

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE 06.09. BIS 14.10.2017

VORSPEISEN

Matjes-Melonen-Tatar	9,5
Gurkenfond / Brot / Wildkräuter	
Aufgefächerte Rote Bete und Kürbis	9,5
Lauwarmer Kartoffel-Vogelmiere-Schaum / süß-sauer mariniert	
Dreierlei Ravioli mit Chorizo-Sauce	12,5
Spanferkel / Muschel / Kürbis	

SUPPEN

Kürbis-Orangen-Süppchen	7,0
Kandierte Orangen-Ragout	
Cremesüppchen von der Brunnenkresse	7,5
Gemüse-Dim Sum	

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCHES GERICHT

Kürbis-Gnocchi	16,0
Spinat / leichte Käse-Sauce	

VEGANES GERICHT

Gefüllte Floridor (runde gelbe Zucchini)	17,5
Tomaten-Sojaschnetzel / Salat-Bett	

FISCHGERICHTE

Buntbarschfilet in Kräuterpanade	19,5
Frittierte Kürbis-Sticks / Sellerie-Zitronen-Creme	
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet	21,5
Trüffel-Rahm-Wirsing / violettes Kartoffelpüree	

FLEISCHGERICHTE

Roulade vom Simmentaler Rind aus Sachsen	20,0
Aronia-Rotkohl / Serviettenknödel / Rotwein-Schalotten-Sauce	
Duroc-Schweinefilet im Brotmantel	23,0
Knoblauch-Pommes Dauphine / leicht geräucherte Rote Bete	
Sächsisches Backhendl mit Zitrone	18,0
Lauwarmer Kartoffel-Wildkräuter-Salat / Brunnenkresse-Dip	
Wiener Schnitzel vom Koberländer Wiesenkalb	19,0
Gebratener Blumenkohl / Kräuter-Kartoffeln	

Für Steak-Liebhaber:

Unser Küchenchef hat meist ein gutes Stück Fleisch im Kühlhaus. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach!

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle kleine Karte mit Kindergerichten, selbstverständlich auch alles frisch zubereitet ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe!

DESSERTS

Bayrisch-Creme-Törtchen mit Apfelgelee	8,0
Vanille / Holunder / Schoko	
Geeiste Schokomilch-Schnitte / Milchcreme / Kürbiscreme / Schoko-Biskuit	8,5
Hausgemachtes Eis und Sorbet / Früchte	6,0
Gourmet-Käse mit Whisky / zwei Käsesorten / Single Malt (2 cl)	12,5

Preise in €

KLEINE BISTRO-GERICHTE

Hausgebackenes Laurus-Brot (V) mit zwei Aufstrichen (auf Wunsch auch vegan)	5,0
Blattsalat mit Brunnenkresse Marinierter Apfel / Apfel-Chili-Dressing	8,0
Gebratene Kalbsleber-Streifen Kräuter-Kartoffel-Püree / karamellisierte Zwiebeln / Apfel	14,0
Pasta mit Brunnenkresse-Pesto Getrocknete Tomaten / Sonnenblumenkerne	11,5
Flammkuchen „Jennifer“ Kürbis / Speck / Ziegenfrischkäse / Honig	10,5
Flammkuchen „Elsass“ Zwiebeln / Schinken / Kräutercreme	8,5

SA. 11.30 – 14.00 UHR

Family Lunch

Zwei Gänge nach Empfehlung des Küchenchefs
Wahl zwischen Fisch oder Fleisch

16,5

MENÜ – KÜRBIS & CO.

Aufgefächerte Rote Bete und Kürbis

Lauwarmer Kartoffel-Vogelmiere-Schaum / süß - sauer mariniert
2015 Pinot Gris „Tradition“, halbtrocken, Domain Albert Mann, Elsass

Kürbis-Orangensüppchen

Kandierte Orangen-Ragout
2015 SP68 Bianco IGT Sicilia, trocken, Weingut Occhipinti, Sizilien

Buntbarschfilet in Kräuterpanade

Frittierte Kürbis-Sticks / Sellerie-Zitronen-Creme
2015 Rheingau-Riesling „Jacobus“ trocken, QbA VDP, Weingut Kühn, Rheingau

oder

Duroc-Schweinefilet im Brotmantel

Knoblauch-Pommes Dauphine / leicht geräucherte Rote Bete
2016 „Der Rosa Schuh“, Schieler (Rosé), trocken QW, Weingut Schuh, Sachsen

Geeiste Schokomilch-Schnitte

Milchcreme / Kürbiscreme / Schoko-Biskuit
2010 Château La Garenne Sauternes AOC, süß, Domaine La Garenne - Preignac, Sauternes, Bordeaux

Menü	43
Weinbegleitung	19

VEGGIE-MENÜ – KÜRBIS

Aufgefächerte Rote Bete und Kürbis

Lauwarmer Kartoffel-Vogelmiere-Schaum / süß - sauer mariniert
2015 Pinot Gris „Tradition“, halbtrocken, Domain Albert Mann, Elsass

Cremesüppchen von der Brunnenkresse

Gemüse-Dim Sum
2013 Sonnenberg Silvaner Gelbkalk, trocken, VDP Erste Lage, Weingut Zehnthof, Luckert, Franken

Kürbis-Gnocchi

Spinat / leichte Käse-Sauce
2015 SP68 Bianco IGT Sicilia, trocken, Weingut Occhipinti, Sizilien

Geeiste Schokomilch-Schnitte

Milchcreme / Kürbiscreme / Schoko-Biskuite
2010 Château La Garenne Sauternes AOC, süß, Domaine La Garenne - Preignac, Sauternes, Bordeaux

Menü	36
Weinbegleitung	19