

## SPEISEKARTE VOM 29.11. BIS 29.12.2018

### VORSPEISEN

|  |      |
|--|------|
| <b>Carpaccio von Roter Bete (V)</b>  | 9,0  |
| Topinambur / Pekan-Nüsse / Mandarinen-Vinaigrette<br>(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)                           |      |
| <b>Ceviche von der Jakobsmuschel</b>   | 14,5 |
| Orange / Fenchel / Granatapfel<br>(Zugereist: Japan; Von hier: Onkel Franz, Dresden)                                 |      |
| <b>Der Tipp des Gastgebers!</b>  |      |
| <b>Terrine von der Gänseleber</b>  | 12,0 |
| Kürbis-Muffin / Kirschen / Asia-Salat<br>(Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz; Onkel Franz, Dresden)       |      |
| <b>Entenbrust mit Sesamkruste</b>  | 13,0 |
| Rotkraut / Kichererbsen / Gewürz-Sauce<br>(Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz; Bio-Landgarten, Burgstädt) |      |

#### Laurus Starter

Vorspeisen-Variation auf einem Teller  
für eine Person  
jede weitere Person

15,0  
9,0

### SUPPEN

|  |     |
|--|-----|
| <b>Consommé von der Gans</b>   | 8,5 |
| Ravioli mit Gänsefleisch / Wurzelgemüse<br>(Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)        |     |
| <b>Weißer Tomaten-Zimt-Suppe</b>   | 7,5 |
| Schinken von der Gänsebrust<br>(Von hier: Gewürzmanufaktur „Direkt vom Feld“, Flöha,<br>Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz) |     |
| <b>Rote-Bete-Birnen-Suppe (V)</b>  | 7,0 |
| Ziegenfrischkäse / Walnuss / „Engelshaar“<br>(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)                            |     |

## HAUPTGÄNGE

### GEMÜSE, PASTA & CO

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>Winter-Curry (V)</b>  |       | 15,0 |
| Süßkartoffeln / Kürbis / Wurzelgemüse / Kokosmilch / Reis<br>(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt) |       |      |
| <b>2014 Faberrebe, mild, QbA*</b>  | 0,1 l | 3,9  |
| <i>Weingut Fuchs-Jacobus, Nahe</i>   | 0,2 l | 7,5  |
| <i>Aromen von Himbeeren und Orange mit feiner Süße</i>   |       |      |
| <b>Pilz-Maronen-Roulade (V)</b>  |       | 16,0 |
| Wirsing / Kartoffel-Sellerie-Stampf<br>(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Onkel Franz, Dresden) |       |      |
| <b>2013 Dornfelder, trocken, QbA*</b>  | 0,1 l | 3,8  |
| <i>Weingut Neumer, Rheinhessen</i>   | 0,2 l | 7,2  |
| <i>Fruchtig, nach roten und schwarzen Beeren, weiche Tannine</i>                                   |       |      |

### KLASSIKER:

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>Tagliatelle à la Laurus (V)</b>   |       | 16,0 |
| Walnüsse / Schwarze Nüsse / Kräuter / Parmesan<br>(Von hier: Rolle Mühle, Waldkirchen; Laurus Kräutergarten) |       |      |
| <b>2014 Vin de France "Petit Ours Blanc", trocken*</b>   | 0,1 l | 5,4  |
| <i>Domain Du Coulet, Rhône (Nord)</i>  | 0,2 l | 10,0 |
| <i>Viognier / Roussane</i>   |       |      |
| <i>Hervorragendes Cuvée, fruchtig und blumig, ganz besonders</i>   |       |      |

### FISCH

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>Gebratener Kabeljau</b>   |       | 23,5 |
| Spinat / Knoblauch-Gnocchi / Rotwein-Zwiebel-Butter<br>(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt) |       |      |
| <b>2015 Chianti Classico "Tenuta La Gabbiola" DOCG*</b>                                      | 0,1 l | 4,9  |
| <i>Fattoria San Michele, Toskana</i>   | 0,2 l | 9,5  |
| <i>Sangiovese / Syrah</i>  |       |      |
| <i>Elegant und schmeichelhaft, süffig auf gehobenem Niveau</i>                               |       |      |
| <b>Gedünstetes Schollenröllchen</b>  |       | 25,0 |
| Zitronengras / Pak Choi / Reis / Quitten-Curry-Sauce<br>(Von hier: Laurus Garten)            |       |      |
| <b>2017 Creation „M“ weiß, trocken*</b>  | 0,1 l | 4,2  |
| <i>Weingut Schädler-Mugler, Pfalz</i>  | 0,2 l | 8,0  |
| <i>Cabernet blanc, Scheurebe</i>   |       |      |
| <i>Super aromatisch, mit einer Flut von animierenden Düften</i>                              |       |      |

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine extra Kinderkarte vorbereitet. Selbstverständlich werden auch die Kindergerichte frisch zubereitet und sind garantiert frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen.

## FLEISCH

### **Gebratene Blutwurst** 16,5

Quitten / Kartoffeln / Zwiebeln / Meerrettich  
(Von hier: Fleischerei Heyer, Werdau; Laurus Garten)

**2016 Gutedel, feinherb, QW** 0,1 l 4,7

Weingut Zahn, Saale-Unstrut 0,2 l 9,0

Fruchtig nach Äpfeln und reifen Birnen mit leichter Restsüße

### **Hirschmedaillons im Wirsingmantel** 26,5

Kürbis-Maronen-Gemüse / Knöpfele  
(Von hier: Wildhandel Geßner, Grüna; Rolle Mühle, Waldkirchen)

**2014 Côtes du Rhône „Petit Ours Brun“, trocken\*** 0,1 l 5,4

Domaine du Coulet, Rhône (Nord) 0,2 l 10,0

Toller Syrah mit viel Frucht und Kräuternoten

### **Der Tipp des Küchenchefs!**

### **Brust und Keule von der sächsischen Gans** 32,0

Aronia-Rotkraut / Wickelklöße  
(Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)

#### Wein des Monats:

**2014 Pinot Noir Exlberg trocken\*** 0,1 l 5,6

Weingut Fritsch, Wagram 0,2 l 10,8

Sauerkirsche mit subtiler Würze und angenehm kühler Säure

### **Gebratenes Schweinefilet** 24,0

Rosenkohl / Walnuss-Schupfnudeln / Mispel-Rahm-Sauce  
(Von hier: Onkel Franz, Dresden; Laurus Garten)

**2017 Rosarot (Rosé), trocken QbA** 0,1 l 5,8

Weingut Martin Schwarz, Sachsen 0,2 l 11,0

Regent / Spätburgunder

Animierendes und würziges Bukett nach roten Früchten, feine Tannine

#### **KLASSIKER:**

### **Wiener Schnitzel vom sächsischen Wiesenkalb** 21,0

Bratkartoffeln  
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Onkel Franz, Dresden)

**2017 Grüner Veltliner „Wagram“, trocken\*** 0,1 l 4,2

Weingut Fritsch, Wagram 0,2 l 8,0

Der mit dem „Pfefferl“

#### **Für Steak-Liebhaber:**

Unser Küchenchef hat immer ein gut gereiftes Stück Fleisch vom Koberländer Rind aus Werdau im Kühlhaus, gegrillt auf dem Big Green Egg. Gerne reichen wir Ihnen unsere Steakkarte!

#### **Passend zum Steak:**

**2015 Dunkelfelder „Meissner Klausenberg“, trocken, QW** 0,1 l 6,4

Weingut Schuh, Sachsen 0,2 l 11,9

Seltene Rebsorte mit schwarzroter Farbe, Aromen nach Brombeeren und Schokolade

#### **Geschenkidee:**

Sollte Ihnen unser dekoratives Geschirr gefallen, können Sie dies gern käuflich erwerben (ungebraucht und original verpackt!).

Nähere Informationen bei den Service-Mitarbeitern oder in der Ausstellung.

## WINTER-MENÜ

### Entenbrust mit Sesamkruste

Rotkraut / Kichererbsen / Gewürz-Sauce

(Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)

### 2016 Elbling, trocken, VDP Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen

Feinfruchtig und erfrischend mit Duft nach Mandarinen und Birnen

\*\*\*

### Rote-Bete-Birnen-Suppe

Walnuss / Engelshaar

(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)

### 2016 Gutedel, feinherb, QW

Weingut Zahn, Saale-Unstrut

Fruchtig nach Äpfeln und reifen Birnen mit leichter Restsüße

\*\*\*

### Gebratener Kabeljau

Spinat / Knoblauch-Gnocchi / Rotwein-Zwiebel-Butter

(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)

### 2015 Chianti Classico "Tenuta La Gabbiola" DOCG\*

Fattoria San Michele, Toskana

Sangiovese / Syrah

Elegant und schmeichelhaft, süffig auf gehobenem Niveau

oder

### Hirschmedaillons im Wirsingmantel

Kürbis-Maronen-Gemüse / Knöpfe

(Von hier: Wildhandel Geßner, Grüna; Rolle Mühle, Waldkirchen)

### 2014 Côtes du Rhône „Petit Ours Brun“, trocken\*

Domaine du Coulet, Rhône (Nord)

Toller Syrah mit viel Frucht und Kräuternoten

\*\*\*

### Willy Sachers süße Schnitte

Schokoladen-Brownie / Quittengelee / Quittensorbet

(Von hier: Laurus Garten)

### 2009 Regent Qualitätslikörwein Meißner Klausenberg

Weingut Schuh, Sachsen

In Sachsen wie Portwein hergestellt, "but don't call it port!"

|   | Menü | Weinbegleitung |
|---|------|----------------|
| <b>3 Gänge</b><br>(Suppe   Hauptgang   Dessert) | 37   | 15             |
| <b>4 Gänge</b>                                  | 47   | 19             |

## DESSERT

**Willy Sachers süße Schnitte (V)** 9,5  
Schokoladen-Brownie / Quittengelee / Quittensorbet  
(Von hier: Laurus Garten)

**Karamellisierte weiße Schokolade** 9,5  
Passionsfrucht / Macadamia / Salzkaramell-Eis

**Ricotta-Mohn-Knödel** 8,5  
Preiselbeeren / Joghurt-Zimt-Eis

**Laurus Sorbet (V)** 5,0  
Prosecco

**Hausgemachtes Eis und Sorbet (V)** 6,0  
Früchte

**KLASSIKER:**  
**Laurus-Dessert-Variation** 12,5  
Süße Überraschungen

**Würziger Käse im Blätterteig gebacken (V)** 10,0  
Zweierlei von der Quitte  
(Von hier: Onkel Franz, Dresden; Laurus Garten)

Unser Wein-Tipp zum Dessert (5 cl):

**2003 Weisser Burgunder Beerenauslese, edelsüß\*** 7,5  
Weingut Fuchs-Jacobus, Nahe  
Honigdüfte, Orangenschale und würziges Süßholz - perfekter Dessertwein

(V) vegetarisch | \* bio zertifiziert | Preise in €