

# Wochenkarte

17. - 21. August 2022

## Unsere hausgemachten Drinks

Limoncello Zitronenlikör mit Sekt aufgefüllt	0,1 l	5,90 €
SOMMER-ZITRUSFRÜCHTE-LIMONADE mit Ingwer und frischen Kräutern	0,3 l	4,00 €
KRÄUTERBOWLE ausgesuchte Weine   Waldmeistersirup frische Kräuter und Blüten aus unserem Garten	0,1 l / 0,2 l	2,60 € / 4,80 €

## Suppen

RINDERKRAFT-BRÜHE Markklößchen   Gemüsestreifen	6,90 €
GAZPACHO - kalte andalusische Gemüsesuppe – Knoblauchbaguette   Basilikum	9,50 €
KAROTTEN-INGWER-SUPPE Sauerrahm   Dinkelcroûtons	7,40 €

## Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO Pfefferlinge   Wildkräuter   Pflaumen- Balsamico   Lausitzer Bergkäse	12,50 €
BUNTE SOMMERTOMATEN Büffelmozzarella   Basilikum	12,50 €
DREIERLEI VOM LAUTERBACHER ZIEGENKÄSE Lavendelhonig-Frischkäse   Weichkäse gebackene Zieglinde   Wildkräutersalat Cassis-Chutney   Brotchips	13,50 €
VORSPEISEN-AUSWAHL zum Teilen, Probieren und Genießen   mit hausgemachten Produkten und Spezialitäten der Region	
5-facher Genuss	12,80 €
7-facher Genuss	15,80 €

## Fleisch

KALBSLEBER mit Vanillesalz Kartoffelpüree   Äpfel   Röstzwiebeln Sommergemüse	18,80 €
XL-BAUCHKOTELETT vom sächsischen Landschwein - 4 Wochen dry aged - gebratene Pfefferlinge   Bratkartoffeln gemischter Salatteller	25,80 €
RINDERBACKE, butterzart geschmort Rotweinsauce   Kloß   Pilze   Selleriepüree Sommergemüse	17,80 €
HIRSCH-GULASCH Pilze   böhmische Semmelknödelscheiben Rotkohl   Preiselbeer-Birne	19,80 €
RINDER-ROULADE nach Omas Rezept Klöße   Apfelrotkohl	18,50 €
LAMM-ZWEIERLEI Rückenfilet mit Kräuterkruste feines Ragout   Ratatouille   Kartoffelgratin	23,50 €

## für Steak-Liebhaber

250 g DRY AGED RIB EYE STEAK von der Färsche aus Sachsen - 18 Wochen gereift – Rosmarinkartoffeln   grüne Bohnen   Kräuterbutter	36,00 €
RUMPSTEAK gebratene Zwiebeln   Gartenkräuter-Butter Bratkartoffeln   Salatteller	23,80 €
KALBSRÜCKENSTEAK, rosa gebraten Rahm-Pfefferlinge   Kartoffelpüree mit Rucola-Pesto   Sommergemüse	28,00 €

## Schnitzel

SCHWEINE-SCHNITZEL „Wiener Art“ Bratkartoffeln   gemischter Salatteller	15,80 €
ORIGINAL WIENER KALBS-SCHNITZEL Zitrone   Preiselbeeren   Gurken-Kartoffelsalat	21,00 €

*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	13,80 € / 18,50 €
Frankfurter Grüne Soße   Ei   warmes Kartoffelrösti	
Wildkräutersalat	

## Vegetarisch / Pasta

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken	15,80 €
Bergkäse   getrocknete Tomaten   Kräuter der Provence   Ingwer-Möhren-Kartoffelstampf	
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	
eingelegte Pfifferlinge   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  
7,80 €

**Nur Samstag und Sonntag:**  
Pflaumen-Butterstreuselkuchen 3,80 € / 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 Schokoladensoße   Milkschokoladensplitter	

### Saison-Angebot:

SOMMERBEERE	9,80 €
2 Kugeln Bourbon-Vanille   1 Kugel Stracciatella	
frische Sommerbeeren, mariniert mit Cointreau	
Schlagsahne   frische Zitronenmelisse   Valrhona-Schoko-Perlen	alkoholfrei: 9,50 €
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	