

# Unser Speisenangebot – überwiegend regional und saisonal

## Vorspeisen

|   |        |
|---|--------|
| Gemischter Brotkorb <sup>a), c)</sup> mit Griebenschmalz <sup>3</sup> oder Kräuterquark <sup>d)</sup> | € 4,50 |
| Hausgemachtes Würzfleisch von Kalb und Geflügel <sup>a), d)</sup> mit Baguette <sup>a), c)</sup>      | € 7,50 |
| Gratinierte Ziegenkäse-Tomaten-Canapès  | € 5,90 |

## Suppe

|   |        |
|---|--------|
| Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen <sup>2, i), j)</sup> | € 5,80 |
| Fruchtiges Kokos-Curry-Süppchen mit gebratener Garnele              | € 6,90 |

## Salat

|   |         |
|---|---------|
| Kleine Salatvariation   | € 4,50  |
| * Frische Blattsalate mit Grillgemüse, Oliven und Parmesan <sup>d)</sup>                              | € 12,50 |
| * Frische Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse <sup>d)</sup> , Trauben und Walnüssen <sup>h)</sup> | € 13,90 |

## Fleisch

|  |         |
|--|---------|
| Wiener Schnitzel <sup>a), c)</sup> (Kalb) mit Pommes frites und Gurkensalat  | € 16,90 |
| Hauspaniertes Schnitzel von Schwein <sup>a), c)</sup> mit Röstkartoffeln und kleinem Salat   | € 13,90 |
| Gebratene Kalbsleber <sup>d)</sup> auf Kartoffelpüree <sup>d)</sup> mit Apfelzwiebeln  | € 15,90 |
| Mit Portwein <sup>g)</sup> geschmortes Ochsenbäckchen <sup>h), a)</sup> mit Pastinakenpüree <sup>d)</sup> und Mandel-Rosenkohl <sup>h)</sup> | € 16,90 |
| Putensteak mit Ziegenfrischkäse-Honig-Thymian-Füllung <sup>d)</sup> dazu Grillgemüse auf Lauch-Rösti <sup>a), c)</sup>                       | € 14,90 |
| Mit Knoblauch und Kräutern geschmorte Lammkeule <sup>h), a)</sup> mit grünen Bohnen und Drillingen   | € 16,90 |

## Unsere sächsischen Klassiker:

|  |         |
|--|---------|
| Hausgemachte Rinderroulade <sup>a), i)</sup> mit Apfelrotkohl <sup>g)</sup> und Salzkartoffeln                               | € 15,90 |
| Hausgemachter sächsischer Sauerbraten <sup>a), g)</sup> mit Apfelrotkohl <sup>l)</sup> und Klößen <sup>2, 3, 1, a), c)</sup> | € 14,90 |

## Pasta:

- \* Hausgemachte Käsespätzle <sup>a), c), d)</sup> mit kleinem Salat € 12,50  
Tagliatelle in fruchtig-scharfer Mango-Chili-Sauce mit gebratenen Garnelen <sup>b)</sup> € 14,90

## Fisch

- Zanderfilet <sup>b)</sup> auf Kräuter-Kartoffel-Püree <sup>d)</sup> mit frischem Grillgemüse und Parmesan-Riesling-Sauce <sup>7, 2,1, d)</sup> € 15,50

## Für den kleinen Hunger

- \* Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark <sup>d)</sup> und kleinem Salat € 8,50  
→ Wahlweise mit Tranchen vom hausgebeiztem Lachs <sup>d)</sup> oder Garnelen <sup>b)</sup> € 6,50  
\* Salzkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark <sup>d)</sup>, Butter und Leinöl € 9,50  
Hausgemachter Lauch-Rösti <sup>c), a) d)</sup> mit Dill-Meerrettich-Rahm <sup>d)</sup> und Tranchen vom hausgebeizten Lachs <sup>d)</sup> € 14,90

## Zum Wein:

- \* Käse-Oliven-Schale <sup>b), d)</sup> € 6,50  
\* Kleine Käseauswahl <sup>7, 2,1, d)</sup> mit Feigensenf und Baguette <sup>a), c)</sup> € 12,50

## Dessert

- \* 2 hausgemachte Dresdner Quarkkeulchen <sup>a), c), d)</sup> € 5,50  
\* Mango-Mascarpone-Creme <sup>d)</sup> mit Biskuit <sup>a), c), d)</sup> € 6,50  
\* Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Vanillesoße € 6,90  
(wird frisch zubereitet, Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)  
\* Blauschimmelkäse <sup>d)</sup> mit 5cl Portwein <sup>d)</sup> € 7,50

\* = Vegetarische Gerichte

**Küchenschluss: 22:00 Uhr**

## **Zusatzstoffe:**

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaminquelle

## **Kennzeichnung von Allergenen**

- a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m) Lupinen
- n) Weichtiere