

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, e, d, j, m) **8,50**

abgerundet mit feinem Kürbiskernöl und Elbgebirgs-Käsecrissini

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

ZARTER KALBSRÜCKEN (a,b,d,g,j,mj) **16,90**

kalt aufgeschnitten mit Kürbis-Chutney an Wildkräutersalat und Elbgebirgs-Käsecrissini

sliced cold with pumpkin chutney and wild herb salad and cheese crissini

Fischgerichte / *fish dishes*

LACHSFILET – AUF DER HAUT GEBRATEN (j,m,d) **27,00**

serviert mit Kürbis-Kartoffelstampf auf Fenchel- Schalotten

Salmon – fried served with pumpkin – mashed potatoes and fennel shallots

Gerichte vom Herd / *dishes*

OCHSENBACKEN IM OFEN GESCHMORT (a,b,d,g, j,m) **24,00**

in Portweinsoße mit Kürbisrösti und Wirsing - Gemüse

ox cheeks braised with pumpkin rosti and savoy cabbage vegetables

MAISPOULARDENBRUST – GOLDGELB GEGRILLT (a, d,e,g,j,m) **23,50**

serviert auf Kürbis-Tortellini mit gebratenen Steinchampignons

corn chicken breast – grilled golden yellow served on pumpkin tortellini with roasted mushrooms

MÖNCHSSCHNITZEL“ (a,dm, j) **21,00**

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

tender pork Schnitzel filled with smoked 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) 28,90
garniert mit Kürbis-Chutney auf Schinken-Rahmwirsing und Bratkartoffeln
*tender regional pork chop, garnished with pumpkin chutney on ham-creamed
savoy cabbage and fried potatoes*

ARGENTINISCHES RIP EYE STAEK (250 g) (d, m) 36,50
garniert mit Bärlauch-Butter, serviert mit gebratenen Steinchampignons
und Kürbis-Kartoffelstampf
*Argentinian rip eye steak (250 g), garnished with wild garlic-butter
served with roasted mushrooms and pumpkin-mashed potatoes*

Gerichte ohne Fleisch / vegetarian dishes

GESCHMORTE PAPRIKA (j, b, f, m) 18,00
gefüllt mit Gemüse-Couscous und gebratenen Pilzen
*stuffed peppers filled with vegetable couscous
and fried mushrooms*



GEGRILLTE SCHEIBEN VOM HOKKAIDO-KÜRBIS (f, m) 19,00
serviert an lauwarmen Ziegenfrischkäse – mit Honig versüßt – und Wildkräutersalat
*grilled slices of Hokkaido pumpkin, served with warm fresh goats cheese –
with honey – and wild herb salad*

KÜRBIS-TORTELLINI MIT STEINCHAMPIGNONS (a, d, j, g) 18,50
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 Nachtische / desserts

GEFLAMMTER MOHN-GRIEßPUDDING (a, d, i) 9,00
nach Großmutter's Rezept – mit Schokoladen-Kirschen
*flamed poppy seed semolina pudding to grandma`s recipe
with chocolate cherries*

KÜRBISKERNPARFAIT (a, d, i) 9,50
mit Gewürzpflaumen und Mandelkrokant
pumpkin seed parfait with spiced plums and almond brittle