

# Wochenkarte

22. - 26. Juni 2022

## Hausaperitif

Rhabarber-Likör mit Sekt aufgefüllt 0,1 l 5,90 €

## Kräuterzeit in unserem Garten

KRÄUTERLIMONADE 0,3 l 4,00 €  
mit Ingwer, frischen Kräutern und Blüten

KRÄUTERBOWLE  
ausgesuchte Weine | Waldmeistersirup  
frische Kräuter und Blüten  
0,1 l / 0,2 l 2,60 € / 4,80 €

## Suppen

RINDERKRAFT-BRÜHE 6,90 €  
Markklößchen | Gemüsestreifen

GAZPACHO 9,50 €  
- kalte andalusische Gemüsesuppe –  
Knoblauchbaguette | Basilikum

SPARGEL-CRÈMESUPPE 7,40 €  
Schinkenstreifen | Schnittlauch

## Vorspeisen

SPARGELSALAT 13,50 €

Geflügelterrine | frische Gartenkräuter  
gekochtes Ei | Frankfurter Grüne Soße

RINDER-CARPACCIO 12,50 €  
Buchenpilze | Wildkräuter | Pflaumen-  
Balsamico | Lausitzer Bergkäse

KAVIAR-RÖSTI  
lauwarmes Kartoffelrösti | Limonen-Crème fraîche  
Rucola | Schalotten | gehacktes Ei  
echter Stör-Kaviar

mit 10 g Kaviar 18,00 €  
mit 20 g Kaviar 24,00 €

DREIERLEI VOM LAUTERBACHER ZIEGENKÄSE 13,50 €  
Kräuter-Frischkäse | Weichkäse | gebackene Zieglinde  
Wildkräutersalat | Cassis-Chutney | Brotchips

VORSPEISEN-AUSWAHL zum Teilen, Probieren  
und Genießen | mit hausgemachten  
Produkten und Spezialitäten der Region

5-facher Genuss 11,80 €  
7-facher Genuss 14,80 €

## Fleisch

KALBSLEBER mit Vanillesalz 18,80 €  
Kartoffelpüree | Äpfel | Röstzwiebeln  
Sommergemüse

XL-BAUCHKOTELETT 25,80 €  
vom sächsischen Landschwein  
- 4 Wochen dry aged -  
gebratene Pfifferlinge | Bratkartoffeln  
gemischter Salatteller

RINDERBACKE, butterart geschmort 17,80 €  
Rotweinsauce | Kloß | Pilze | Selleriepüree  
Sommergemüse

HIRSCH-GULASCH 19,80 €  
Pilze | böhmische Semmelknödelscheiben  
Rotkohl | Preiselbeer-Birne

RINDER-ROULADE nach Omas Rezept 18,50 €  
Klöße | Apfelrotkohl

LAMM-ZWEIERLEI 23,50 €  
Rückenfilet mit Kräuterkruste  
feines Ragout | Ratatouille | Kartoffelgratin

## für Steak-Liebhaber

RUMPSTEAK 22,80 €  
gebratene Zwiebeln | Gartenkräuter-Butter  
Bratkartoffeln | Salatteller

KALBSRÜCKENSTEAK, rosa gebraten 27,00 €  
Rahm-Pfifferlinge | Kartoffelpüree mit  
Rucola-Pesto | Sommergemüse

## Schnitzel

SCHWEINE-SCHNITZEL „Wiener Art“ 15,80 €  
Bratkartoffeln | gemischter Salatteller

ORIGINAL WIENER KALBS-SCHNITZEL 21,00 €  
Zitrone | Preiselbeeren | Gurken-Kartoffelsalat

*guten Appetit  
Christin Schumann*

## Fisch

GEBRATENE SCHOLLEN-FILETS „Müllerin“	23,80 €
gebratene Pfifferlinge   Butter   Petersilienkartoffeln	
MATJES-VARIATIONEN Rot-Weiß	15,80 €
Petersilien- oder Bratkartoffeln	
HAUSGEBEIZTER MOJITO-LACHS	12,80 € / 18,50 €
Frankfurter Grüne Soße   Ei   warmes Kartoffelrösti Wildkräutersalat	

## Vegetarisch / Pasta

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken	15,80 €
Bergkäse   getrocknete Tomaten   Kräutersoße Kräuter der Provence   Süßkartoffel-Stampf	
PAPPARDELLE	14,80 € / 19,50 €
Sahnesoße   frische Pfifferlinge   Schnittlauch marinierte Salatherzen in Himbeer-Vinaigrette	

## Salatbowl / kalte Speisen

KNACKIGE BLATT-SALATE	16,80 €
frische Kräuter   Hausdressing   Tomate   Radieschen Spargelsalat   geröstete Sonnenblumenkerne Brotchips   gebratene Hähnchenbruststreifen in süßer Chilisoße	
UNSERE MAGERE EISBEINSÜLZE	15,80 €
Frankfurter Grüne Soße   Ei   Salatbouquet Bratkartoffeln	

**zusätzlich:**  
Portion GEBRATENE PFIFFERLINGE in Butter  
6,80 €

**Nur Samstag und Sonntag:**  
Erdbeer-Biskuit-Torte  
mit Gelee & Vanillecreme  
4,90 € / Stück

## Eis & Dessert

### Dessert

CRÈME BRÛLÉE	10,50 €
echte Bourbon-Vanille   rote Beerengrütze	
CAFÉ GOURMAND	9,50 €
Mini-Dessertauswahl zum Naschen und Genießen Mokka oder Espresso	
FRANZÖSISCHE ZITRONENTARTE	9,80 €
Baiserhaube   marinierte Erdbeeren   Cointreau	

### Eis

EISKAFFEE	7,90 €
kräftiger Aufguss aus dem Hause Darboven Bourbon-Vanille-Eis   Schlagsahne	
SCHWARZWÄLDER KIRSCH	9,50 €
1 Kugel Bourbon-Vanille   1 Kugel Stracciatella 1 Kugel Dark Chocolate   Sahne   Schattenmorellen Schokolade   Edelkirschlikör	
HIMBEER-VANILLE	8,80 €
1 Kugel Himbeersorbet 1 Kugel Bourbon-Vanille   1 Kugel Stracciatella Sahne   Himbeermark   Valrhona-Schokolade	
SCHOKOLADE	8,60 €
2 Kugeln Dark Chocolate 1 Kugel Stracciatella   Sahne   weiße Schokoladen- soße   Milkschokoladensplitter	

### Saison-Angebot:

ERDBEERBECHER	9,80 €
2 Kugeln Bourbon-Vanille   1 Kugel Stracciatella frische Erdbeeren, mariniert mit Cointreau Schlagsahne   frische Zitronenmelisse   Valrhona- Schoko-Perlen <i>alkoholfrei: 9,50 €</i>	

FRÜCHTE	8,70 €
1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Himbeersorbet   1 Kugel Grüner-Apfel- Sorbet   Sahne   frische Früchte	

EIERLIKÖR	9,20 €
1 Kugel Dark Chocolate 1 Kugel Bourbon-Vanille   1 Kugel Stracciatella Sahne   unser Eierlikör   Valrhona-Knusperperlen	

CAPPUCCINO	8,70 €
2 Kugeln Cappuccino 1 Kugel Bourbon-Vanille   Sahne Kaffeelikör   Moccabohne	

COCONUT-CHOC	9,40 €
2 Kugeln Cocos Cabana   1 Kugel Stracciatella Sahne   Ananassalat   dunkle Schokoladensoße Cocos-Chips	

<b>Unsere Eissorten:</b>	je Kugel 2,40 €
Bourbon-Vanille   Dark Chocolate   Stracciatella Cocos Cabana   Cappuccino Grüner-Apfel-Sorbet   Himbeer-Sorbet	