

Menüvorschläge 2024 – 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
8,50 €

Entenbrust
mit Rote Bete-Apfel-Zwiebelsalat
10,90 €

Roastbeef rosa gebraten
an Waldorfsalat mit karamellisierten Walnüssen
10,90 €

Vitello Tonnato
10,50 €



Vorschläge Suppen

Kraftbrühe
mit Gemüse Julienne und Celestine
7,90 €

Kartoffelsuppe
mit Wursteinlage
7,90 €

Karotten-Vanille-Suppe
mit Hähnchenspieß
9,90 €

Zitronengrasbouillon
mit grünem Curry, Julienne vom Wurzelgemüse,
Eierstich und Fleischklößchen
9,90 €

Scharfes Maiscremesüppchen
mit Chili und Schokolade
9,00 €

Tomaten-Paprikasuppe
mit karamellisierten Walnüssen
7,50 €

Waldpilzcremesuppe
mit hausgemachter Blätterteigstange
7,60 €

Meerrettich-Rahmsüppchen
mit gebeiztem Lachs
9,90 €



Vorschläge Hauptgänge

Fleisch

Schnitzel vom Schwein
mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse
22,90 €

Dresdner Sauerbraten
in Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
22,90 €

Geschmorte Rehkeule
mit Preiselbeersauce, Kräuter-Champignons
und Bündchen von grünen Bohnen mit Bacon, dazu Macairekartoffeln
29,90 €

Tranchen vom Rinderrücken
mit Balsamico-Champignons und Cherrytomaten,
serviert mit Kartoffelgratin
32,50 €

Bratenvariation von Schwein, Pute und Rind in Estragonsauce
mit Kräuterchampignons und buntem Gartengemüse,
dazu Kroketten und Petersilienkartoffeln
28,90 €

Schweinemedallions im Speckmantel gebraten
an Himbeer-Schalotten mit grünem Pfeffer
und Lauch-Kartoffelstampf
24,90 €

Perlhuhnbrüstchen „Suprême“ im Speckmantel
gefüllt mit Frischkäse, auf Meerrettichwirsing
und Rotwein-Pfefferkirschen,
dazu Macairekartoffeln
28,90 €



Menüvorschläge 2024 – gültig ab 10 Personen

Fisch

Lachsfilet mit Pistazienhaube
auf Rote-Zwiebel-Ananasbett, Chili-Kokos-Schaum
und Limettenreis
29,90 €

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
auf Blattspinat, an Pastinaken-Püree und Safranschaum
28,90 €

Filet vom Zander
auf buntem Linsen-Gemüsemix an Vanille-Orangen-Schaum
29,50 €

Vegetarisch

Zucchini-Röllchen
gefüllt mit Hirtenkäse und getrockneten Tomaten im Knuspermantel
auf Paprikabett dazu Champignonreis
20,90 €

Gefüllte Rote Bete mit Honig, Nüssen und Ziegenkäse
auf Kräuter-Graupenrisotto
21,50 €

Pochiertes Ei im Kräutermantel gebacken auf rahmigem Spinatbett,
gratinierte Tomaten und Champignon gefüllt mit Gemüseragout
dazu Karotten-Kartoffelstampf
21,50 €



Vorschläge Desserts

Dessertvariation von dunkler Schokolade
10,50 €

Limetten-Campari-Gelee
und hausgemachtes Parfait
10,50 €

Drei verschiedene Kugeln Eis mit Schlagsahne
8,90 €

Sächsische Quarkkeulchen mit Sauerkirschen
9,50 €

Parfait von asiatischer Yuzu
und feine Schokoladencreme
10,50 €

Panna Cotta mit Rumfrüchten
9,00 €

Rotes Waldbeerenragout
mit zart schmelzendem Schokoladeneis,
Chili und Sahne
9,90 €

Rotes Beerenragout mit Vanilleeis
9,00 €

Marinierter Obstsalat
mit Sahne
7,50 €

Kaffee und Gebäck
5,50 €

