

FEINE KÜCHE

Gemüse-Aromen

Wir möchten Ihnen mit unserem wechselnden Monatsangeboten, welche von uns behutsam und minutiös zusammengestellt wurden, neue und interessante Geschmackserlebnisse bieten.



ZUM ANFANG

Zucchini-Creme-Süppchen mit gebratener Garnele	7,50
Weißburgunder ObA halbtrocken Weingut Kiefer 0,1 l	3,40

HAUPTSACHE

Gefüllte Zucchini mit Bulgur, Paprikastreifen, kleine Tomaten und Feta auf Paprika-Sahne-Sauce	14,50
Riesling ObA trocken 0,1 l	3,40
Deftige Lammhaxe auf provenzalischen Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	22,50
Portugieser Rosé ObA halbtrocken Weinkellerei Kimmle 0,1 l	3,60
Gebratenes Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomate und Mozzarella an Tomatensauce und Nudelreis	18,50
Sächsischer Landwein trocken sächsische Winzer 0,1 l	3,60

SÜßER ABSCHLUSS

Schokoladen-Mousse mit Passionsfruchtsorbet und Himbeerspiegel	7,90
Silvaner ObA lieblich 0,1 l	3,40

FEINE KÜCHE

Immer · Klassisch · Schmackhaft

Attribute, welche unsere Klassiker am treffendsten beschreiben. Mit folgenden ausgewählten Gerichten, möchten wir Sie lecker und unkompliziert verwöhnen.



ZUM ANFANG

Kaltgeräucherte Lachsrosen - von Ermisch 's Fischzucht - auf Reibekuchen mit eingelegten Tomaten und Kräuter-Sauerrahm 9,90

Feines Geflügel-Würzfleisch mit Käse gratiniert - Baguettescheiben 7,50

Bergpfännchen - Tomaten, rote Zwiebeln mit Schöpfkäse, Knoblauch und Kräutern gratiniert - helles Landbrot 7,50

LÖFFELWEISE

Kräftiges Wildgulaschsüppchen - Baguettescheiben 6,50

Großmutter's Flecke-Eintopf süß-sauer kleine Portion - 5,50 11,50

FRISCHES VON ERMISCH 'S FORELLENZUCHT

Gratinierte Forellenfilets mit Kräuterkruste, cremiger Polenta und Schmelztomaten 16,50

Knusprige Mandel-Forelle im Ganzen serviert mit Brokkoliröschen und Butterkartoffeln 16,50

HAUPTSACHE

Hausgemachte Sülze vom Freilandschwein mit feiner Remoulade oder Essig und Öl dazu Bratkartoffeln 13,90

Gepökelte Rinderzunge mit Honigmöhren und Butter-Kartoffeln 15,50

„Ungerberg“-Schnitzel vom Schweinerücken mit Setzei, Steakhouse-Pommes und kleinem Salat 15,50

Zarte Rinderschmorbäckchen auf Süßkartoffelpüree, kräftige Rotweinjus und karamellisierte Walnüsse 18,90

Deftiger Wildschweinbraten - aus heimischen Wäldern - pochierte Rotweinbirne, mit Apfelrotkohl und hausgemachte Wickelklöße 16,50

Rückensteak vom Freilandschwein mit Geflügel-Würzfleisch und Käse überbacken, Kroketten, kleiner Salat 15,90

FEINE KÜCHE

Immer · Klassisch · Schmackhaft

Attribute, welche unsere Klassiker am treffendsten beschreiben. Mit folgenden ausgewählten Gerichten, möchten wir Sie lecker und unkompliziert verwöhnen.



KALT UND LECKER

Brotzeit „Ungerberg“	11,90
Herzhafter Wurstsalat mit Käse und Radieschen dazu Graubrot oder Bratkartoffeln	12,90
Unser Haussalat mit bunt gemischten Blattsalaten, Möhre, Cherrytomaten, Gurke und Radieschen, geröstete Kerne und Orangen-Senf-Vinaigrette - Baguettescheiben	9,90
wahlweise auch mit Hähnchenbruststreifen	13,90
oder eingelegtem Fetakäse	12,90

VEGAN

Pasta mit Gemüsebolognese	13,50
---------------------------	-------

SÜßER ABSCHLUSS

Ofenheißer Apfelstrudel mit Vanilleeis und frischer Sahne	6,50
Sächsische Quarkkeulchen mit heißen Kirschen	6,50
Frucht-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	6,00
Bunte Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben	8,00

Alle Inklusivpreise in Euro

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie allergisch auf gewisse Produkte reagieren oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, so dass wir Ihnen unsere Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen überreichen können und sich unsere Küche beim Zubereiten Ihrer gewählten Speisen darauf einstellen kann. Gern berät Sie dazu auch unser freundlicher Service.