

Unser Abholservice Tel:37204/83474

Mi,Fr-So. zu unseren regulären Öffnungszeiten

Vorspeisen

kleiner bunter Gartensalat 6,50€

Hirtenkäse, Hausdressing

wahlweise mit:

Knoblauchgarnelen 10,90€

in Pinot Grigio Sud gegart

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein 15,00€

mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites

Schweinesteak oder Schnitzel „Au four“ 18,50€

überbacken mit Würzfleisch, Hollandaise und Käse, Pommes frites

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 22,90€

Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate,

Basilikum – Pinienkern- Pesto

frischer deutscher Spargel aus Beelitz

Portion frischer Stangenspargel (400g) 21,50€

serviert mit Sauce Hollandaise und gebutterten Kräuterkartoffeln

paniertes Schnitzel 22,50€

mit frischem Beelitzer Stangenspargel (250g),

Sauce Hollandaise und gebutterten Kräuterkartoffeln

gedämpfte Rinderzunge 23,50€

mit frischem Beelitzer Stangenspargel (250g)

Sauce Hollandaise und gebutterten Kräuterkartoffeln

Gebratene ganze Forelle (grätenfrei) 19,00€

Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

frische Rinderroulade vom Metzger 18,50€

serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen

zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind 23,30€

Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten

Köstliches Hirschgulasch „St. Hubertus“ 22,50€

zartes, saftiges Wildgulasch in Wacholderrahm mit Steinpilzen,

serviert mit Speckrosenkohl, Thüringer Klößen und Preiselbeeren

Altenburger Entenkeule 18,50€

auf Orangen- Wild- Sauce, Champagner- Rotkohl

und Thüringer Klößen

Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ 20,80€

kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe

Nudelpfanne „Toskana“ 16,00€

geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit

frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella und

hausgemachtes Basilikum– Pesto

Dessert

Valrhona Schokoladentörtchen 6,30€

mit flüssigem Kern

warm serviert mit Waldbeeren Kompott & Sahne

Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,30€