

Winterzeit - Genießerzeit

Mit hochwertigen Zutaten haben wir Gerichte zusammengestellt,
die der kühleren Jahreszeit angepasst sind.

Probieren Sie unsere Geschmackserlebnisse und genießen ein paar schöne Stunden.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.

Hauptgerichte / dishes

RAHMGESCHNETZELTES VOM KALB (d, g, j, m) 19,50

serviert mit Gnocchi und Champignons an Salatgarnitur

*creamy slices from the calf, served with Gnocchi,
mushrooms and salad*

HALBE BAUERNENTE – IM OFEN GESCHMORT (a, d, g) 21,50

in feiner Orangen-Thymiansoße, serviert mit hausgemachten sächsischen
Wickelklößen und gebratenen Rosenkohl

*half barbecue duck stewed in the oven, with orange-thyme sauce,
served with homemade dumplings and pivoted brussels sprouts*

BRAUMEISTERSCHNITZEL (a, d, g, j, m) 19,50

vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse
an Bratkartoffeln und Pfannengemüse

*tender pork schnitzel – filled with ham and cheese
with baked potatoes and vegetables*

LACHSFILET – AUF DER HAUT GEBRATEN (a, d, g, m) 21,50

mit Zitronenbasilikum-Kartoffelstampf und Pfannengemüse

salmon filet – fried on the skin

With mashed lemon basil - potatoes and vegetables

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250 G) (d, g, m) 29,80

garniert mit Tomaten-Gin-Butter, serviert mit einer Ofenkartoffel gefüllt mit
Kräuterschmand an Wildkräutersalat

Argentinian rump steak

*garnished with tomato-gin-butter, served with a baked potato filled with herbal sour
cream on wild herbs salad*

GROßES KOTLETT VOM MEIßNER LANDSCHWEIN (d, g, j, m) 24,80

garniert mit Tomaten-Gin-Butter, serviert mit Süßkartoffel-Wedges
und gebratenen Champignons

*large cutlet of local pig, garnished with tomato butter,
served with sweet potato wedges and fried mushrooms*



Unser Nachtisch / dessert

KARAMELISIRTER MOHN-GRIEBPUDDING (a, d, j) 8,50

nach Großmutter's Rezept – mit warmem Apfel-Zimt Kompott

*flameded poppy seed-semolina pudding,
served with warm apple-cinammon compote*

Festliches 3-Gang Wintermenü

ZUM START EIN GLAS PROSECCO

Prosecco to start

~~~~~

## FENCHEL-ZWIEBELSUPPE<sup>(b, c, d, g, j, m)</sup>

mit geräucherten Lachsstreifen und Pernod verfeinert

*Fennel-onion soup*

*with slices of smoked salmon and refined with pernod*

~~~~~

HÄHNCHENBRUST IM BACONMANTEL^(a, b, d, g, j, m)

mit Estragon-Senf auf Zitronenbasilikum-Kartoffelstampf mit geschmolzenen Kirschtomaten

Chicken breast wrapped in bacon with estragon mustard on mashed lemon-basil potatoes and melted cherry tomatoes

oder

GEBACKENE CHAMPIGNONS^(a, b, d, g, j, m)

auf Zitronenbasilikum-Kartoffelstampf mit geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Pecorino

Baked mushrooms on mashed lemon-basil potatoes and melted cherry tomatoes with shaved pecorino

~~~~~

## JOGHURT-PANNA COTTA<sup>(d, g, j,)</sup>

mit Mangomark

*Yogurt-Panna cotta with mango pulp*

~ 27,50 ~

2 € vom erzielten Umsatz je Menü gehen zugunsten der Arche Meißen – denn Kinder brauchen starke Partner die Zukunft möglich machen

