

Menükatalog vom

in <u>Lengefeld</u>



(1)

Schwammebrieh mit frischen Kräutern

Erzgebirgischer Schweinebraten

in Pfifferlingstunke dazu Speckbohnen und Kartoffelgetzen

Rote Beerengrütze

mit Vanillesoße und Schlagsahne

Menü 36,00 €

Vorspeise 6,60 € / Hauptgang 22,80 € / Dessert 6,60 €

(3)

Klare Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons und frischen Kräutern

Zarter Lammkeulenbraten

in Rosmarin – Soβe serviert mit buntem Gemüsegratin und

Thymiankartoffeln

Vanilleapfel

mit Rosinensoße

Menü 43,20 €

Vorspeise 8,40 € / *Hauptgang* 26,40 € / *Dessert* 8,40 € | *Vorspeise* 8,40 € / *Hauptgang* 29,40 € / *Dessert* 8,40 €

(2)

Erzgebirgische Rotz- oder Zudlsuppe

Hirschkeulenbraten aus dem Ofenrohr

dazu geschwenkte Waldpilze sowie gebratene Kloßscheiben

Quarkkeulchen mit Apfelmus

und Zimtsahne

Menü 41,40 €

Vorspeise $6,60 \in /$ *Hauptgang* $26,40 \in /$ *Dessert* $8,40 \in$

(4)

Erzgebirgische Rote Beete Suppe

Wildsaubraten

in Preiselbeertunke dazu Rotkohl, Mais und Broccoli

sowie hausgemachte Klöße

Schwarzbeereis

mit Schlagrahm

Menü 46,20 €

(5)

Frisch gebratene Entenbrustfiletstreifen eingebettet in mariniertem Blattsalat

* * *

Glacierter Kaninchenbraten

in Buttermilchsoße dazu buntes Gemüse im Kartoffelnest sowie Kräuterkartoffelklößchen

* * *

Geeister Windbeutel

mit frischem Obstsalat

Menü 51,00 €

Vorspeise 13,80 € / Hauptgang 25,80 € / Dessert 11,40 €

(7)

Klare Ochsenschwanzsuppe

mit Wurzelgemüsen und Chesterstange

Glacierter Kalbsbraten

in Waldpilzrahmsoße mit Broccoli und Honigkarotten dazu Mandelkroketten

* * *

Kleiner Heidelbeergetzen

aus Buttermilch

Menü 51,00 €

Vorspeise 10,20 ϵ / Hauptgang 31,20 ϵ / Dessert 9,60 ϵ

(6)

Klare Steinpilzbouillon

mit Mandeleierkuchenstreifen

* * *

Gegrillte Hähnchenbrustfilets

Romanescoröschen mit Schinken-Käse-Soße sowie gebackene Kartoffelbirnen

* * *

Verschiedene Parfaits

mit frischen Obstfilets umlegt

Menü 50,40 €

Vorspeise 10,20 € / Hauptgang 27,60 € / Dessert 12,60 €

(8)

Legiertes Maissüppchen

mit Buttercroutons

Rosa gebratenes Schweinsfilet

in Pfeffersoße dazu frische Kräuterchampignons sowie verschiedene gebackene Kartoffeln

* * *

Marzipaneis auf Schokoladensoße

mit kandierten Mandeln und Zimtsahne

Menü 52.20 €

Vorspeise 8,40 € / Hauptgang 31,20 € / Dessert 12,60 € (9)

Scheiben vom mildgeräucherten Lachs

serviert auf buntem Blattsalat dazu englische Senfsoße und Toastherzen

Geflügelkraftbrühe

mit Kräuterklößchen

Piccatta vom Schweinerücken

mit Mandelbroccoli und gratinierten Kartoffeltörtchen * * *

Variation von exotischen Früchten mit Haselnußeis

Menü 64,20 €

Vorspeise 13,20 € / Suppe 8,40 € / Hauptgang 27,60 € / Dessert 15,00 €

(10)

Bunte Blattsalate

mit Streifen vom gebratenen Schweinsfilet dazu Preiselbeeren * * *

Klare Wildbouillon "Diana"

mit frischen Kräutern

Lachsfilet in der Kartoffelkruste serviert

mit geschwenkten Dillgurkengemüse dazu Sesamkartoffeln

Vanilleparfait

auf Erdbeergelee

Menü 64,20 €

Vorspeise 13,20 € / Suppe 10,20 € / Hauptgang 30,00 € / Dessert 11,40 €

(11)

Blattsalate in Salbeidressing

obenauf Streifen von geräucherter Putenbrust

* * *

Legierte Gin-Tomatensuppe

* * *

Schweinsfilet Wellington

im Blätterteigmantel, gefüllt mit Schinken und Champignons; dazu Kräutersoße, verschiedenes Gemüse und Kartoffelkroketten

* * *

Eisroulade

mit frischen Erdbeeren und Mandellikör

Menü 71,00 €

Vorspeise 13,80 € / Suppe 10,20 € / Hauptgang 33,60 € / Dessert 13,20 €

(12)

Feines Ragout vom Kalb

im Windbeutel serviert

* * *

Klares Pilzsüppchen

mit Brandteigerbsen

* * *

Gespickter Rindslendenbraten in Sahnesoße

mit auserlesenem Gemüse und Kartoffelkroketten

* * *

Himbeersorbet

mit Eierlikör

Menü 81,00 €

 $\begin{tabular}{ll} \textit{Vorspeise } 11,\!40 &\in / \textit{Suppe } 9,\!60 &\in / \\ \textit{Hauptgang } 49,\!80 &\in / \textit{Dessert } 10,\!20 &\in / \\ \end{tabular}$

Vegetarische Menüs

(1)

Perlgraupensüppchen mit Schnittlauch

* * *

Kartoffel-Austernseitlingsragout mit Brokkoli unter der Parmesankruste

Crème von weißer Schokolade mit Schokoladeneis, Sauerkirschsauce und Schlagsahne

* * *

Menü 46,80 € *Vorspeise 8,40 € / Hauptgang 27,00 € /* Dessert 11.40 €

(2)

Mousse von Roman-Tomaten mit Basilikumschaum an Ruccola-Radicchio-Salat, Parmesan, Baguette

* * *

Wurzel-Gemüsebolognese in der Aubergine gebacken, auf Zucchiniragoût, Petersiliensauce

* * *

Joghurt-Limonencrème mit kleiner Auswahl von Früchten, Pistazieneis und Schlagsahne

Menü 48,60 € Vorspeise 12,60 € / Hauptgang 24,00 € / *Dessert 12,00 €*

Bunt gemischte Blattsalate in Balsamicodressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Eierkuchen mit Saisonpilzen gefüllt dazu Marktgemüse

Bayerische Himbeercharlotte mit Sahnehaube

Menü 49,80 € Vorspeise 13,80 € / Hauptgang 24,60 € / *Dessert 11,40 €*

gültig ab 01.01.2024

(3)

* * *

* * *