Vorspeisen

samtige Waldpilzsuppe 6,00€
mit Sherry verfeinert, Pumpernickel Croutons,
Trüffelöl, Sahnehaube

„Ragout fin" Würzfleisch vom Schwein 7,00€
mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke

knackfrischer Gartensalat 6,50€
Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini
wahlweise mit:
Knoblauchgarnelen 10,90€
im Pinot Grigio Fond pochiert

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein
mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites 15,50€
oder
„Holzfäller Art" überbacken mit saftigen Kochschinken, 16,00€
Speck/ Zwiebel & Käse dazu Bratkartoffeln

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

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

gedämpfte Rinderzunge 19,00€
mit cremigem Mischgemüse und gebutterten Petersilienkartoffeln

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

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

Der Martin hat die Gans…

zart, saftig, knusprig, lecker

Dithmarsche Gänsekeule oder Gänsebrust 24,50€

mit Zimt- Pfefferkuchen- Preiselbeersauce,

hausgemachtem Apfel- Rotkohl und Thüringer Klößen



unsere Gänse sind ausschließlich aus artgerechter Freilandhaltung!

Köstliches Wildes Duett „Hubertus“ 23,50€

Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen

würzige Wacholder-Rotweinsauce, Speckrosenkohl und Kroketten

gebratene, frische, ganze Forelle (grätenfrei) 19,00€

Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 22,90€

Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella,

Basilikum – Pinienkern- Pesto

Nudelpfanne „Toskana“ 16,50€

geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit frischen Kräutern,

Spinat, Tomate und hausgemachtes Basilikum– Pesto

für Beilagenwechsel berechnen wir pro Portion 2,25€.

Bratkartoffeln/Wickelkloßscheiben 3,50€

Soße extra 1,50€

Dessert



beschwipste Glühwein Kirschen „mal anders“ 5,50€

salted Caramel Mousse, Nuss Eiscreme, Sahnetupfer & Mandelkrokant

Valrhona Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 6,30€

serviert mit Waldbeeren Kompott & Sahne

Hausgemachter Apfelstrudel 6,30€

mit Vanillesauce und Schlagsahne

und gerne auch mit 1 Kugel Vanilleeis 8,10€

Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.