

Wochenkarte

01.- 05. Februar 2023

unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF 0,1 l 6,30 €
Rumtopf- oder Mandarinenlikör
mit Sekt aufgefüllt

UNSERE WINTER-LIMONADE 0,3 l 4,20 €
Orange | Mandarine | Zitrone | Limone
Ingwer | ein Hauch Zimt

Suppen

RINDERKRAFT-BRÜHE 7,80 €
Markklößchen | Gemüsestreifen

MARMORIERTER KÜRBIS-CÈMESUPPE 8,60 €
Sahne | Kürbiskerne | kaltgepresstes Öl

UNSERE GÄNSELIESELSUPPE 6,90 €
Gänsekraftbrühe | Einlage

GÄNSELIESELSUPPE im Glas für Zuhause 1 l 14,00 €

frische Austern aus der Bretagne

auf Eis mit Zitrone | Limone pro Stück 4,00 €
Schalotten-Vinaigrette | Chesterbrot

AUSTERNPLATTE für Genießer 3 Stk. / 14,00 €
- Sailblings-Kaviar und Crème Fraîche 6 Stk. / 27,00 €
- Mango | Ingwer | Wasabi
- natur

Weinempfehlung:

2020 SAUVIGNON BLANC, trocken
WG Wasem Doppelstück | Ingelheim | Rheinhessen
0,1 l / 4,50 € 0,2 l / 8,50 €

Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO 13,80 €
marinierte Buchenpilze | Wildkräuter | Pflaumen-
Balsamico | Lausitzer Bergkäse

DIE TITELSEITE 14,50 €
von meinem Kochbuch
rote Bete | Ziegenfrischkäse | Feldsalat
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 26,00 €

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

5-facher Genuss 13,80 €

7-facher Genuss 16,80 €

Fleisch

KALBSLEBER mit Vanillesalz 19,50 €
Kartoffelpüree | Äpfel | gebratene Zwiebeln
winterliches Gemüse

GEBRATENE FASANENBRUST MIT TRÜFFEL 24,50 €
- mit Schinkenspeck umwickelt -
Weintraubensoße | fermentierter Spitzkohl
Schupfnudeln

RINDER-ROULADE nach Omas Rezept 18,80 €
kräftige Soße | Klöße | Apfelrotkohl

RINDERBACKE, butterzart geschmort 18,50 €
Rotweinsauce | Kloß | Pilze | Selleriepüree
winterliches Gemüse

ZARTER HIRSCHBRATEN 21,50 €
Pilze | Preiselbeer-Birne | Klöße
winterliches Gemüse

LAMM-ZWEIERLEI 24,80 €
Rückenfilet mit Kräuterkruste
feines Ragout | Ratatouille | Kartoffelgratin

für Steak-Liebhaber

T-BONE STEAK (450 g) 39,00 €
vom sächsischen Jungbullen
- 16 Wochen dry-aged -
Gartenkräuterbutter | Rosmarinkartoffeln
Wintergemüse

RUMPSTEAK 24,80 €
gebratene Zwiebeln | Gartenkräuter-Butter
Bratkartoffeln | Salatteller

KALBSRÜCKENSTEAK, rosa gebraten 28,80 €
Rahmsteinpilze | Kartoffelpüree mit
Rapunzel-Pesto | winterliches Gemüse

Schnitzel

SCHWEINESCHNITZEL „Wiener Art“ 16,80 €
Bratkartoffeln | gemischter Salatteller

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL 22,00 €
Zitrone | Preiselbeeren | Gurken-Kartoffelsalat

guten Appetit
Christin Schumann

Fisch

MATJES-VARIATION Rot-Weiß Petersilien- oder Bratkartoffeln	16,80 €
HAUSGERÄUCHERTER WINTERLACHS - mit Orange, Ingwer, Zitrone und Wintergewürzen gebeizt - Frankfurter Grüne Soße Ei warmes Kartoffelrösti Rapunzel	15,80 € / 18,80 €
LAUSITZER KARPFFENILET, gedämpft französische Senfsoße Spitzkohl-Kartoffelstampf Rote-Bete-Salat	19,50 €
GEBRATENES SKREIFILET Garnelenspieß Safran-Graupen-Risotto Granatapfel-Spitzkohl-Gemüse	23,80 €

Vegetarisch

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken Bergkäse getrocknete Tomaten Kräuter der Provence Kürbis-Kartoffelstampf	17,80 €
RIGINETTE - ital. Eierbandnudeln in Trüffelrahm - gebratene Edelzuchtpilze frisch gehobelter Trüffel Rapunzelsalat mit Kürbiskern-Dressing	16,80 € / 22,00 €

aus der kalten Küche

KNACKIGE BLATT-SALATE frische Kräuter Hausdressing Tomate Radieschen marinierte Buchenpilze geröstete Sonnenblumen- kerne Brotchips gebratene Hähnchenbruststreifen in süßer Chilisoße oder eingelegte Thunfisch-Würfel	18,80 €
UNSERE MAGERE EISBEINSÜLZE Remoulade Ei Salatbouquet Bratkartoffeln	16,80 €

Eis & Dessert

Dessert

CRÈME BRÛLÉE echte Bourbon-Vanille rote Beerengrütze	11,50 €
CAFÉ GOURMAND Mini-Dessertauswahl zum Naschen und Genießen Mokka oder Espresso	10,50 €
CAPPUCCINO-NUSS-MASCARPONE-SCHNITTE rosa Grapefruit-Filets im Gewürzsud	11,00 €

Eis

SCHWARZWÄLDER KIRSCH 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella 1 Kugel Dark Chocolate Sahne Schattenmorellen Schokolade Edelkirschlikör	10,50 €
HIMBEER-VANILLE 1 Kugel Himbeersorbet 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella Sahne Himbeermark Valrhona-Schokolade	9,80 €
SCHOKOLADE 2 Kugeln Dark Chocolate 1 Kugel Stracciatella Sahne weiße Schokoladen- soße Milkschokoladensplitter	9,50 €

FRÜCHTE 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Himbeersorbet 1 Kugel Mango-Sorbet Sahne frische Früchte	9,50 €
EIERLIKÖR 1 Kugel Dark Chocolate 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella Sahne unser Eierlikör Valrhona-Knusperperlen	9,80 €
CAPPUCCINO 2 Kugeln Café de Brasil 1 Kugel Bourbon-Vanille Sahne Kaffeelikör Moccabohne	9,50 €
COCONUT-CHOC 2 Kugeln Cocos Cabana 1 Kugel Stracciatella Sahne Ananassalat dunkle Schokoladensoße Cocos-Chips	9,80 €

Unsere Eissorten:

je Kugel 2,90 €
Bourbon-Vanille Dark Chocolate Stracciatella Cocos Cabana Café de Brasil Mango-Sorbet Himbeer-Sorbet