

Candlelight dinner

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Miniwildfrikadelle

*Rosa Barbarieentenbrust, Rosenkohl - Kartoffel - Stampf,
glacierte Maronen und Glühweinsauce*

Crème brûlée mit Ingwerbirne und Nougatpralineneis

€ 31,50

Vorspeisen und Suppen

*Meißner Bruschettaplatte - Meißner Schinken und
sächsischer Käse auf geröstetem Bierbrot*

€ 7,50

*Mille Feuille von Apfel und Rote Bete, Frischkäse,
karamellierte Kumquats und Paranüsse*

€ 8,00

Orangen mit Meißner Domspeck, Feta, roten Zwiebeln und Salat

€ 8,00

- Himmel und Erde -

Blutwurst im Bratapfel mit Kartoffelstampf und Röstzwiebeln

€ 8,50

Gänseschinken und Gänseleber- crème brûlée mit Feldsalat

€ 9,50

*Carpaccio vom Weiderind, Limonen - Olivenöl - Marinade,
geröstete Paranüsse, Grana Padano und Salat*

€ 11,50

*Hausgemachte Kürbisravioli mit Rahmlauchgemüse,
Pestokirschtomaten und Salbeibutter*

Klein € 8,50 / Normal € 11,50

Maronencrèmesuppe mit Gänsebrust und Dattel

€ 6,50

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Miniwildfrikadelle

€ 6,50

Hauptgerichte

*“Bouef bourguignon” In Rotwein geschmortes Rinderfleisch
mit Champignons, Schalotten, Karotten und Schwenkkartoffeln*

€ 17,50

*Rosa Barbarieentenbrust, Rosenkohl - Kartoffel - Stampf,
glacierte Maronen und Glühweinsauce*

€ 21,50

*Rinderrückensteak vom Angusrind, Kürbiskernkruste,
Rotweinsauce, Rahmschwarzwurzel und Rosmarinkartoffeln*

€ 22,50

*Rosa gebratene Hirschhüfte, Cassissauce,
gemischten Rahmpilzen und Serviettenknödeln*

€ 23,50

Dessert und Käse

Crème brûlée mit Ingwerbirne und Nougatpralineneis

€ 7,00

- Birnenvariation -

Birnen-Sauerrahmmousse- Birneneis- gelierte Rotweinbirne-Birnenstrudel

€ 7,00

*Ziegenweichkäse mit Thymian, Mandeln und Honig gratiniert,
an Salat und Tomatenkonfitüre*

€ 9,00

Wir akzeptieren keine Kreditkarten!

*Laut EU- Verordnung (VO-EG Nr. 1169/2011) sind wir verpflichtet, alle Stoffe
oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, in der
Speisekarte zu kennzeichnen. Bitte informieren Sie uns, vor Ihrer Auswahl der
Speisen über eventuelle Unverträglichkeiten. Unsere Speisen werden frisch
zubereitet, dadurch sind wir in der Lage bestmöglichst darauf zu reagieren.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen eine Karte mit den gekennzeichneten Inhaltsstoffen.*