

Aktuell • Frisch • Lecker

**Crèmesüppchen
vom Spargel mit gekochten Schinken¹
5,00**

**Spargel Grün-Weiß in Basilikum-Rahmsauce
mit Pasta, getrockneter Tomate und gerösteten Pinienkerne,
dazu Rucola und Parmesan 17,90
Wahlweise mit Hähnchenstreifen 21,90
oder mit Lachsfilet 27,90**

**250g weißer Stangenspargel und geschwenkte Frühkartoffeln,
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter**

**mit paniertem Schweineschnitzel 27,30
mit gebratenen Lachsfilet 29,90**

**zarte Kalbsröllchen gefüllt mit Kochschinken,
Gouda und geschmolzener Zwiebel auf Rote Beete Kartoffelstampf
mit grün- weißem Spargelragout
30,90**

**250g weißer Stangenspargel,
überbacken mit Kochschinken und Sc. Hollandaise-Käsecrémé,
Wildkräutersalat, Kirschtomate, Cashewnuss
und Rote Beete Dressing
19,90**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Vorneweg & zwischendurch

Hubertustopf 7,40
Waldpilzsuppe mit Wildfleischeinlage, Kartoffelklein, Bohnen, Preiselbeersahne

Ragout fin vom Kalb^{2,4} 8,00
dazu frisches Baguette

Brüsseler Waffel kalt 11,80
Ziegenkäsecrumble, Birnenbruch, Walnuss und Schwarzwälder-Schinken

Leicht und vitaminreich

„Caesar Salat“ 13,20
dazu gebratene Streifen von der **Hähnchenbrust**,
knackiger Römersalat mit Senfdressing^{1,2,5},
Brotkrusteln und gehobeltem Parmesan¹
(eine Spezialität aus USA)

„Caesar Salat“ 15,50
dazu auf der Haut gebratenes **Lachsfilet**,
knackiger Römersalat mit Senfdressing^{1,2,5},
Brotkrusteln und gehobeltem Parmesan¹
(eine Spezialität aus USA)



Vegetarisch - geschmackvoll ohne Fleisch

Leichtes Gemüse-Kokos-Curry 14,90
mit Basmati-Duftreis, Nussbruch und frittierten Glasnudeln

Ravioli 15,40
gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen in Trüffelöl-Sahnesauce,
dazu frischer Rucola und Parmesan¹

Süßkartoffel-Pilz Gratin 16,90
mit Blattspinat, Walnuss und Ziegenkäse

Einfach Mee(h)r Geschmack



- gebratenes Zanderfilet 21,90
mit Brunnenkressesoße, frischem Brokkoli und Rote Bete-Kartoffelstampf
- Forelle im Ganzen gebraten, 20,80
mit kleinem Rohkost-Salat hausgemacht und geschwenkte Petersilienkartoffeln
- Zartes Lachsfilet auf der Haut gebraten 22,90
mit frischem Marktgemüse dazu Brunnenkresse-Soße und Basmatireis

Unser Hirschsauerbraten, wird bei niedriger Temperatur über Nacht gegart und ist daher besonders zart.

Gönnen Sie sich Gutes

- zarter Hirschsauerbraten, 20,80
mit Schwarzkirschsauce, Apfelrotkohl^{1,5} und Kartoffel-Klößen^{1,2,5}
- saftig gebratenes Knusperhähnchen 17,90
auf Süßkartoffel und Bohnengemüse, mit Rote Beete Dip
- „Steak au four“ vom Schweinenacken 21,90
mit Würzfleisch^{2,4} vom Kalb und Gouda überbacken hausmacher Rohkost-Salat^{1,2,5} und Kartoffel-Drillinge
- Ofenfrische knusprige Schweinshaxe 18,90
mit Landbiersauce, Schlachtekraut, Senf und Kartoffel-Klößen^{1,2,5}
- Kalbsleber „Berliner Art“ 17,90
mit süßem Apfel und geschmolzener Zwiebel dazu Kartoffelstampf



Passend zu unserem edlen Fleisch empfehlen wir einen besonderen Wein.

Montepulciano d'Abruzzo 0,2 l | 6,20
trocken, schöne Fruchtaromen 0,5 l | 14,40
von Kirschen, ausgewogen,
saftig, angenehm
La Trigi, Abruzzan, Italien

Für die Kleinen ...

- Was Kräftiges für Simba 9,90
Schweineschnitzel mit Rahmerbsen und Twister-Pommes
- Nemo's Teller 7,80
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf
- Tom & Jerry 7,90
Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit Igelwürstchen
- Donald Duck 4,50
Twister-Pommes mit Ketchup und Mayo
- Mickey Mouse 5,90
Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus



Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unser Bestes - aber ganz nach Ihrem Geschmack

Saftiger, Knusperhähnchen-Burger
Im Sesam-Brötchen belegt mit frischem Salat,
hausgemachter Cocktailsoße, Cheddarkäse und Tomatensalsa,
dazu Twister-Pommes 17,90

Rindersteakhüfte im Schinken-Brotmantel
mit Rotweinjus, grünem Spargel und Kartoffelgratin 22,60

Unsere
Sesam-Brötchen
kommen von der
Bäckerei Uttecht aus
Zwenkau

Unsere Schnitzel-Ecke



Hamburger Schnitzel vom Schwein
mit einem Spiegelei dazu Rahmerbsen^{2,3}
und Petersilienkartoffeln 18,50

Schnitzel Karlsbader Art vom Schwein
mit Kochschinken^{1,5,6} und Gouda überbacken,
dazu Speckbohnen und Kartoffel-Drillinge 19,50

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Twister-Pommes und hausmacher Rohkost -Salat^{1,2,5} 24,90

Das passt noch ... Auszug aus unserer Dessertkarte

Raschwitzer Waldfee 5,70
Kugel Waldfrucht-Joghurt-Eis mit einer Kugel
Stracciatella auf Sahne mit Roter Kirsch Grütze

Sächsische Quarkkeulchen 8,50
mit Apfelkompott, Sahnehaube, Zucker-Zimt, Vanilleeis

Fruchtige Marillenknödel aus Topfenteig 8,60
mit süßen Butterbröseln und Vanilleeis



Nudel dich glücklich

Frische Pasta,

mit Rindersstreifen in Rotweinjus, 17,90
Waldpilzen, Rucola und Parmesan

mit Wildlachswürfel, Spinat-Sahnesauce 16,90
und Parmesan



... und danach immer **NEU**

Einen Espresso zum
„Nach-dem-Essen-Sonderpreis“

- Espresso^{9,10} 1,70
- Doppelter Espresso^{9,10} 2,70

(Gilt nur bei Bestellung nach dem
Essen)

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 Konservierungsmittel | 2 geschwefelt | 3 Geschmacksverstärker | 4 Farbstoff | 5 Antioxidationsmittel |
6 Sulfite | 7 chininhaltig | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen 01/23