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*

HIRSCH- EDELGULASCH (b, j) **20,50**

garniert mit Wildpreiselbeeren in Williams-Birne, serviert mit Gnocchi
und Steinpilzchampignons

vension goulash, garnished with cranberries in a pear, served with gnocchi and mushrooms

ROTE PAPRIKA (d) **17,50**

gefüllt mit orientalischen Gewürzlinsen und Steinpilzchampignons

red paprika filled with oriantal spiced lenses and mushrooms

VEGAN

KÜRBISTORTELLINI (a, d, j) **17,50**

in Kräuter-Schmand mit gehobelten Parmesan und Steinpilzchampignons

pumpkin tortellini-fried in herb sour cream with mushrooms and shaved parmesan

BRAUMEISTERSCHNITZEL (a, d, g, j, m) **20,50**

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

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

KABELJAU FILET, CONFIERT (a, g, j) **22,50**

serviert mit gebutterten, grünen Bohnen und Gnocchi

cod fillet, confit served with buttered beans and gnocchis

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE „MEISSNER ART“ (a, b,d, e,g,j,m) **20,80**

mit Apfelrotkohl und sächsischen Wickelklößen

homemade beef roulade “Meissner style” served with
homemade dumplings

GROßES KOTLETT VOM MEISSNER LANDSCHWEIN (d, g, j, m) **25,50**

garniert mit Tomaten-Gin-Butter, serviert mit Bratkartoffeln
und gebratenen Champignons

large cutlet of local pig, garnished with tomato butter,
served with baked potatoes and fried mushrooms

MEISSNER SCHWEIN – BESTE FLEISCHQUALITÄT

Unser Nachtisch / *dessert*

KARAMELISIERTER MOHN-GRIEßPUDDING (a, d, j) **8,50**

nach Großmutters Rezept – mit warmem Schokoladen-Kirschen

flameded poppy seed-semolina pudding,
served with warm chocolate cherry compote

3-Gang Menü zum Jahresanfang

ZUM START EIN GLAS PROSECCO

Prosecco to start

3,50

~~~~~~

RÄUCHERLACHSTATAR (a ,c, g, j, m)

auf Zitronen Sorbet mit Wildkräutersalat

smoked salmon Tatar on lemon sorbet with wild herb salad

9,00

~~~~~~

MAISPOULARDENBRUST PANIERT (a, b, d, g, j, m)

mit Kartoffel – Gratin und Zuckerschoten

breaded poultry breast with glazed sugar snow peas
and potato gratin

21,50

~~~~~~

VANILLE EISCREME (a, d, g, j,)

mit warmen Gewürzpflaumen

vanilla ice-cream with warm spiced plums

7,00

Menüpreis:

~ 34,50 ~

„DAS LEBEN IST SCHÖN,
wenn wir den
AUGENBLICK
genießen den wir gerade
LEBEN.“
~~~~~~