

Menü 1

*Rinderkraftbrühe
mit feinen Gemüsestreifen
und Markklösschen*

*Zarte Poulardenbrüstchen
in Champignonrieslingrahm
dazu Kroketten und Kräuterreis*

*Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce*

Menü 2

*Legierte Waldpilzsuppe
mit Pfifferlingen*

*Gefülltes Rinderfilet an arteigener Jus
mit Gemüsevariation
und Herzoginkartoffeln*

*Eierkuchen mit Pflaumenmus
und flambiert mit Zwetschgenwasser*

Menü 3

*Scheiben von mildgeräucherten Lachs
serviert auf buntem Blattsalat*

*Schweinefilet in Kräuterpfannkuchen
dazu Blattspinat und Bandnudeln*

*Vanilleapfel
mit Rosinensoße*

Menü 4

Erzgebirgische Rote Beete Suppe

*Wildschweinbraten
an Wacholder-RotweinsöÙe
dazu Rotkohl und Broccoli
sowie Herzoginkartoffeln*

*Eierkuchen
mit Vanilleeis*

Preis Menü 1: 21,00 €
Preis Menü 3: 24,00 €

Preis Menü 2: 28,00 €
Preis Menü 4: 26,00 €

Menü 5

*Geflügelkraftbrühe
mit feinen Gemüsestreifen*

*Rosa gebratenes Schweinefilet
in Pfefferrahmsauce
dazu Zuckerschoten
und eine Variation von gebackenen
Kartoffeln*

*Himbeersorbeet
mit Eierlikör*

Menü 6

*Zwiebelsuppe
mit Croutons und frischen Kräutern*

*Zarter Lammkeulenbraten
mit Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln*

*Buttermilcheierkuchen
Gefüllt mit Heidelbeersahne*

Menü 7

*Gebratene Entenbruststreifen
auf mariniertem Feldsalat und
Tomatenspalten*

*Kalbsrücken
mit einer Sauce vom Ochsenchwanz
verschiedenes Gemüse und
Kräuterklößchen*

Mousse au Chocolat

Menü 8

Seußlitzer Spargelcremesuppe

*Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
mit Kräuterreis*

*Topfenrahmstrudel
mit Heidelbeeren*

Preis Menü 5: 24,00 €
Preis Menü 7: 30,00 €

Preis Menü 6: 25,00 €
Preis Menü 8: 24,00 €