

FEINE KÜCHE

Frühlings-Aromen

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



ZUM ANFANG

Bärlauch-Süppchen mit geräucherter Forelle	7,50
Weißburgunder QbA halbtrocken Weingut Kiefer 0,1 l	3,40

HAUPTSACHE

Gebratenes Schollenfilet in Eihülle mit Tomatensoße und Gemüsereis	20,50
---	-------

Riesling QbA trocken 0,1 l	3,40
--------------------------------	------

Geflügel-Rahm-Geschnetzeltes mit gebratenen Champignons und Bärlauch - Schupfnudeln	18,50
--	-------

Badischer Landwein trocken sächsische Winzer 0,1 l	3,60
--	------

Maispoularde mit Spinat und Fetakäse gefüllt auf Tomatenreis	19,50
---	-------

Portugieser Rosé QbA halbtrocken Weinkellerei Kimmle 0,1 l	3,60
--	------

SÜßER ABSCHLUSS

Rhabarber Pfannkuchen mit Vanilleeis	8,50
--------------------------------------	------

Silvaner QbA 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

Lachstatar auf Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Chutney und kleinem Salatbouquet 9,90

Feines Geflügel-Würzfleisch mit Käse gratiniert - Baguettescheiben 8,50

LÖFFELWEISE

Geflügelkraftbrühe mit kleinem Gemüse 7,50

Großmutter's Flecke-Eintopf süß-sauer kleine Portion - 7,50 11,50

FRISCHES AUS DEM MEER

UND VON ERMISCH'S FORELLENZUCHT

Kabeljaufilet in Senfsoße mit gebratenem Chinakohl und Salzkartoffeln 18,90

Knusprige Mandel-Forelle im Ganzen serviert mit Brokkoliröschen und Butterkartoffeln 21,90

HAUPTSACHE

Hausgemachte Sülze vom Freilandschwein mit feiner Remoulade oder Essig und Öl dazu Bratkartoffeln 16,90

Gepökelte Rinderzunge mit Honigmöhren und Butter-Kartoffeln 16,90

„Ungerberg“-Schnitzel vom Schweinerücken mit Setzei, Steakhouse-Pommes und kleinem Salat 17,50

Rückensteak vom Freilandschwein mit Geflügel-Würzfleisch und Käse überbacken, Kroketten und kleinem Salat 18,50

Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen 19,90

Gebratenes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salat 23,50

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

Strammer Max	13,90
Unser Haussalat mit bunt gemischten Blattsalaten, Möhre, Cherrytomaten, Gurke und Radieschen, geröstete Kerne, Paprika und Orangen-Senf-Vinaigrette - Baguettescheiben	10,90
wahlweise auch mit Hähnchenbruststreifen	14,90
oder eingelegtem Fetakäse	13,90

VEGAN

Spaghetti mit Gemüsebolognese	14,90
-------------------------------	-------

SÜßER ABSCHLUSS

Ofenheißer Apfelstrudel mit Vanilleeis und frischer Sahne	7,50
Sächsische Quarkkeulchen mit heißen Kirschen	7,50
Zitronen-Joghurt-Mousse mit Ananas und Fruchtsorbet	7,50

Alle Inklusivpreise in Euro

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie allergisch auf gewisse Produkte reagieren oder Lebensmittel-unverträglichkeiten 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.