

# FEINE KÜCHE

## Winter-Aromen

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



---

### ZUM ANFANG

Schwarzwurzel-Süppchen mit Rauchfisch 7,50  
Grauburgunder Kabinett VDP | trocken | Schloss Proschwitz | 0,1 l 3,70

### HAUPTSACHE

Paniertes Karpfenschnitzel 16,50  
mit Kartoffel-Gurken-Salat  
Weißburgunder | halbtrocken | Baden | 0,1 l 3,40

Zarter Wildbraten im Ofen gegart 17,90  
mit Apfel-Rotkohl und Schupfnudeln  
Trollinger mit Lemberger | halbtrocken | Weinsberger Tal | 0,1 l 3,60

Geschmorte Lammhaxe 18,50  
mit Speck-Rosenkohl und Semmelknödel  
Dornfelder | halbtrocken | Pfalz | 0,1 l 3,60

### SÜßER ABSCHLUSS

Birnen-Strudel 7,90  
mit Zimt und feiner Vanille-Sauce  
Portugieser Rosé | halbtrocken | Pfalz | 0,1 l 3,60

# 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 und Kräuter-Sauerrahm-Dip	9,90
Feines Geflügel-Würzfleisch mit Käse gratiniert - Baguettescheiben	7,50
Gebackene Camembert-Ecken mit Preiselbeeren und Salatbouquet	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 und Pilz-Risotto	16,90
Knusprige Mandel-Forelle im Ganzen serviert mit Brokkoliröschen und Butterkartoffeln	16,90

### HAUPTSACHE

Hausgemachte Sülze vom Freilandschwein mit feiner Remoulade oder Essig und Öl dazu Bratkartoffeln	14,90
Gepökelte Rinderzunge mit Honigmöhren und Butter-Kartoffeln	15,50
Ungerbergschnitzel vom Schweinerücken mit Setzei, Steakhouse-Pommes und kleinem Salat	16,50
Zarter Kasseler auf Sauerkraut mit Kartoffel-Stampf	16,50
Berg-Roulade vom Hirsch mit Apfelrotkohl und hausgemachte Wickelklöße	17,90
Rückensteak vom Freilandschwein mit Geflügel-Würzfleisch und Käse überbacken, Kroketten, kleiner Salat	16,50

# 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

Brotzeit „Ungerberg“	12,90
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

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.