

Wochenkarte

05. - 09. Okt. 2022

unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF	0,1 l	6,00 €
Brombeer- oder Weinbergpfirsichlikör mit Sekt aufgefüllt		
ZITRUSFRÜCHTE-LIMONADE	0,3 l	4,20 €
mit Ingwer und frischen Kräutern		
FRISCHER DEUTSCHER FEDERWEISSER	0,2 l	4,40 €

Suppen

RINDERKRAFT-BRÜHE	7,50 €
Markklößchen Gemüsestreifen	
MARMORIERTER KÜRBIS-CÈMESUPPE	8,60 €
Sahne Kürbiskerne kaltgepresstes Öl	
STEINPILZ-RAHMSUPPE Croûtons	8,90 €

Unsere Empfehlung zum Mitnehmen:

STEINPILZ-RAHMSUPPE im Glas
0,5 l (2 Tassen) 8,50 €

Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO	12,80 €
Pfefferlinge Wildkräuter Pflaumen- Balsamico Lausitzer Bergkäse	
DIE TITELSEITE	13,80 €
von meinem Kochbuch rote Bete Ziegenfrischkäse Wildkräutersalat Pinienkerne Rapsblütenhonig	
KAVIAR-RÖSTI	
lauwarmes Kartoffelrösti Limonen-Crème fraîche Rucola Schalotten gehacktes Ei echter Stör-Kaviar	
mit 10 g Kaviar	19,00 €
mit 20 g Kaviar	25,00 €
STEINPILZ-TIRAMISU	14,80 €
süß-saure Waldpilze Dijonsenf-Mayonnaise Hirsch-Schinken	
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	18,80 €
Kartoffelpüree Äpfel Röstzwiebeln herbstliches Gemüse	
BRUST UND KEULE VON DER LANDENTE	19,50 €
eigene Soße Apfelrotkohl Kartoffelklöße	
RINDER-ROULADE nach Omas Rezept	18,80 €
kräftige Soße Klöße Apfelrotkohl	
RINDERBACKE, butterart geschmort	18,50 €
Rotweinsauce Kloß Pilze Selleriepüree herbstliches Gemüse	
GESCHMORTER KALBS-TAFELSPITZ	21,50 €
gebratene Waldpilze Klöße herbstliches Gemüse	
SALTIMBOCCA vom Reh	25,80 €
- zarte Rehschnitzel Salbei unser Hirschschinken - Waldpilz-Risotto Mährische Portweinschalotten herbstliches Gemüse	
LAMM-ZWEIERLEI	23,50 €
Rückenfilet mit Kräuterkruste feines Ragout Ratatouille Kartoffelgratin	

für Steak-Liebhaber

250 g DRY AGED RIB EYE STEAK	36,00 €
von der Färse aus Sachsen - 18 Wochen gereift - Rosmarinkartoffeln herbstliches Gemüse Kräuterbutter	
RUMPSTEAK	23,80 €
gebratene Zwiebeln Gartenkräuter-Butter Bratkartoffeln Salatteller	
KALBSRÜCKENSTEAK, rosa gebraten	28,00 €
Rahmsteinpilze Kartoffelpüree mit Rucola-Pesto herbstliches Gemüse	

Schnitzel

SCHWEINE-SCHNITZEL „Wiener Art“	16,80 €
Bratkartoffeln gemischter Salatteller	
ORIGINAL WIENER KALBS-SCHNITZEL	22,00 €
Zitrone Preiselbeeren Gurken-Kartoffelsalat	

*guten Appetit
Christin Schumann*

Fisch

GEBRATENE SCHOLLEN-FILETS „Müllerin“	23,80 €
gebratene Waldpilze Butter Petersilienkartoffeln	
MATJES-VARIATIONEN Rot-Weiß	16,80 €
Petersilien- oder Bratkartoffeln	
THUNFISCH-STEAK, medium gebraten	24,80 €
Waldpilz-Risotto Zitronensoße herbstliches Gemüse	
HAUSGEBEIZTER MOJITO-LACHS	14,80 € / 18,50 €
Frankfurter Grüne Soße Ei warmes Kartoffelrösti Wildkräutersalat	

UNSERE BOUILLABAISSE 15,80 / 22,00 €
- französischer Fischsuppentopf mit Garnelen und
Gemüse - (grätenfrei)
Sauce Rouille | geröstete Baguettescheiben

Weinempfehlung:

2020 Tavel Rosé

Rhône | Frankreich

*Tipp vom Chef: „Der kräftigste Rosé aus dem Süden
Frankreichs, den ich kenne. Mit seiner komplexen
Aromen-Vielfalt das i-Tüpfelchen zur
Bouillabaisse.“*

0,1 l | 3,80 € 0,2 l | 7,20 € 0,75 l | 26,80 €

Vegetarisch / Pasta

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken	16,80 €
Bergkäse getrocknete Tomaten Kräuter der Provence Kürbis-Kartoffelstampf	
PAPPARDELLE	14,80 € / 19,50 €
Sahnesoße frische Steinpilze Schnittlauch marinierte Salatherzen in Himbeer-Vinaigrette	

Salatbowl / kalte Speisen

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

Nur Samstag und Sonntag:
Brombeer-Rahmkuchen
Pflaumen-Streusel-Kuchen
3,90 € / Stück

Eis & Dessert

Dessert

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

Eis

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	

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 Café de Brasil 1 Kugel Bourbon-Vanille Sahne Kaffeelikör Moccabohne	

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

Unsere Eissorten: je Kugel 2,40 €
Bourbon-Vanille | Dark Chocolate | Stracciatella
Cocos Cabana | Café de Brasil
Grüner-Apfel-Sorbet | Himbeer-Sorbet