




Vorspeisen

- Sächsischer Tapas Teller** € 6,70
Oberwiesenthaler Fleischsalat / Pflaumen in Speck /
Marinierte Champignons / Roher Schinken / Bergkäse A, D, G
- Cocktail von Nordseegarnelen** € 9,90
Eisberg-Chiffonade / Kirschtomaten / Cocktailsoße /
Cognac A, D, G, E Alkohol

Suppen

- Cremesuppe von Brunnenkresse** € 5,90
Flusskrebisfleisch E, G
-  **Radieschen-Cremesuppe** € 5,50
Ziegenfrischkäse-Toast / Schnittlauch G
- Frühlingstopf** € 5,50
Rindfleisch / Wurzelgemüse / Weißkohl /
Kartoffeln / Frühlingzwiebel

Schmankerlkarte

-  **Ofenfrische Frühlingsgemüsetaler** € 10,20
Hausgemachter Kräuterquark, Gemischter Salat A, D, G
- Matjeshering** € 10,90
Eingelegtes Gemüse / Rote Zwiebel / Bratkartoffeln C
- Erzgebirgsvesper** € 11,50
Wurst / Schinken / Salami / Käse / Brot / Butter A, D, G
- Schweinebäckchen** € 11,90
Pikanter Kartoffel-Bohnengulasch
-  **Blumenkohlröschen in raffinerter Panade** € 11,20
Holländische Soße / Neue Kartoffeln A, D, G



Salat von jungen grünen Blattsalaten

Estragon Vinaigrette / Baguette _D

€ 8,50

oder als Ergänzung

Mit Kräutern marinierte Hähnchenbrust

€ 11,20

Hauptgerichte

Lammhacksteak

Rosmarinjus / Ratatouille / Schupfnudeln _{A, D, G}

€ 16,20

Langsam geschmorte Kaninchenkeule

Eigener kräftiger Jus / Junge Ingwer-Babymöhren /
Wickelklöße _{A, D, G}

€ 16,20

Milchkalbbraten in grüner Kräutersoße

Wurzelgemüwestifte / Frühkartoffeln _{A, D, G}

€ 16,50



Kross gebratenes Spanferkelfilet

Orangenpfeffersoße / Ackergemüse / Macaire Kartoffeln _{A, D, G}

€ 16,90

Scheiben von der Kalbshaxe ^(Ossobuco)

Sächsischer-Gewürztraminer-Jus / Safranreis _{G, Alkohol}

€ 17,90

Gegrilltes Rinderflankensteak

Kräuterbutter „Café de Paris“ / Ofenkartoffel / Kräuterquark /
Blattsalate _{G, K}

€ 18,50

Maischolle aus der Pfanne

Nordseekrabben / Speck / Zwiebel / Sesamgurken /
Petersilienkartoffeln _{C, E, G, L}

€ 16,50

Gegrilltes Kabeljaufilet

Lauwarmer Kartoffel-Radieschen-Salat _{C, G}

€ 16,50



Dessert

Erdbeeren – Rhabarberragout Waldmeistereis <small>A, D, G, H</small>	€ 5,20
Rüblikuchen-Cremé-Nocken Amaretto / Haselnüsse / Mandelsirup <small>A, D, G, H Alkohol</small>	€ 5,20
Hausgemachtes Schokoladensoufflé Beerensoße <small>A, D, G, H</small>	€ 5,90
Käseteller mit frischen Trauben Feigensenf / Walnüsse / Crackers <small>A, D, G, H, K</small>	€ 6,90

Pure Lust auf Eis und weitere Desserts?

Unsere Servicemitarbeiter reichen Ihnen gern die Eiskarte.



Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Säuerungsmittel
- 11 mit Süßungsmitteln

Allergenkennzeichnung:

A. Eier, B. Erdnüsse, C. Fisch, D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), E. Krebstiere, F. Lupinen, G. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), I. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Soja, N. Weichtiere