

## *Vorspeisen und kalte Gerichte*

		<b>Euro</b>
<b>Blattsalate in Passionsfruchtvinaigrette</b>		<b>9,80</b>
mit sautierten Kalbsleberstreifen, krossem Bacon und Croûtons	Kleine Portion	<b>6,80</b>
<b>Vorspeisenteller</b>		<b>9,80</b>
mit Cantaloupmelone und Serranoschinken, Chorizo (2), Kapernäpfeln und Avocadospalten umhüllt mit Gravedlachs	Kleine Portion	<b>6,80</b>
<b>Carpaccio vom Angus-Rind</b>		<b>10,50</b>
mit Rucola und geriebenem Parmesan	Kleine Portion	<b>7,80</b>
<b>Auswahl von Räucherfischen</b>		<b>10,50</b>
Heilbutt, Schillerlocke und Aal auf Apfel-Fenchel-Zwiebelsalat	Kleine Portion	<b>7,80</b>
<b>Acht gebratene Garnelen</b>		<b>12,00</b>
in Zitronen-Knoblauchbutter, dazu Baguette		
<b>Zarte Matjesheringsfilets</b>		<b>11,50</b>
mit Zwiebeln, Gurken (11) und Äpfeln in Sahnesauce dazu Röstkartoffeln		
<b>Warmes Bratenbrot</b>		<b>10,50</b>
Graubrot mit Senf und Butter, herzhaftem Schweinebraten, Sahnemeerrettich und Essiggemüse (3)		

## *Aus der Suppenküche*

<b>Minestrone von Edelfischen und Meeresfrüchten</b>		<b>5,50</b>
mit Pesto		
<b>Bunter Gemüsetopf</b>		
mit Teigtaschen und Markklößchen	kleine Terrine	<b>5,50</b>
	große Terrine	<b>8,50</b>



Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

## ***Pasta, Pasta ! Unsere Nudelgerichte***

### **Ravioli**

mit Spinat und Ricotta gefüllt auf Peperonisauce,  
gebratenen Shiitakepilzen und geriebenem Parmesan

**10,50**

### **Spaghetti alla marinara**

mit Meeresfrüchten und zweierlei Saucen  
von Basilikum und geschmolzenen Tomaten

**12,50**

## ***Für Gemüseliebhaber***

**Euro**

### **Gefüllter Champignonkopf**

mit Blattspinat und Gorgonzola gratiniert und gebackener Zucchini  
auf Käse-Tomatensauce, dazu römische Nocken

**12,50**

### **Kräutereierkuchen**

mit provencalischem Gemüse, Tomaten und Mozzarella gratiniert  
auf grüner Sauce

**11,50**

## ***Gerichte aus Fluss und Meer***

### **Lasagne vom Lachs**

mit Spinat, Tomaten und Frischkäse  
auf Safransauce und Fenchel-Arboriorisotto

**16,50**

### **Gebratene Seezunge**

mit einem Ragout von mediterranem Gemüse und Shiitake-Pilzen  
dazu Rosmarinkartoffeln

**19,00**

## ***Bestes vom Fleisch***

### **Gegrilltes Rumpsteak (200 g)**

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Schnittlauch-Quark und kleinem Salat

**18,00**

### **Fleischspieß von Rind, Schwein und Lamm**

mit grüner Pfefferrahmsauce, tourniertem Gemüse und Butterspätzle

**19,00**

### **Wiener Schnitzel**

auf Röstkartoffeln, serviert mit einem kleinen Salat

**17,00**

### **Züricher Kalbgeschnetzeltes**

auf Kartoffel-Lauchrösti, dazu ein kleiner Salat

**16,00**

### **Rosa gebratener Lammrücken**

in einer Kruste aus Honig, Rosmarin und Ziegenfrischkäse  
mit Prinzessbohnen, gefüllter Tomate und römischen Nocken

**19,00**

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

## *Deftiges und Herzhaftes aus Sachsen*

	<b>Euro</b>
<b>Dresdner Kartoffelsuppe</b> Mit Knackwurstscheiben (2, 3, 4) und gerösteten Schwarzbrotwürfeln als große Terrine	<b>4,80</b> <b>8,50</b>
<b>Dresdner Sauerbraten in Rosinensauce</b> mit Apfelrotkohl und sächsischen Klößen	<b>14,50</b>
<b>Meißner Domherrenkotelett</b> Kasselerrücken (2, 3) im Kartoffelmantel, dazu Leipziger Allerlei	<b>14,50</b>
<b>Gallertschüssel –</b> Eisbeinsülze (2, 3, 4) mit Essig und Öl oder Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln	<b>10,50</b>

## *Käse ... schließt den Magen*

### **Deutsche und französische Käsespezialitäten**

Kleine Portion (100 g)	<b>8,00</b>
Große Portion (150 g)	<b>11,00</b>

<b>Gebackener Radeberger Camembert</b> mit Waldfruchtkaviar und ofenwarmem Baguette	<b>8,50</b>
--	-------------

## *Desserts*

<b>Sächsische Quarkkeulchen</b> mit Zimt-Zucker und Apfelmus (3)	<b>5,30</b>
<b>Gebackenes Vanilleeis im Kokosmantel</b> mit Maracujasauce	<b>5,30</b>
<b>Lasagne von weißer und schwarzer Schokolade</b> mit geliertem Ananas	<b>6,00</b>
<b>Crème brûlée</b> mit Bourbon-Vanilleeis und Johannisbeeren	<b>5,50</b>



**... und fragen Sie nach unseren Eisspezialitäten!**

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

*Unser  
Sächsisches Menü*

**Sächsische Kartoffelsuppe  
mit Knackwurstscheiben (2, 3, 4) und  
Vollkorncroûtons**

\*\*\*

**Meißner Taler (2, 3) –  
Kasselerrücken im Kartoffelmantel  
angerichtet auf  
original Leipziger Allerlei**

**o d e r**

**Gebratene Maispoulardenbrust  
auf Krebssauce  
mit jungem Gemüse und  
Herzoginkartoffeln**

\*\*\*

**Sächsische Quarkkeulchen  
mit Zimt-Zucker  
auf Apfelmus (3)**

**Euro 22,00**

*Unser Menü  
für  
Feinschmecker*

**Amuse bouche**

\*\*\*

**Gebratene Fasanenbrust  
mit sautierten Weintrauben und  
gerösteten Sonnenblumenkernen**

\*\*\*

**Cappuccino von Waldpilzen  
in der Blätterteighaube**

\*\*\*

**Saltimbocca vom St. Petersfisch  
auf Safransauce, gedünstetem Fenchel und  
Kräuterrisotto**

\*\*\*

**Medaillons vom Hirschrücken  
in der Pecanuskruste  
auf Rosmarinjus,  
sautierter Minikürbis und  
Kartoffel-Lauchpuffer**

\*\*\*

**Dessertvariation**

**o d e r**

**Auswahl  
von französischem Rohmilchkäse  
mit Weintrauben und Nüssen**

**Euro 48,00**

*Als 4-Gang-Menü  
Euro 44,00*

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.