

Weihnachtliche Momente



Vorsuppe / soup

- ROTKOHLSPÜPPCHEN** (d,e,g,j,m) 8,50
mit Kokoscreme und Kürbistortellini
red cabbage soup with coconut cream and pumpkin tortellini



Vorspeise / starter

- KALBSBRUST – ROSA GEBRATEN** (a,b,d,g,m) 14,50
kalt aufgeschnitten mit Meerrettich-Mayonnaise,
Preiselbeeren und Orangen-Mandel-Salat
*rosa veal breast cold sliced with horseradish mayonnaise
with cranberries and orange-almons-salad*

- GÄNSESCHMALZ** (e,j,m,g) 7,50
hausgemacht im Gläschen
serviert mit Mixed Pickles und ofenwarmen Baguette
homemade goose fat with mixed pickles and oven-warm baguette



Gerichte vom Herd / dishes

- ZARTE MAISPOULARDENBRUST „SUPREME“** (d,m a,, j) 23,50
in Kokospanade mit gebuttertem Gemüse und Kräuter-Gnocchi
*tender corn-fed poular breast "SUPREME"
in coconut breading with buttered vegetables and herb-gnocchi*

- SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“** (a, d, j) 20,50
goldgelb gebraten, mit Schwarzwurzel-Rahm-Gemüse und Mandelbällchen
*pork schnitzel "Viennese style", fried to a golden brawn
with black salsify-cream-vegetables and almond balls*

- HIRSCHBRATEN – AUS DEM ROHR** (e, g, j) 24,50
in Burgunder-Waldpilzsoße mit Muskatrosenkohl und Festtagskloß
*venison roast – from the oven
in Burgundy wild mushroom sauce with brussels sprouts and dumplings*

- GÄNSEKEULENSCHMAUS - unser Weihnachtsklassiker** (b, d, g, j) 27,50
knusprig gebraten, garniert mit Apfel-Zwiebelchutney,
serviert mit Apfelrotkohl und Festtagskloß, gefüllt mit Backpflaume
*crispy goose leg - garnished with apple-onion chutney,
served with red cabbage and a dumpling filled with a plum*

- HALBE BAUERNENTE – IM OFEN GESCHMORT** (a, d, g) 25,50
in feiner Orangen-Thymiansoße, serviert mit hausgemachten sächsischen
Wickelklößen und in Butter geschwenkten Rosenkohl
*half barbecue duck stewed in the oven, with orange-thyme sauce,
served with homemade dumplings and and brussels sprouts sautéed in butter*

Was Besonderes...

EIN GROSSES KOTELETT VOM „MEISSNER LANDSCHWEIN“ (i,g,m,d)28,50

garniert mit Tomatenbutter, serviert mit an geschwenktem
Rosenkohl an gebackenen Süßkartoffelspalten

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



EDLER HIRSCHGULASCH (b, j)21,50

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

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

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250G) (b,d, e,g, j)35,50

mit Kräuterbutter an Glühwein-Chicorée und Schwarzwurzel-Kartoffelstampf

*Argentinian "rib eye" steak (250 g), garnished with herb butter
on mulled wine-chicory and black salsify-potato mash*

Gerichte ohne Fleisch / vegetarian dishes

KÜRBISTORTELLINI (a, d, j)18,50

gebraten in Kräuterschmand, mit Steinchampignons und gehobeltem Parmesan

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

ROTE PAPRIKA (d,b,g,m)18,00

gefüllt mit orientalischen Gewürzlingen an Glühwein-Chicorée

red paprika filled with oriental spiced lenses and mulled wine-chicory



Fischgerichte / fish dishes

KABELJAU FILET, CONFIRT (a, g, j)25,50

serviert in Butter geschwenkten Rosenkohl und Schwarzwurzel-Kartoffelstampf

*cod fillet, confit - served brussels sprouts sautéed in butter
and black salsify-potato mash*

Unsere Nachtische / desserts

KARAMELLISIERTER MOHN-GRIEBPUDDING (a, d, j)9,00

nach Großmutter's Rezept – mit warmen Punschpflaumen

caramelised poppy seed-semolina, served with warm punched plums

SCHICHTDESSERT (a,d,g,j,h)8,50

mit Amarettini, beschwipsten Aprikosen und Sahne-Mousse
mit weihnachtlichen Gewürzen

*layered dessert with amaretti, tipsy apricots and cream mousse
with Christmas spices*