

FRÜHLINGS-GOURMET-MENÜ

Geflämmte Forelle

Rettichröllchen / Schmand / Forellenkaviar / Vogelmiere
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

Sekt Cuvée Louis Brut*
Andres&Mugler, Pfalz

Frühlings-Gemüsesüppchen (V)

mit viel Gemüse, das jetzt gerade wächst
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)

2018 „Der Rosa Schuh“, Schieler, trocken QW
Weingut Schuh, Sachsen

Geräucherte Kartoffel (V)

Eigelbcreme / Bärlauch / Leinöl / Leinsaat
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Hof Löbenhain, Chemnitz)

2017 Trebbiano d’Abruzzo DOC Amphora*
Weingut Francesco Cirelli, Abruzzo

Zander

Erbse / Spinatsalat / Waldmeister / Kartoffelbällchen
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

2017 Sancerre "Les Caillotes" AOC, trocken*
Vignoble Dauny, Sancerre

Zweierlei vom regionalen Duroc-Schwein

(geschmort und kurzgebraten)
Karotte / Holunderblüte
(Von hier: Fleischerei Gränitz, Chemnitz;
Bio-Landgarten, Burgstädt)

2017 Rosarot (Rosé), trocken QbA
Weingut Martin Schwarz, Sachsen

Holunderblüten-Mousse

Rhabarber / Sauerampfer
(Laurus Kräutergarten)

2013 Gewurztraminer Calcaire AAC, süß*
Domaine Zind-Humbrecht, Elsass

		Menü	Weinbegleitung
2 Gänge	Hauptgang und Suppe oder Dessert	32	13
3 Gänge	Suppe Hauptgang Dessert	37	17
3 Gänge	Vorspeise Hauptgang Dessert	42	17
4 Gänge	Hauptgang zur Wahl	49	24
6 Gänge	(nichts verpasst!)	76	35

Alle Preise in €

SPARGEL-GOURMET-MENÜ

Grüner Spargel (V)

Selbst gemachter Ricotta aus Ziegenmilch
Salzzitronen-Eis / Wildkräuter / Rapsöl-Vinaigrette
(Von hier: Spargel Landwehr, Wickershain;
Ziegenhof Friedrich, Waldenburg; Hof Löbenhain, Chemnitz; Laurus Kräutergarten)

2016 Riesling „Meißner Kapitelberg“, trocken, QbA
Weingut Martin Schwarz, Sachsen

Spargelsüppchen (V)

Wildkräuterpesto
(Von hier: Spargel Landwehr, Wickershain; Laurus Kräutergarten)

2019 „Der weisse Schuh“, halbtrocken
Weingut Schuh, Sachsen

Lammrücken

Spargel / neue Kartoffeln / Brunnenkresse-Hollandaise
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

2017 „Butibalausi“ Rosado Mallorca DO, trocken*
Weingut Can Majoral SAT, Mallorca

Erdbeere (V)

Sauerrahm/ Meringue

2013 Gewurztraminer Calcaire AAC, süß*
Domaine Zind-Humbrecht, Elsass

		Menü	Weinbegleitung
2 Gänge	Hauptgang und Suppe oder Dessert	32	13
3 Gänge	Suppe Hauptgang Dessert	37	17
3 Gänge	Vorspeise Hauptgang Dessert	42	17
4 Gänge	(nichts verpasst!)	46	24

Für Steak-Liebhaber:

Unsere Küchenchefin hat immer ein gut gereiftes Stück Fleisch (dry aged) vom sächsischen Rind im Kühlhaus. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach!

Alle Preise in €

Wir freuen uns, dass Sie uns mit Ihrem Restaurantbesuch unterstützen. Bitte helfen Sie, durch Einhaltung der Regeln die Corona-Pandemie zu bekämpfen. Wir empfehlen deshalb, kontaktlos zu bezahlen. Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren, können Sie gern das Trinkgeld zur Kartenzahlung hinzufügen.

Vielen Dank!