

Vorspeisen

kleiner bunter Gartensalat 6,50€

Hirtenkäse, Hausdressing

wahlweise mit:

Knoblauchgarnelen 10,90€

in Pinot Grigio Sud gegart

Hauptgerichte



paniertes Schnitzel vom Schwein 15,00€

feines Waldpilzragout, Pommes frites

„Steak Au four“ 18,50€

überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise

und Käse, Pommes frites

gebratene ganze Forelle (grätenfrei) 18,50€

Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 22,90€

Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella,

Basilikum – Pinienkern- Pesto

frische Rinderroulade vom Metzger 18,30€

serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen

Köstliches Wildes Duett „Hubertus“ 22,00€

Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen

würzige Wacholder-Rotweinsauce, Speckrosenkohl, Kroketten

zart, saftig, knusprig, lecker

Gänsekeule 23,50€



servieren wir Ihnen mit Zimt- Pfefferkuchen- Preiselbeersauce,
hausgemachtem Apfel- Rotkohl und Thüringer Klößen

Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ 20,80€

kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe

gepökelte Rinderzunge frisch vom Metzger 18,30€

mit guter Butter, cremiges Spitzkohl -Porree -Gemüse
und Petersilienkartoffeln

zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind 23,30€

Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten

Nudelpfanne „Toskana“ 16,00€

geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit
frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella und
hausgemachtes Basilikum– Pesto

Dessert

beschwipste Glühwein-Kirschen „mal anders“ 5,50€

salted Caramel Mousse, Sahnetupfer & Mandelkrokant

Valrhona Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 6,30€

und Waldbeer- Kompott

Apfelstrudel 6,30€

mit Vanillesauce

