

* Aperitif gefällig? *

Glas Sekt „Graf Wackerbarth“ ¹² 0,1 l	3,90 Euro
Glas Prosecco 0,1 l	3,90 Euro
Martini bianco / extra dry / rosso ¹² 5 cl	3,20 Euro
Sherry medium / dry ¹² 5 cl	3,30 Euro
Portwein ¹² 5 cl	3,30 Euro
Campari Orange ¹ / Soda 0,15 l	4,90 Euro
Aperol Spritz – (Aperol, Prosecco, Wasser) 0,2 l	5,60 Euro

* Süppchen vorweg *

Spargelkresssüppchen

mit Schnittlauch-Croûtons

4,60 Euro^{** 13,19}

**

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen & Wurzelgemüse

4,90 Euro^{** 13,19,21}

Haben Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen bzw. Zutaten & Zubereitung unserer Speisen & Getränke, treten Sie bitte in den direkten Dialog mit unseren guten Geistern in

Service & Küche. Wir helfen Ihnen gern. Herzlichen Dank!

Kleines & Salat *

Bunte Salatschüssel

mit Hausdressing & gebratenen Putenbruststreifen

9,10 Euro **12,22

**

Tatar vom Rind

(Langenwolmsdorfer Fleckvieh)

klassisch mariniert, an Schnittlauchbrot

9,80 Euro **2,12,13,15,19

**

Stolpener Landschinken

über Buchenholz geräuchert

mit gepickeltem Gemüse & Salat

8,60 Euro **2,12

**

Lauwarmer Ziegenkäse

auf Rote Bete-Carpaccio,

mit Wiesenkräutern & Champignons

9,30 Euro **12

**

Räucherlachs

mit Limetten-Crème fraîche, Salatspitzen & Kartoffelpuffer

9,10 Euro **2,13,14,15,16,19

* Fischiges & Vegetarisches *

Filet vom Lachs unter der Kräuterkruste
auf Reismudeln mit Tomaten, Parmesan & Zucchini

15,50 Euro ** 13,15,16,19

**

Filet vom Zander

an Junglauch & Rosensoße auf Safran-Kartoffelragoût

15,90 Euro ** 12,13,16,19

**

Spaghetti mit Petersilienpesto

Sonnenblumenkerne, getrockneten Tomaten & Hartkäse

12,80 Euro ** 3,13,15,19,20

**

Hausgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln & buntem Salat

12,80 Euro ** 12,13,15,19

* Aus Wald & Wiese *

Rustikaler Burger

mit Tranchen vom Flanksteak, Zwiebel, Tomate & Salat

dazu Pommes frites & Sourcreme

14,20 Euro

**

Gulasch vom heimischen Galloway-Rind

mit Kartoffelklößen & kleinem Salat

15,60 Euro

**

Maishähnchenbrust

mit Kirschtomaten & Bärlauchnudeln

15,90 Euro ** 13,15

**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Petersilienkartoffeln & gemischten Salat

16,10 Euro ** 12,13,15,19

**

Rückensteak vom sächsischen Durocschwein

unter der Zwiebel-Senfkruste

an buntem Gemüse & hausgemachten Knöpfli

15,30 Euro ** 13,15,21,22

Rosa gebratene Lammhüfte

an Parmesanjus, grünem Spargel & lila Kartoffeln

17,60 Euro ** 12,21

**

Rib Eye Steak

mit Rauchsalz-Chilibutter

an Rosmarinkartoffeln & Tomaten-Ruccola-Salat

20,10 Euro ** 12,19

* Süße Naschereien *

Interpretation von der Sachertorte

Schokoladen-Marilleneis

an Schokoladen-Crumble & Marillenschaum

6,10 Euro ** 1,4,13,15,19,20

**

mit Honig karamalisierte Ananas

an Rum-Creme, Minz-Eis & Kokos-Chips

6,50 Euro ** 1,4,19

**

Lauwarmer Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis & Schlagsahne

6,20 Euro ** 13,15,17,19,20

* Frostiges *

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagsahne

6,20 Euro **19,20

**

Beschwipster Schwede

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör & Schlagsahne

6,80 Euro **15,19,20

**

Schwarzwälder Kirschbecher

Amarenakirscheis & Schokoladeneis

in Kirschwasser eingelegte Kirschen & Schlagsahne

7,20 Euro **19,20

**

Basaltus Schleckerei

Stracciatella-, Schokoladen- & Tiramisueis

mit Schokoladensoße & Sahne

5,90 Euro **1,2,11,19,20

**

Nussknacker

Nuss- & Schokoladeneis mit karamellisierten Nüssen

Schokoladensoße & Schlagsahne

6,80 Euro **1,2,11,19,20