

SPEISEKARTE „FRÜHLING“ VOM 05.04. BIS 29.05.2019

KLASSIKER

KLEINE SPEISEN VORWEG

Brunnenkresse-Salat (V) Baby Leaf Salat / Wachteleier / Ricotta / knusprige Saaten (Von hier: Laurus-Kräutergarten; Bio-Landgarten, Burgstädt)	8,5
Radieschen mit Buttermilch Buttermilch-Pannacotta / Gurke / Kräuter (Von hier: Onkel Franz, Dresden; Laurus Garten)	7,5
Der Tipp des Gastgebers!	
Tatar vom sächsischen Weiderind traditionell handgeschnitten! Wachtel-Ei / Radieschen / Salsa verde (Von hier: Fleischerei Heyer, Werdau)	15,5
Hausgebeizter Lachs Kräuterpuffer (Zugereist)	14,0

SUPPEN

Essenz vom sächsischen Geflügel Hühner-Praline / Gemüsestreifen (Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)	8,0
Brunnenkresse-Suppe (V) Kichererbsen / Gewürzmischung Ras-el-Hanout (Von hier: Laurus Kräutergarten; Bio-Landgarten, Burgstädt)	9,0

NEU!

BOWLS

Bowls sind Gerichte, die in Schüsseln (Bowls) angerichtet werden. Das kann mit viel Gemüse aber auch mit Fisch oder Fleisch der Fall sein. Charakteristisch ist eine Vielzahl von frischen Komponenten - unkomplizierter Genuss!

Veggie Bowl (V) 14,0

Zucchini / Hartweizengrieß / Frühlingskräuter
(Von hier: Bio-Landgarten Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

Poké Bowl 17,0

Reis / Lachs / Avocado / Gemüse
(Von hier: Bio-Landgarten Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

Passend zu den Bowls:

2016 Pinot Blanc (Weißburgunder), trocken* 0,1 l 4,9

Domaine Zind-Humbrecht, Elsass 0,2 l 9,5

Toller Essensbegleiter, besonders zu vegetarischen Gerichten

GEMÜSE, PASTA & CO

Frühlings-Curry (V) 15,0

Frühlingsgemüse / Kokosmilch / Reis
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt;
Gewürzmanufaktur „Direkt vom Feld“, Flöha)

2014 Faberrebe, mild, QbA* 0,1 l 3,9

Weingut Fuchs-Jacobus, Nahe 0,2 l 7,5

Aromen von Himbeeren und Orange mit feiner Süße

Tagliatelle mit Brunnenkresse (V) 14,0

Grana Padano
(Von hier: Rolle Mühle, Waldkirchen; Laurus-Kräutergarten)

2016 Pinot Blanc (Weißburgunder), trocken* 0,1 l 4,9

Domaine Zind-Humbrecht, Elsass 0,2 l 9,5

Toller Essensbegleiter, besonders zu vegetarischen Gerichten

Tagliatelle mit Kalbsleber-Streifen 17,5

Balsamico-Honig-Sauce / Schalotten / Kräuter
(Von hier: Rolle Mühle, Waldkirchen; Onkel Franz, Dresden)

2016 Chianti Classico "Tenuta La Gabbiola" DOCG* 0,1 l 4,9

Fattoria San Michele, Toskana 0,2 l 9,5

Sangiovese / Syrah

Elegant und schmeichelhaft, süffig auf gehobenem Niveau

FISCH

Gebratener Kabeljau	19,5
Kohlrabi / Kapern / Ei / Schnittlauch / Drillingskartoffeln (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)	
2014 Riesling vom roten Schiefer, VDP Ortswein*	0,1 l 5,6
<i>Weingut Clemens Busch, Mosel</i>	0,2 l 10,9
<i>Cremig, mit viel Frucht ausbalancierte Säure</i>	

FLEISCH

Der Tipp des Gastgebers!

Wiener Schnitzel vom sächsischen Wiesenkalb	21,0
Frühlingshafter Kartoffel-Spargelsalat (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Onkel Franz, Dresden)	
dazu sächsischer Stangenspargel und Sauce Hollandaise	+ 7,5
2017 Grüner Veltliner „Wagram“, trocken*	0,1 l 4,2
<i>Weingut Fritsch, Wagram</i>	0,2 l 8,0
<i>Der mit dem „Pfefferl“</i>	

Zartes Backhähnchen aus Sachsen	18,0
Grill-Kartoffeln / Blatt-Salate (Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz; Onkel Franz, Dresden)	
dazu sächsischer Stangenspargel und Sauce Hollandaise	+ 7,5
2018 „Der Rosa Schuh“, Schieler, trocken QW	0,1 l 4,9
<i>Weingut Schuh, Sachsen</i>	0,2 l 9,5
<i>Kerner / Dornfelder</i> <i>Anregender Rotling mit Himbeer- und Erdbeer-Aromen</i>	

Leichte Rindsroulade	20,0
Gemüesoße / Kohlrabi / Karotte / Kartoffelpüree (Von hier: Onkel Franz, Dresden; Laurus Garten)	
2016 Cabernet Sauvignon, trocken	0,1 l 4,9
<i>Jungwinzerin Julia Schittler, Rheinhessen</i>	0,2 l 9,5
<i>Schönes kräftiges Rubinrot, reife Beerenfrucht, feine Tannine</i>	

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:

2016 „Rot von Schwarz“, trocken QbA	0,1 l 6,9
<i>Weingut Martin Schwarz, Sachsen</i>	0,2 l 12,9
<i>Spätburgunder / Portugieser</i> <i>Aromen von Sauerkirschen mit Schokoladennoten, gekonnter Barrique-Ausbau</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.

SÜSSE UND PIKANTE KLEINIGKEITEN ZUM SCHLUSS

Erdbeer - Crème Brûlée Basilikum-Eis	8,0
Fürst-Pückler-Eis Erdbeer-Rhabarber-Ragout	8,0
Laurus Sorbet (V) Prosecco	5,0
Würziger Käse im Blätterteig gebacken (V) Laurus Chutney (Von hier: Onkel Franz, Dresden; Laurus Garten)	10,0
<u>Unser Wein-Tipp zum Dessert (5 cl):</u>	
2003 Weisser Burgunder Beerenauslese, edelsüß* Weingut Fuchs-Jacobus, Nahe Honigdüfte, Orangenschale und würziges Süßholz - perfekter Dessertwein	7,5

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.

FRÜHLINGS-GOURMET-MENÜ

Spargel und Lachs

Bärlauch

(Von hier: Spargelhof Landwehr, Geithain; Laurus Garten)

2016 Pinot Blanc (Weißburgunder), trocken *

Domaine Zind-Humbrecht, Elsass

Toller Essensbegleiter, besonders zu vegetarischen Gerichten

Sächsische Kohlrabisuppe

Kohlrabiblätter

(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)

2016 Sonnenberg Silvaner -Gelbkalk- trocken VDP Erste Lage*

Weingut Zehnthof, Luckert, Franken

Charmante Aromen von Orange, Mirabelle und Mango mit zarter Süße

Gebratener Zander

Linsen / Gemüse

(Von hier: Fischhof Adorf; Bio-Landgarten, Burgstädt)

2017 Petit Chablis AOC, trocken*

Domaine Philippe Goulley, Chablis

Chardonnay

Komplex mit leichten Röstaromen

Goldriesling - Hähnchen

Polentastäbchen / Spargelgemüse

(Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz; Spargelhof Landwehr, Geithain)

2017 Goldriesling, trocken, VDP Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen

Erfrischender Sommerbegleiter mit Aromen von Stachelbeere und Pfirsich

Pückler-Parfait

Erdbeeren / Rhabarber

2013 Gewurztraminer Calcaire AAC, süß*

Domaine Zind-Humbrecht, Elsass

Ein Hauch von Rosenduft, mit Würze und Mineralik und zarter Restsüße

		Menü	Weinbegleitung
3 Gänge	Suppe Hauptgang Dessert	37	17
	Vorspeise Hauptgang Dessert	41	17
4 Gänge		47	22
5 Gänge		57	27

WIR GUCKEN ERST EINMAL WAS VOR UNSERER HAUSTÜR WÄCHST:

Brunnenkresse und viele Kräuter, Mangold, Rettich und anderes Gemüse sowie Quitten, Mispeln und anderes Obst wachsen in unserem eigenen Garten.

Außerdem kaufen wir bei vielen kleinen guten Erzeugern in der Region:

BIO-Gemüsebetrieb Landgarten Graunitz

09217 Burgstädt



Fleischerei Heyer

08412 Werdau

Fleischerei Geßner

09224 Chemnitz-Grüna

Metzgerei Gränitz

09125 Chemnitz

BIO-Hof Saupe

09306 Topfseifersdorf

Geflügelhof G. Hinkelmann

09306 Seelitz OT Zschaagwitz

Limbacher Teichwirtschaft Förster

09212 Limbach-Oberfrohna

Fischhof Adorf

09221 Neukirchen-Adorf

Meersteiners Straußenhof

09236 Claußnitz

Golden Buffalo Horst Lüpfert

09217 Burgstädt

Onkel Franz (Erzeugnisse sächsischer Höfe)

01324 Dresden



C.F. Rolle Mühle GmbH

09437 Waldkirchen

Weingut Klaus Zimmerling (VDP)

01326 Dresden-Pillnitz

Weingut Schloss Proschwitz (VDP)

01665 Zadel über Meißen

Weingut Martin Schwarz

01662 Meißen

Weinkellerei Tim Strasser, Rothes Gut

01662 Meißen

Weingut Schuh

01640 Sörnewitz

Augustus-Rex, Georg W. Schenk

01109 Dresden

Privat-Brauerei Meißner Schwerter

01662 Meißen

KaffeeFee Sachsen

09337 Wüstenbrand

Konditorei Eichler

09217 Burgstädt

Saftmanufaktur Kerstin Lieber

04668 Grimma-Papsdorf