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 Schwein 15,50€
feines Waldpilzragout, Pommes frites

„Steak Au four" 18,50€
überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise
und Käse, Pommes frites

gebratene ganze Forelle (grätenfrei) 19,00€
Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 22,90€
Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate
und Basilikum – Pinienkern- Pesto

frische Rinderroulade vom Metzger 19,00€
serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen

Köstliches Wildes Duett „Hubertus" 23,50€
Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen
würzige Wacholder-Rotweinsauce, Speckrosenkohl und Kroketten

zart, saftig, knusprig, lecker



Dithmarsche Gänsekeule 24,50€
servieren wir Ihnen mit Zimt- Pfefferkuchen- Preiselbeersauce,
hausgemachtem Apfel- Rotkohl und Thüringer Klößen

Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept" 21,50€
kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe

gepökelte Rinderzunge frisch vom Metzger 19,00€
mit cremigem Mischgemüse und gebutterten Petersilienkartoffeln

zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind 24,00€
Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten

Nudelpfanne „Toskana" 16,50€
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€
mit Waldbeer- Kompott

Apfelstrudel 6,30€
mit Vanillesauce