

Weihnachtliche Momente

Vorsuppe / soup

SCHWARZWURZELSUPPE (a, d, g, j, m) **6,90**

mit Lebkuchen-Croutons

black salsify soup with gingerbread croutons...

Vorspeise / starter

GERÄUCHERTE ENTENBRUST (i, m, g) **11,50**

serviert auf Orangen-Fenchelsalat mit Walnüssen und Wildkräutersträußchen

smoked duck breast on orange - fennel salad with walnuts and wild herbs

Gerichte vom Herd / dishes

ZARTE MAISPOULARDENBRUST „SUPREME“ (d, g, j, n, m) **19,50**

im Honig-Soja-Lack, serviert mit-Rübchen Gemüse und Kräuter Gnocchi

tender corn-fed poultry breast , with honey-soy-varnish, served with turnip vegetables and herb gnocchi

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ (a, d, j) **19,50**

goldgelb gebraten, mit Schwarzwurzel-Rahm-Gemüse und Kartoffelbällchen

Pork schnitzel “Viennese style”, fried to a golden brown

with salsify cream vegetables and potato balls

HIRSCHKEULE – IM OFEN GESCHMORT (e, g, j) **20,50**

in Burgunder-Waldpilzsoße mit Muskatrosenkohl und Festtagskloß

juicy roast deer from the tube in burgundy mushroom sauce with nutmeg sprouts and dumpling

HALBE BAUERNENTE – IM OFEN GESCHMORT (a, d, g) **22,50**

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

GÄNSEKEULENSCHMAUS - unser Weihnachtsklassiker (g, j, b, d) **27,50**

knusprig gebraten garniert mit Apfel-Zwiebelchutney,

serviert mit weihnachtlichem Apfelrotkohl und Festtagskloß, gefüllt mit Backpflaume

crispy goose leg - garnished with on apple-onion chutney, served with red cabbage

and a dumpling filled with plum

Was Besonderes...

EIN GROSSES KOTELETT VOM „MEISSNER LANDSCHWEIN“ (d) 24,50

garniert mit Tomatenbutter, serviert mit gebratenem Rosenkohl auf Süßkartoffelstampf

*large cutlet of local pig, garnished with tomato butter,
served with fried brussels sprouts and sweet potato puree*



EDLER HIRSCHGULASCH (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

ARGENTINISCHES RIP EYE STEAK (250G) (d, g, m) 29,50

mit Kräuterbutter an Steinpilzchampignons auf Süßkartoffelstampf

*Argentinian "rib eye" steak (250 g), garnished with tomato butter
served with roasted mushrooms and sweet potato puree*

Gerichte ohne Fleisch / vegetarian dishes

ROTE PAPRIKA (d) 16,50

gefüllt mit orientalischen Gewürzlinen und Steinpilzchampignons

Red paprika filled with oriental spiced lenses and mushrooms



KÜRBISTORTELLINI (e, d) 16,90

weihnachtlich gewürzt mit Pesto Rosso in Frischkäseflocken

pumpkin tortelli - seasoned with pesto rosso in cream cheese flakes

Fischgerichte / fish dishes

SEEHECHT FILET (a, g, j) 19,50

serviert mit Riesling-Sahne-Rübchen und Gnocchi

Hake fillet, served with turnips in Riesling cream and gnocchis

Unsere Nachtische / desserts

KARAMELLISIERTER MOHN-GRIEßPUDDING (a, d, j) 8,50

nach Großmutter's Rezept – mit warmen Punschkpflaumen

caramelised poppy seed-semolina, served with warm punched plums

SPEKULATIUS PANNA COTTA (d, j) 7,50

mit weihnachtlichem Sauerkirschkompott

Spekulatius panna cotta with Christmas sour cherry compote