

# Kulinarische Genüsse in der Winterzeit

## VORSPEISE & SUPPE | starter & soup

---

APFEL-SELLERIECREMESÜPPCHEN (d, e, j, 11, 12, 13)

mit Croûtons

*apple-celery soup / croutons*

8,00

ROTE BEETE CARPACCIO (d, m, 11)

Rucola | Hirtenkäse | Walnüsse

*beetroot carpaccio / arugula / shepherd's cheese / walnuts*

13,50

## HAUPTGERICHTE | main dishes

---

RINDER - EDELGULASCH (a, d, e, j, 11, 12)

Austernseitlinge | sächsische Wickelklöße

*beef goulash / oyster mushrooms / saxon wrap dumplings*

21,50

ROTE BEETE RISOTTO (d, n, 2, 11)

Birnenpalten | Edamame | gebackener Rucola

*beetroot risotto / split pears / edamame / fried arugula*

17,50

ZANDERFILET GEBRATEN (b, d, j, 11, 13)

Blumenkohlpüree | gebratene Romana Salat Herzen

*fried pike-perch / cauliflower mash / fried lettuce*

24,50

MARONEN – PILZ RAGOUT (e, j)

mit Gnocchi

*chestnut-mushroom ragout / gnocchi*

18,50



WILDSCHWEINMEDAILLONS (a, d, e, j, 2, 11, 12, 13)

Rahmwirsing | Wildpreiselbeeren | Kartoffel - Mandelbällchen

*wildboare medaillons / creamy savoy cabbage / wild cranberry / croquettes*

26,00

SAUERBRATEN VON DER HIRSCHKEULE (a, e, j, 12)

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

*deer „Sauerbraten“ / red cabbage / dumplings*

23,50

## DESSERT | dessert

---

MASCARPONE – ESPRESSO CREME (a, d, h, j, 11, 12, 13)

Birnen – Ragout | Haselnuss Crumble

*mascarpone – espresso cream / pear ragout / hazelnut crumble*

8,00