

## 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  
7,50 €

Entenbrust  
mit Rote Bete-Apfel-Zwiebelsalat  
9,50 €

Roastbeef rosa gebraten  
an Waldorfsalat mit karamellisierten Walnüssen  
9,50 €

Vitello Tonnato  
9,00 €



## Vorschläge Suppen

Kraftbrühe  
mit Gemüse Julienne und Celestine  
6,90 €

Kartoffelsuppe  
mit Wursteinlage  
6,90 €

Karotten-Vanille-Suppe  
mit Hähnchenspieß  
8,50 €

Zitronengrasbouillon  
mit grünem Curry, Julienne vom Wurzelgemüse,  
Eierstich und Fleischklößchen  
8,50 €

Scharfes Maiscremesüppchen  
mit Chili und Schokolade  
8,00 €

Tomaten-Paprikasuppe  
mit karamellisierten Walnüssen  
6,50 €

Waldpilzcremesuppe  
mit hausgemachter Blätterteigstange  
6,60 €

Meerrettich-Rahmsüppchen  
mit gebeiztem Lachs  
8,50 €



# Vorschläge Hauptgänge

## Fleisch

Schnitzel vom Schwein  
mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse  
19,90 €

Dresdner Sauerbraten  
in Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
19,90 €

Geschmorte Rehkeule  
mit Preiselbeersauce, Kräuter-Champignons  
und Bündchen von grünen Bohnen mit Bacon, dazu Macairekartoffeln  
26,00 €

Tranchen vom Rinderrücken  
mit Balsamico-Champignons und Cherrytomaten,  
serviert mit Kartoffelgratin  
28,00 €

Bratenvariation von Schwein, Pute und Rind in Estragonsauce  
mit Kräuterchampignons und buntem Gartengemüse,  
dazu Kroketten und Petersilienkartoffeln  
25,00 €

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  
25,00 €



## Fisch

Lachsfilet mit Pistazienhaube  
auf Rote-Zwiebel-Ananasbett, Chili-Kokos-Schaum  
und Limettenreis  
26,00 €

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten  
auf Blattspinat, an Pastinaken-Püree und Safranschaum  
25,00 €

Filet vom Zander  
auf buntem Linsen-Gemüsemix an Vanille-Orangen-Schaum  
25,50 €

## Vegetarisch

Zucchini-Röllchen  
gefüllt mit Hirtenkäse und getrockneten Tomaten im Knuspermantel  
auf Paprikabett dazu Champignonreis  
18,00 €

Gefüllte Rote Bete mit Honig, Nüssen und Ziegenkäse  
auf Kräuter-Graupenrisotto  
18,50 €

Pochiertes Ei im Kräutermantel gebacken auf rahmigem Spinatbett,  
gratinierte Tomaten und Champignon gefüllt mit Gemüseragout  
dazu Karotten-Kartoffelstampf  
18,50 €



Menüvorschläge 2022 – gültig ab 10 Personen

## Vorschläge Desserts

Dessertvariation von dunkler Schokolade  
9,00 €

Limetten-Campari-Gelee  
und hausgemachtes Parfait  
9,00 €

Drei verschiedene Kugeln Eis mit Schlagsahne  
7,50 €

Sächsische Quarkkeulchen mit Sauerkirschen  
8,00 €

Parfait von asiatischer Yuzu  
und feine Schokoladencreme  
9,00 €

Panna Cotta mit Rumfrüchten  
7,90 €

Rotes Waldbeerenragout  
mit zart schmelzendem Schokoladeneis,  
Chili und Sahne  
8,50 €

Rotes Beerenragout mit Vanilleeis  
7,90 €

Marinierter Obstsalat  
mit Sahne  
6,50 €

Kaffee und Gebäck  
4,50 €

