

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

Gänsebrust 19,90
mit Speck-Rosenkohl und Haselnuss-Schupfnudeln
Trollinger mit Lemberger | halbtrocken | Weinsberger Tal | 0,1 l 3,60

Rosa gebratene Entenbrust 19,50
mit Cranberrysauce, geschmortem Spitzkohl und Kroketten
Dornfelder | halbtrocken | Pfalz | 0,1 l 3,60

Geschmorte Entenkeule 17,50
mit Apfelrotkohl und Klößen
Pine Creek Ruby Cabernet | trocken | California | 0,1 l 3,60

SÜßER ABSCHLUSS

Tiramisu 7,90
mit Lebkuchen und Sauerkirschen
Silvaner QbA | lieblich 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 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.