

Menüvorschläge 2022 – gültig ab 10 Personen

Stellen Sie sich ein einheitliches Menü anhand unserer Vorschläge selbst zusammen.

Beachten Sie bitte hierbei, dass pro Gang ausschließlich 1 Gericht ausgewählt wird.

Zusätzlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Menü aus unserer tagesaktuellen Speisekarte (ausgenommen Abendkarte ab 17:00 Uhr) zu wählen.

Vorschläge Vorspeisen

Spinat-Schinkenroulade
an Salatbukett
6,50 €

Entenbrust
mit Rote Bete-Apfel-Zwiebelsalat
8,50 €

Roastbeef rosa gebraten
an Waldorfsalat mit karamellisierten Walnüssen
8,50 €

Vitello Tonnato
8,00 €



Vorschläge Suppen

Kraftbrühe
mit Gemüse Julienne und Celestine
5,90 €

Kartoffelsuppe
mit Wursteinlage
5,90 €

Karotten-Vanille-Suppe
mit Hähnchenspieß
7,50 €

Zitronengrasbouillon
mit grünem Curry, Julienne vom Wurzelgemüse,
Eierstich und Fleischklößchen
7,00 €

Scharfes Maiscremesüppchen
mit Chili und Schokolade
7,00 €

Tomaten-Paprikasuppe
mit karamellisierten Walnüssen
5,90 €

Waldpilzcremesuppe
mit hausgemachter Blätterteigstange
6,10 €

Meerrettich-Rahmsüppchen
mit gebeiztem Lachs
7,50 €



Vorschläge Hauptgänge

Fleisch

Schnitzel vom Schwein
mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse
16,50 €

Dresdner Sauerbraten
in Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
17,50 €

Geschmorte Rehkeule
mit Preiselbeersauce, Kräuter-Champignons
und Bündchen von grünen Bohnen mit Bacon, dazu Macairekartoffeln
24,00 €

Tranchen vom Rinderrücken
mit Balsamico-Champignons und Cherrytomaten,
serviert mit Kartoffelgratin
26,00 €

Bratenvariation von Schwein, Pute und Rind in Estragonsauce
mit Kräuterchampignons und buntem Gartengemüse,
dazu Kroketten und Petersilienkartoffeln
23,00 €

Schweinemedallions im Speckmantel gebraten
an Himbeer-Schalotten mit grünem Pfeffer
und Lauch-Kartoffelstampf
21,50 €

Perlhuhnbrüstchen „Suprême“ im Speckmantel
gefüllt mit Frischkäse, auf Meerrettichwirsing
und Rotwein-Pfefferkirschen,
dazu Macairekartoffeln



Menüvorschläge 2022 – gültig ab 10 Personen

23,00 €

Fisch

Lachsfilet mit Pistazienhaube
auf Rote-Zwiebel-Ananasbett, Chili-Kokos-Schaum
und Limettenreis

24,00 €

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
auf Blattspinat, an Pastinaken-Püree und Safranschaum

23,00 €

Filet vom Zander
auf buntem Linsen-Gemüsemix an Vanille-Orangen-Schaum

23,50 €

Vegetarisch

Zucchini-Röllchen
gefüllt mit Hirtenkäse und getrockneten Tomaten im Knuspermantel
auf Paprikabett dazu Champignonreis

16,00 €

Gefüllte Rote Bete mit Honig, Nüssen und Ziegenkäse
auf Kräuter-Graupenrisotto

16,50 €

Pochiertes Ei im Kräutermantel gebacken auf rahmigem Spinatbett,
gratinierte Tomaten und Champignon gefüllt mit Gemüseragout
dazu Karotten-Kartoffelstampf

16,20 €



Vorschläge Desserts

Dessertvariation von dunkler Schokolade
8,00 €

Limetten-Campari-Gelee
und hausgemachtes Parfait
8,00 €

Drei verschiedene Kugeln Eis mit Schlagsahne
6,50 €

Sächsische Quarkkeulchen mit Sauerkirschen
6,90 €

Parfait von asiatischer Yuzu
und feine Schokoladencreme
8,00 €

Panna Cotta mit Rumfrüchten
7,10 €

Rotes Waldbeerenragout
mit zart schmelzendem Schokoladeneis,
Chili und Sahne
7,50 €

Rotes Beerenragout mit Vanilleeis
7,10 €

Marinierter Obstsalat
mit Sahne
6,50 €

Kaffee und Gebäck
4,50 €

