

Herbstliche Momente

Wenn es um das Thema „Kochen“ geht, kreierte unser Küchenteam – um Küchenchef Jan Bormann – immer wieder etwas Besonderes. Mit viel Kreativität versuchen wir Ihnen den Herbst abwechslungsreich auf den Teller zu bringen.



Vorsuppe / Vorspeise / soup/appetizer

PIKANT FEURIGE KÜRBISUPPE (a, b, e, d, j, m) 8,80

abgerundet mit feinem Kürbiskernöl und Elbgebirgs-Käsecrissini

spicy pumpkin soup finished with a drizzle of fine pumpkin seed oil and cheese crissini

KÜRBIS – QUICHE (a, d, g, j, m) 12,50

mit luftgetrockneten Schinken von der Fleischerei Münch

pumpkin quiche with air-dried ham from the butcher shop Münch

Fischgerichte / fish dishes

ZANDERFILET – AUF DER HAUT GEBRATEN (m, d, g) 27,50

serviert auf Weißbier-Schalotten mit Kürbis-Kartoffelstampf

zander fillet-fried, served with pumpkin-mashed potatoes and wheat beer shallots

Gerichte vom Herd / dishes

OCHSENBACKEN IM OFEN GESCHMORT (a, b, d, g, j, m) 25,50

in Portweinsoße mit Kürbisrösti und Wirsing - Gemüse

ox cheeks braised with pumpkin rösti and savoy cabbage vegetables

MAISPOULARDENBRUST – GOLDGELB GEGRILLT (d, e, g, j, m) 24,50

serviert auf Kürbis-Kartoffelstampf mit gebratenen Steinchampignons und Pernod-Tomaten

corn chicken breast-grilled golden yellow, served on pumpkin-mashed potatoes, roasted mushrooms, Pernod-tomatoes

MÖNCHSSCHNITZEL (a, d, m, j) 22,50

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, deftig gefüllt mit Schinken, Zwiebeln, Majoran und Bautzner Senf, serviert mit Bratkartoffeln auf Wirsing-Gemüse

tender pork Schnitzel, filled with ham, onions, marjoram and mustard, served with fried potatoes on savoy cabbage vegetables

Was Besonderes..



EIN GROSSES KOTELETT VOM „MEISSNER LANDSCHWEIN“ (d, g, m, b) 29,90

garniert mit Tomaten-Chilibutter auf Schinken-Rahmwirsing und Kürbiströsti

tender regional pork chop, garnished with tomato-chili butter

on ham-creamed savoy cabbage and pumpkin rösti

ARGENTINISCHES RIP EYE STAEK (250 g) (d, m) 36,80

garniert mit Tomaten-Chilibutter, serviert mit Pfannengrillgemüse und Kürbis-Kartoffelstampf

Argentinian rip eye steak (250 g), garnished with tomato-chili-butter,

served with pan-grilled vegetables and pumpkin-mashed potatoes

Gerichte ohne Fleisch / vegetarian dishes

WIRSINGKOHLSCHNITZ (j, b, f, m) 19,50

gefüllt mit Gemüse-Couscous an Wildkräutersalat

savoy cabbage roll filled with vegetable couscous and wild herb salad



GEGRILLTE SCHEIBEN VOM HOKKAIDO-KÜRBIS (f, m) 19,80

serviert an lauwarmen Ziegenfrischkäse – mit Honig versüßt – und gezupfter Blattsalat

grilled slices of Hokkaido pumpkin, served with warm fresh goats cheese –

with honey – and leaf lettuce salad

KÜRBIS-TORTELLINI MIT STEINCHAMPIGNONS (a, d, j, g) 19,50

gebraten in Kräuterschmand und serviert mit gehobeltem Pecorino

pumpkin tortellini fried with roasted mushrooms

fried in herbal cream and served with shaved Pecorino cheese

Unsere Nachtsische / desserts

GEFLAMMTER MOHN-GRIEBPUDDING (a, d, j) 9,90

nach Großmutter's Rezept – mit warmen Schokoladen-Kirschen

flamed poppy seed semolina pudding to grandma's recipe

with warm chocolate cherries

LAVENDEL-HONIG PARFAIT (a, d, i) 9,80

mit Sherry – Birnen und Mandelkrokant

lavender honey-parfait with sherry pears and almond brittle