

SPEISEKARTE „SOMMER“ VOM 28.05. BIS 31.08.2019

KLEINE SPEISEN VORWEG

Angeräucherter Saibling	14,0
frisches Sommergemüse / gepickelte Radieschen Buttermilch-Brunnenkresse-Sud (Von hier: Laurus-Kräutergarten; Bio-Landgarten, Burgstädt)	
Zucchini-Gemüse	9,0
Blattspinat / Ricottacreme / Tapenade / Heumilchkäse (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)	
Der Tipp des Gastgebers!	
Burrata	16,0
Tomatensalat / junger Lauch / Chorizo (Von hier: Bio Landgarten, Burgstädt; Fleischerei Gränitz, Chemnitz)	
zum Teilen für 2 Personen (ausreichend als Hauptgangportion)	26,0

SUPPEN

Krustentiersuppe	8,0
Birne / Queller / Bronzefenchel (Von hier: Laurus Kräutergarten)	
Zucchinicremesuppe	7,0
Wildkräuterpesto (Von hier: Laurus Kräutergarten; Bio-Landgarten, Burgstädt)	

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 (Vegan)	13,0
Quinoa / Avocado / Gurke / Sesam / Nori / Babyspinat / Yuzumarinade (Von hier: Bio-Landgarten Burgstädt; Laurus Kräutergarten)	
Meat Bowl	15,0
Chili con Carne / Wildreis / Koriandersalsa / Sour Cream (Von hier: Fleischerei Gränitz; Laurus Kräutergarten)	

Passend zu den Bowls:

2016 Spätburgunder Rosé, feinherb QbA*	0,1 l	4,2
<i>Weingut Fuchs-Jacobus, Nahe</i>	0,2 l	8,0
<i>Fruchtige Aromen nach Himbeeren und Kirschen, deutliche Restsüße</i>		

GEMÜSE, PASTA & CO

Kartoffelwürfel (V)		13,0
Balsamico-Champignons / junge Erbsen / Pilz-Thymianessenz (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten Gewürzmanufaktur „Direkt vom Feld“, Flöha)		
2017 „Butibalausi“ Rosado Mallorca DO, trocken*	0,1 l	4,7
<i>Weingut Can Majoral SAT, Mallorca</i>	0,2 l	9,0
<i>Callet / Ull de Llebre / Syrah</i>		
<i>Starker mallorquinischer Rosé, nach Wildkräutern duftend, gehaltvoll</i>		
 Morchelravioli (V)		 15,0
Karottenpüree / Vogelmieren-Vinaigrette (Von hier: Rolle Mühle, Waldkirchen; Laurus-Kräutergarten)		
2014 Blanc de Noir 'Gutswein', trocken, QbA*	0,1 l	4,0
<i>Weingut Knobloch, Rheinhessen</i>	0,2 l	7,7
<i>Lemberger</i>		
<i>Weißwein aus roten Trauben mit Aromen nach Cassisblüten und reifen Zitronen</i>		
 Morchelravioli mit Kalbsfilet		 22,0
Karottenpüree / Vogelmieren-Vinaigrette (Von hier: Rolle Mühle, Waldkirchen; Laurus Kräutergarten)		
2014 Blanc de Noir 'Gutswein', trocken, QbA*	0,1 l	4,0
<i>Weingut Knobloch, Rheinhessen</i>	0,2 l	7,7
<i>Lemberger</i>		
<i>Weißwein aus roten Trauben mit Aromen nach Cassisblüten und reifen Zitronen</i>		

FISCH

<u>Klassiker:</u>		
Gebratener Kabeljau		22,0
Blumenkohl / Fenchelsalat / Zitrone (Von hier: Laurus Kräutergarten)		
2018 Weisser Hey, VDP Ortswein, trocken	0,1 l	5,5
<i>Weingut Hey, Saale/Unstrut</i>	0,2 l	10,5
<i>Silvaner / Riesling</i>		
<i>Idealer Sommerwein, saftig und frisch mit leichter Mineralik</i>		
 Pulpo		 19,0
Tomatenragout / Chili / Knoblauch / Limette (Von hier: Laurus Kräutergarten)		
2014 SP68 Rosso IGT Sicilia trocken*	0,1 l	6,0
<i>Weingut Occhipinti, Sizilien</i>	0,2 l	11,5
<i>Frappato / Nero d'Avola</i>		
<i>Leicht gekühlt der perfekte Sommerwein, mit erfrischender Frucht und moderatem Alkohol</i>		

FLEISCH

Klassiker:

Wiener Schnitzel vom sächsischen Wiesenkalb 22,0
 Portwein-Champignons / Kartoffelwürfel
 (Von hier: Onkel Franz, Dresden; Rolle Mühle, Waldkirchen)

2017 Grüner Veltliner „Wagram“, trocken* 0,1 l 4,2
Weingut Fritsch, Wagram 0,2 l 8,0
Der mit dem „Pfefferl“

Auf Heu gegartes Geflügel aus Sachsen 18,0
 Karotte / wilde Möhre / Kamille
 (Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz;
 Laurus Kräutergarten)

2018 „Der Rosa Schuh“, Schieler, trocken QW 0,1 l 4,9
Weingut Schuh, Sachsen 0,2 l 9,5
Kerner / Dornfelder
Anregender Rotling mit Himbeer- und Erdbeer-Aromen

Rosa Rehrücken vom Maibock aus dem Erzgebirge 25,0
 Mandel / Röstzwiebel / Kirsche / Semmelknödel
 (Von hier: Wildhandel Geßner, Grüna; Laurus Garten)

2013 Côtes du Rhône „La Griffe“ AOP, trocken* 0,1 l 7,5
Weingut de Villeneuve, Rhône (Süd) 0,2 14,0
Grenache / Mourvèdre / Syrah
Charmanter Wein mit Duft nach Cassis, Preiselbeeren und schwarzen Kirschen

Für Steak-Liebhaber:

Unsere Küchenchefin hat immer ein gut gereiftes Stück Fleisch (dry aged) vom sächsischen Rind 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
Weingut Martin Schwarz, Sachsen 0,2 l 12,9
Spätburgunder / Portugieser
Aromen von Sauerkirschen mit Schokoladennoten, gekonnter Barrique-Ausbau

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 KLEINIGKEITEN ZUM SCHLUSS

Pavlova (V) 9,0
Salzzitronen-Mascarpone / Sommerbeeren / Rosmarinblütensirup
(Von hier: Laurus Garten)

Käsekuchen (V) 8,0
Heidelbeere / Haselnuss

Laurus Sorbet (V) 5,0
Prosecco

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 €

SOMMER-GOURMET-MENÜ

Angeräucherter Saibling

frisches Sommergemüse / gepickelte Radieschen / Buttermilch-Brunnenkresse-Sud
(Von hier: Laurus-Kräutergarten; Bio-Landgarten, Burgstädt)

2017 Petit Chablis AOC, trocken*
Domaine Philippe Goulley, Chablis
Chardonnay

Zucchinicremesuppe (V)

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

2015 Pinot Gris „Tradition“, halbtrocken*
Domain Albert Mann, Elsass

Kartoffelwürfel (V)

Balsamico-Champignons / junge Erbsen / Pilz-Thymianessenz
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt;
Gewürzmanufaktur „Direkt vom Feld“, Flöha)

2015 Pinot Gris „Tradition“, halbtrocken*
Domain Albert Mann, Elsass

Gebratener Kabeljau

Blumenkohl / Fenchelsalat / Zitrone
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)

2018 Weisser Hey, VDP Ortswein, trocken
Weingut Hey, Saale/Unstrut
Silvaner / Riesling

Rosa Rehrücken vom Maibock aus dem Erzgebirge

Mandel / Röstzwiebel / Kirsche / Semmelknödel
(Von hier: Wildhandel Geßner, Grüna; Laurus Garten)

2013 Côtes du Rhône „La Griffes“ AOP, trocken*
Weingut de Villeneuve, Rhône (Süd)
Grenache / Mourvèdre / Syrah

Käsekuchen (V)

Heidelbeere / Haselnuss
(Von hier: Laurus Garten)

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

		Menü	Weinbegleitung
3 Gänge	Suppe Hauptgang Dessert	35	17
3 Gänge	Vorspeise Hauptgang Dessert	39	17
4 Gänge	Hauptgang zur Wahl	45	22
6 Gänge	(nichts verpasst!)	69	32

NEU!

PRIVATE BBQ GESELLIGER GENUSS AUF DER TERRASSE

Erleben Sie von Mai bis September einen entspannten und genussvollen Abend in geselliger Runde rund um den **Big Green Egg**. Wir stellen unseren grünen Keramikgrill neben Ihren Tisch und einer unsere Köche grillt speziell für Sie nach Ihren Wünschen. Besonders geeignet für Freunde, Familien und als Teamevent!

Laurus BBQ Package

Wild- oder Büffelroster und verschiedene Schweinesteaks
(inklusive hausgebackenem Brot, Brunnenkresse-Kartoffelsalat und Gemüse-Salate sowie drei verschiedene Grill-Saucen)

Preis pro Person: 25

Veggie BBQ Package

Grillgemüse (z. B. Fenchel, Aubergine, Zucchini, Mais ...), Grillkäse und verschiedene gemischte vegetarische Spieße
(inklusive hausgebackenem Brot, Brunnenkresse-Kartoffelsalat und Couscous sowie drei verschiedene Grill-Saucen)

Preis pro Person: 19

Gourmet BBQ Package „Surf & Turf“

Premium-Fleisch vom Rind und Schwein (dry aged)
sowie Edelfisch und Garnele aus Wildfang
(inklusive hausgebackenem Brot, Brunnenkresse-Kartoffelsalat und Gemüse-Salate sowie drei verschiedene Grill-Saucen)

Preis pro Person: 45

Saucen: Fruchtig, Scharf, Kräutrig

Ergänzungen:

	Preis pro Person
• Vornweg: Sommer-Cocktail	7
• Danach: Grill-Obst + Eis	9

Buchbar für 6 bis 30 Personen und bitte mindestens zwei Tage im Voraus reservieren!

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

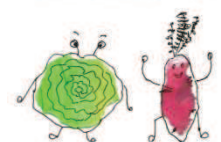
09236 Claußnitz

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

Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.