptgang 17,00 € / Dessert 9,60 €</p>	<p>(2)</p> <p>Teriyaki-Tofu mit Chicorée mit frischem Koriander * * *</p> <p>Veganes Chili sin Carne verfeinert mit Zartbitterschokolade und Zimt * * *</p> <p>Kokos-Limetten-Pasta mit Wasabi-Erdnusskernen * * *</p> <p>Zitronensorbet mit frischen Spätherbstfrüchten</p> <p>Menü 48,00 € Salat-Vorspeise 10,30 € / Suppe 8,30 € / Hauptgang 19,70 € / Dessert 9,70 €</p>
---	--

gültig ab 21.06.2024