

Herbstliche Momente

Wenn es um das Thema „Kochen“ geht, kreierte unser Küchenteam – um Küchenchef Jan Bormann – immer wieder etwas Besonderes. Mit viel Kreativität versuchen wir Ihnen den Herbst abwechslungsreich auf den Teller zu bringen.



Vorsuppe / soup

PIKANT FEURIGE KÜRBISSUPPE (a, e, d, j) 7,50

abgerundet mit feinem Kürbiskernöl und Elbgebirgs-Käsecrisini

spicy pumpkin soup finished with a drizzle of fine pumpkin seed oil and cheese crisini

Fischgerichte / fish dishes

LACHSFILET – CONFIERT (a,b, d, j) 22,50

serviert mit Kürbis-Tortellini auf tomatisiertem Zucchini-Paprikagemüse

Salmon – fried served with pumpkin tortellini and zucchini-paprika vegetables in tomato sauce

Gerichte vom Herd / dishes

HIRSCHKEULENBRATEN – IM OFEN GESCHMORT (e, g, j) 21,80

in Waldpilz-Rotweinsoße mit sächsischem Kartoffelkloß

und geschwenkten Muskat-Rosenkohl

venison roast – stewed in the oven – in wild mushrooms-red wine sauce, garnished with Saxony potato dumpling and pivoted nutmeg brussels sprouts

MAISPOULARDENBRUST – GOLDGELB GEGRILLT (a, d, j) 21,50

serviert auf Kürbis-Tortellini mit gebratenen Steinchampignons

corn chicken breast – grilled golden yellow served on pumpkin tortellini with roasted mushrooms

MÖNCHSSCHNITZEL“ (a, m, j) 19,50

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, deftig gefüllt mit Schinken, Zwiebeln, Majoran und Bautzner Senf, serviert mit Bratkartoffeln auf Wirsing-Gemüse

tender pork Schnitzel filled with smoked ham, onions, marjoram and mustard, served with fried potatoes an savoy cabbage vegetables

Was Besonderes. .



EIN GROSSES KOTELETT VOM „MEISSNER LANDSCHWEIN“ (d, g) 25,80
garniert mit Tomaten-Chili-Butter auf Schinken-Rahmwirsing mit gebackener
Süßkartoffel und Kräuterschmand

*tender regional pork chop, garnished with tomato-chili-butter, served on ham and
cream savoy cabbage vegetables with sweet potato and herbal cream*

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250 g) (d) 32,50
garniert mit Tomaten-Chili-Butter, serviert mit gebratenen Steinchampignons
und Kürbis-Polenta

*Argentinian rumpsteak (250 g), garnished with tomato-chili-butter
served with roasted mushrooms and pumpkin-polenta*

Gerichte ohne Fleisch / vegetarian dishes

WIRSINGKOHLSROLADE (i) 17,00
gefüllt mit Gemüse-Couscous und gebratenen Pilzen

*savoy cabbage vegetables roulade filled with vegetable couscous
and fried mushrooms*



GEGRILLTE SCHEIBEN VOM HOKKAIDO-KÜRBIS (f,m) 17,50
serviert an lauwarmen Ziegenfrischkäse – mit Honig versüßt – und Wildkräutersalat

*grilled slices of Hokkaido pumpkin, served with warm fresh goats cheese –
with honey – and wild herb salad*

KÜRBIS-TORTELLINI MIT STEINCHAMPIGNONS (a, d, i) 17,50
gebraten in Kräuterschmand und serviert mit gehobeltem Pecorino

*pumpkin tortellini fried with roasted mushrooms
fried in herbal cream and served with shaved Pecorino cheese*

Unsere Nachtische / desserts

GEFLAMMTER MOHN-GRIEBPUDDING (a, d, i) 8,00
nach Großmutter's Rezept – mit hausgemachtem Kürbis-Chutney

*flamed poppy seed semolina pudding to grandma's recipe
with homemade pumpkin-chutney*

KÜRBISKERNPARFAIT (a, d, i) 8,00
mit Gewürzpfleumen und Mandelkrokant

Pumpkin seed parfait with spiced plums and almond brittle