

## Candlelight dinner

*Pfifferlingscrèmesuppe mit Kaminstumpen<sup>1, 2</sup>*

*Röllchen vom Kalb mit Meißner Domspeck, Frischkäse und Pfifferlingen gefüllt,  
mit Kirschsauce und Rosmarinpolenta<sup>1, 2</sup>*

*Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Pistazieneis*

€ 31,00

## Vorspeisen und Suppen

*Crôstini mit gebratenen Pfifferlingen und sächsischem Raclettekäse  
gratiniert, an Kräutersalat<sup>2</sup>*

€ 8,50

*Variation vom Ziegenkäse<sup>2</sup>*

*Ziegenweichkäse mit Mandeln, Thymian und Honig gratiniert  
marinierter Ziegenfrischkäse im Zucchini-mantel, gebackener Ziegencamembert*

€ 9,50

*Brust und Keule von der Wachtel mit Pfifferlingstatar,  
Portweinpflaume und Kräutersalat<sup>2</sup>*

€ 9,50

*Carpaccio vom Reh mit Walnuss - Orangen - Marinade, eingelegte Pfifferlinge und  
Salat<sup>2</sup>*

€ 10,50

*Carpaccio vom Weiderind mit Limetten -Olivenöl- Marinade, Pinienkerne,  
hausgemachtes*

*Anti Pastí -Gemüse, frisch gehobelter Grana Padano und Kräutersalat<sup>2</sup>*

€ 11,00

### *Mediterrane Vorspeisenauswahl<sup>1, 2</sup>*

*Vitello tonnato, Rindercarpaccio, Pulposalat, Anti Pasti Gemüse, Meißner Rohschinken, sächsischer Schnittkäse, Ziegenkäse, Salat*

€ 13,50

*Hausgemachte Ravioli mit Spinat, Pfifferlingen und Nüsse gefüllt,  
Apfel -Wirsing - Gemüse und Currysauce<sup>2</sup>*

*Klein € 8,50 / Normal € 11,00*

*Pfifferlingsrahmsuppe mit Kaminstumpen<sup>1, 2</sup>*

€ 6,50

*Mediterrane Fischsuppe mit Knoblauchcrouton und sc. Rouille<sup>2</sup>*

€ 7,00

### *Hauptgerichte*

*Hausgemachte Maultaschen mit Kalbfleischfüllung, Rahmwirsing, Pfifferlinge  
und Röstzwiebeln<sup>2</sup>*

€ 13,50

*Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Zwetschgensauce, gebratene Pfifferlinge,  
glacierte Pflaume und Kürbisrösti<sup>2</sup>*

€ 20,50

*Röllchen vom Kalb mit Meißner Domspeck, Frischkäse und Pfifferlingen gefüllt,  
Kirschsauce und Rosmarinpolenta<sup>1, 2</sup>*

€ 19,50

*Rinderrückensteak vom Angusrind , Peccorinokruste, Rotweibuttersauce,*

*gebratene Pfifferlinge und Kartoffelgratin<sup>2</sup>*

€ 22,50

*Zweierlei vom Lamm mit Kräuter Senf -Kruste, Estragon - Balsamicosauce,  
Schnippelbohnen und Gemüse Couscous<sup>2</sup>*

€ 24,50

*Dessert*

*Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Pistazieneis*

€ 7,00

*Tiramisu im Glas mit karamellisierter Ingwerbirne und Sorbet*

€ 7,00

*Wir akzeptieren keine Kreditkarten!*

Zusatzstoffe: 1 Nitritsalz 2 Sulfit 3 geschwärzt

*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 Inhaltsstoffe.*